

Коммерческое предложение

Массажер вакуумный (для мяса) ИПКС-107-100(Н)



Вакуумный маринатор (массажер мяса) предназначен для ускорения процесса посола мясного сырья. При производстве мясных деликатесов массирование сырья осуществляется в цилиндрическом бункере, который может быть откачиваемым и вращается на роликовых опорах, закрепленных на каркасе типа "козловая конструкция". На этом каркасе также установлены вакуумный насос и блок управления. Бункер оборудован легкоъемной крышкой на одном из торцов для удобной загрузки и выгрузки сырья, а внутри бункера расположены три рамных лопасти скругленной формы для щадящего массирования продукта. В мясном маринаторе присутствуют датчики, контролирующие уровень разрежения и температуру внутри бункера. Автоматический блок управления позволяет программировать работу маринатора, устанавливая длительность прямого и обратного вращения бункера, интервалы паузы между вращениями, а также регулировать частоту вращения бункера. Вакуумный маринатор изготовлен из пищевой нержавеющей стали.

Объем бункера, не менее, л	100
Масса загружаемого продукта, не более, кг	70
Частота вращения бункера, об/мин	14
Направление вращения	реверсивное
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Максимальное время непрерывной работы, мин	2000
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	850x800x1400
Масса, не более, кг	90
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1100x750x1380
Масса в упаковке, не более, кг	104

Цена - 346338.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд