

Коммерческое предложение

Массажер вакуумный (для мяса) ИПКС-107-200(Н)



Вакуумный маринатор (массажер мяса) предназначен для ускорения процесса посола. При производстве мясных деликатесов сырье подвергается массированию в откачиваемом цилиндрическом бункере, который вращается на роликовых опорах, закрепленных на каркасе типа "козловая конструкция". На этом каркасе также расположены вакуумный насос и блок управления. Бункер имеет легкоъемную крышку на одном из торцов для удобной загрузки и выгрузки сырья, а внутри бункера находятся три рамные лопасти скругленной формы, обеспечивающие щадящее массирование продукта. Массажер мяса оснащен датчиками для контроля степени разрежения и температуры внутри бункера. Автоматический блок управления позволяет программировать работу массажера, задавая длительность прямого и обратного вращения бункера, а также интервалы паузы между вращениями. Вакуумный маринатор изготовлен из пищевой нержавеющей стали.

Объем бункера, не менее, л	200
Масса загружаемого продукта, не более, кг	140
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	1250x800x1400
Масса, не более, кг	120
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1500x750x1400
Масса в упаковке, не более, кг	118

Цена - 384056.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд