

Фаршемешалка вакуумная ZKB



Москва, Россия

Универсальные вакуумные фаршемешалки используются пищевыми предприятиями преимущественно для смешивания фарша (включая эмульсии) с различными добавками, специями, приправами с последующим его перемешиванием до однородной консистенции. Помимо этого вакуумные фаршемешалки так же могут использоваться для перемешивания овощей, фарша рыбы и других пищевых продуктов.

Фаршемешалки данной серии перемешивают продукцию в условиях вакуума, благодаря этому фарш полностью освобождается от воздуха, осуществляется повторное уничтожение бактерий, продукт приобретает более выраженный цвет, увеличиваются сроки годности. Произведённые из такого фарша колбасы, имеют равномерную структуру на срезе, однородный вкус, насыщенный цвет, отсутствуют вкрапления пузырьков.

Предназначена для перемешивания мясного фарша и других измельченных пищевых продуктов в условиях вакуума; имеет вымешивающее устройство лопастного типа, обеспечивающее равномерное перемешивание продукта. Крышка фаршемешалки выполнена из прозрачного оргстекла, что дает возможность визуально наблюдать за протеканием процесса перемешивания, закреплена на каркасе и оснащена устройством блокировки. Для выгрузки фарша конструктивно обеспечены легкое и удобное опрокидывание дежи, её фиксация в опрокинутом состоянии и возможность включения в этом положении мешалки для удаления остатков продукта. Конструкция каркаса позволяет осуществлять выгрузку готового фарша непосредственно в стандартную чан-тележку, придвинутую к опрокинутой деже. Оснащена вакуумным насосом и вакууметром для контроля остаточного давления. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

Цена: **100 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Константи .

+8619525925060

157000 Китай Хэйлунцзян г.
Муданьцзян ул.Наньши,д. 28