

Описание товара Вакуумные массажеры GR- 3500



Описание

- Для высокопроизводительных цехов, мясоперерабатывающих заводов и крупных заготовительных предприятий, мы предлагаем рассмотреть модель вакуумного массажера GR-3500
- Эти аппараты отличаются большим объемом рабочей емкости до 3500л, при этом загрузка по продукту составляет до 2200 кг
- Как и все представленные аппараты, массажер состоит из опрокидывающейся емкости с двумя откидными крышками, установленной на станине
- Куски мяса помещаются в емкость, в которой создается вакуум при помощи вакуумного насоса
- Массирование происходит за счет перемещения мяса внутри барабана с лопастями
- Массирование посоленного кускового сырья достигается путем взаимного перемещения продукта относительно друг друга и стенок сосуда Большой диаметр рабочей емкости сочетается с небольшой глубиной, что приводит к лучшей обработке продукции
- В процессе приготовления продукта в массажере можно увидеть следующие преимущества: продукт интенсивно насыщается посолочной жидкостью; увеличивается влагоудерживающая способность продукта; повышается упругость и производительность
- Оборудование данного типа изготавливается из высококачественной пищевой нержавеющей стали; издает низкий уровень шума; неприхотливо в процессе эксплуатации и уходе
- Технические характеристики вакуумного упаковщика GT-3500 □

Характеристики

Ёмкость барабана	3500л
Загрузка	1800-2200 л
Скорость вращения барабана	от 3-10,5 об/мин
Степень вакуума	-0.08МПа

Питание	380V
Мощность	9,5кВт
Толщина стенки барабана	5мм
Габариты	3000×1600×2400мм

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.