

Коммерческое предложение от 17.04.2025

Наименование товара: Вакуумные массажеры GR-200

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/vakuumnye-massazhery/vakuumnye_massazhery_gr_200



Описание

- Для небольших производственных мясных цехов и магазинов наша компания предлагает рассмотреть компактный и высокопроизводительный массажер на 200л
- Он отлично справится с такими задачами как перемешивание, массирование и посол всех видов мяса, птицы и рыбы
- При перемешивании и массировании в вакуумной среде достигается равномерное распределение посолочных ингредиентов во всем объеме мясопродуктов
- Вакуумные массажеры позволяют получать высокий выход мясной продукции и снижения расхода посолочных ингредиентов по сравнению с простой термообработкой
- Продукт загружается в барабан вместе с рассолом
- После выкачивания из барабана воздуха и программирования параметров технологического процесса начинается процесс массирования
- После процесса массирования включается реверс и продукт под тяжестью своего веса попадает из барабана в подставленную ёмкость
- Аппарат прост в эксплуатации, имеет низкий уровень шума за счет конструктивных особенностей корпуса и основных узлов машины
- По запросу возможна поставка аппаратов с частотным преобразователем скорости, для плавного регулирования скорости вращения барабана

- Используя частотное регулирование можно добиться экономии энергии до 30% процентов
- Технические характеристики вакуумного массажёра GR-200 □

Характеристики

Ёмкость барабана	200л
Загрузка	80-120кг
Мощность	1.3кВт
Скорость вращения барабана	8.5об/мин
Степень вакуума	-0.08МПа
Питание	380V
Вес машины	450кг
Толщина стенки барабана	3мм
Габариты	900×1300×1400мм

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.