

Описание товара Вакуумные массажеры GR- 2500



Описание

- Массажер для мяса GR-2500 подойдет для крупных предприятий мясоперерабатывающей отрасли
- Он предназначен для придания пластичности в вакууме разным сортам мяса, рыбы, птицы при производстве полуфабрикатов и деликатесов
- Это связано с ускоренным технологическим процессом посола и созревания сырья
- Кроме того благодаря использованию на производстве массажера возможно увеличить итоговый вес обработанной ранее продукции примерно на 10-20%; значительно сократить время посола и последующей термообработки; существенно улучшить вкусовые свойства продукта
- С помощью сенсорной панели управления на аппарате подбирается нужный режим обработки сырья в зависимости от его вида и свойств
- Продукт загружается в барабан вместе с рассолом
- После выкачивания из барабана воздуха и программирования параметров технологического процесса начинается процесс массирования, затем обработанный продукт под тяжестью своего веса попадает из барабана в подставленную ёмкость
- Массажеры изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали SUS304, удобны и надежны в работе
- Несмотря на большую производительность аппарат достаточно компактный, барабан закрыт с обеих сторон крышками с уплотнителями, что обеспечивает создание максимального вакуума в системе, низкий уровень шума при работе аппарата
- Используя на массажере частотное регулирование можно сэкономить до 30% процентов энергии
- Наша компания поставляет также модели GR-2500□они отличаются конструкцией барабана, он выполнен под наклоном
- Таким образом, увеличивается несущая способность аппарата, упрощается выгрузка готового продукта из агрегата

- Технические характеристики вакуумного массажёра GR-2500 □

Характеристики

Ёмкость барабана	2500л
Загрузка	1250-1500кг
Скорость вращения барабана	7/10.5 об/мин
Степень вакуума	-0.08МПа
Питание	380V
Мощность	8кВт
Толщина стенки барабана	5мм
Габариты	2500×1800×2100мм□

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.