

Вакуумный Массажер



Черкаси, Україна

Массаж осуществляется путем равномерного перемешивания мяса внутри вращающегося барабана, мясные волокна хорошо пропитываются рассолом и специями, при этом не нарушается структура тканей, белковых соединений, куски мяса сохраняют свою целостность, что улучшает их окраску и композицию на срезе. Все детали массажера мяса, соприкасающиеся с продуктами, выполняются из нержавеющей стали. Высокая эффективность посола обеспечивается значительной долей вакуума, который создается за счёт работы специальных вакуумных процессоров, который создаётся за счёт работы специальных вакуумных процессоров, которыми оснащаются вакуумные массажеры мяса. - выполнение из кислотостойкой стали; - точно рассчитанная конфигурация барабана и система лопастей барабана; - микропроцессорный пульт управления; - плавная регулировка всех параметров массирования, возможность " паузы "; - система регулировки вакуума, не требующая обслуживания; - многоступенчатая система защиты вакуум-насоса; Объем барабана л 900 Максимальная загрузка (кг) -500 Обороты барабана (1 мин) 0-9 Достигаемый вакуум (%) 95 Габариты ширинаглубинавысота (мм) 1350x2100x1600 Мощность двигателя барабана (кВт) 2, 2 Мощность двигателя вакуумного насоса (кВт) 1, 1 Производительность вакуумного насоса (м3час) 21 Напряжение питания (В) 380 Частота (Гц) 60 Масса (кг) 650

Price: **15 000 \$**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

Саломе Мжавия

+380689067858

Кобзарская 1а