

Коммерческое предложение

Инъектор для мяса ручной МИФ-ИР-05 на 2 поста



Инъектор для мяса ручной МИФ-ИР-05 осуществляет посол костного и бескостного кускового мяса-свинины, говядины, баранины, а также птицы и рыбы иглами. В комплект поставки входит насос с электроприводом, заборник рассола с фильтром и ручной инъектор с иглами 3 мм.

Инъектор снабжен клапаном, который обеспечивает сброс давления в камере нагнетания при прекращении инъектирования. Это значительно увеличивает долговечность упругого нагнетающего ротора. Наличие двух заглушек дает возможности менять иглы на них (1 -2 или 3 иглы) позволяет быстро и эффективно производить посол кускового мяса различных размеров.

Инъектор предназначен для шприцевания мяса соляным раствором при изготовлении свинокопченостей. Инъектор снабжён регулятором давления и манометром, что позволяет контролировать и регулировать давление инъекции рассола. Наличие двух заглушек дает возможность менять иглы на них позволяет быстро и эффективно производить посол кускового мяса различных размеров.

Работа насосов контролируется защитным автоматом. Составные части соприкасаются с жидкостью и корпус инъектора изготовлены из нержавеющей.

Плотность рабочей среды (соляной раствор), кг/м3	1350
Производительность, л/мин	15-30
Давление впрыска, бар	3-5
Напряжение (В)	220
Частота питающей сети, Гц	50

Мощность/ скорость вращения двигателя, кВт/об/мин	0,65/3000
Цикл, непрерывная работа/время перерыва, мин	180/10
Вес нетто (кг)	10
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	400 × 200 × 235
Давление, бар	0-6

Цена - 79500.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд