

## 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](mailto:info@pack-euro.ru)

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд