

Мясомаasseur КФТЕХНО вакуумный(Россия)



Москва, Россия

Данное оборудование предназначено для массажирования в вакуумированной вращающейся ёмкости предварительно промаринованных рассолом окороков и кусков мяса, а также куриных окорочков.

Массаж осуществляется путём равномерного перемешивания мяса внутри вращающегося барабана. Применение массажера позволяет ускорить и увеличить выход готовой продукции, улучшить ее потребительские свойства за счет ускорения технологических процессов посола и созревания сырья, улучшить структуру сырья.

Технические характеристики:

1. Рабочий объем массажера от 100 до 1000 литров (от 50 до 500 кг.)
2. Вакуум -0, 85 бар.
3. Электропитание - ~50 Гц, 380 В.
4. Номинальная электрическая мощность от 1, 5 до 8 кВт.

Массажер может быть изготовлен с охлаждающей рубашкой, горизонтальной или вертикальной загрузкой продукта.

Цена: **1 000 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

ООО КФТЕХНО Алексей

+7 (499) 503-77-55

**249070, Калужская область,
Малоярославецкий район, село
Маклино, ул. Промышленная,
д. 5.**