

Коммерческое предложение

Массажер вакуумный (для мяса, с переменной частотой вращения) ИПКС-107-200Ч(Н)



Вакуумный массажер для мяса (маринатор) предназначен для ускорения процесса маринования мясного сырья. При производстве мясных деликатесов процесс массирования сырья осуществляется в откачиваемом цилиндрическом бункере, который вращается на роликовых опорах, установленных на каркасе типа "козловая конструкция". На этом каркасе также размещены вакуумный насос и блок управления. Бункер оснащен легкоъемной крышкой на одном из торцов для удобной загрузки и выгрузки сырья, а внутри бункера находятся три рамных лопасти скругленной формы, обеспечивающие деликатное массирование продукта. Массажер мяса оснащен датчиками для контроля уровня разрежения и температуры внутри бункера. С помощью автоматического блока управления можно запрограммировать работу массажера, устанавливая длительность прямого и обратного вращения бункера, интервалы паузы между вращениями и изменяя частоту вращения. Вакуумный массажер изготовлен из пищевой нержавеющей стали.

Объем бункера, не менее, л	200
Масса загружаемого продукта, не более, кг	140
Частота вращения бункера, об/мин	7-14
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	1300x800x1500
Масса, не более, кг	120
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1500x750x1400

Цена - 478078.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд