Мясомассажер КФТЕХНО вакуумный(Россия)

Москва, Россия

Данное оборудование предназначено для массирования в вакуумированной вращающейся ёмкости предварительно прошприцованных 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.**