Массажер вакуумный (для мяса, с переменной частотой вращения) ИПКС-107-100Ч(Н)

Массажер мяса вакуумный (маринатор) предназначен для ускорения процесса посола мясного сырья. Процесс массирования сырья при производстве мясных деликатесов осуществляется в откачиваемом цилиндрическом бункере, вращающемся на роликовых опорах, которые установлены на каркасе "козлового" типа. На каркасе закреплены также вакуумный насос и блок управления. С торца бункер закрывается легкосъемной крышкой для загрузки и выгрузки сырья, а внутри бункера имеются три рамные лопасти скругленной формы дл

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/massazher-vakuumnyi-dlia-miasa-s-peremennoi-chastotoi-vrashcheniia-ipks-107-100ch-n/

Цена: 467564.00 руб.

Характеристики	
Масса, не более, кг	90
Направление вращения	реверсивное
Объем бункера, не менее, л	100
Установленная мощность, кВт	1,5
Масса в упаковке, не более, кг	104
Габаритные размеры, не более, мм	900x800x1500
Частота вращения бункера, об/мин	7-14
Масса загружаемого продукта, не более, кг	70

Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1100x750x1380
Максимальное время непрерывной работы, мин	2000

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.