

Описание товара Вакуумные массажеры GR-500



Описание

- Эти аппараты предназначены для массирования мяса, курицы, рыбы, овощей, фруктов, варёно – копченостей, просаливания и подвяливания сыровяленых и сырокопченых изделий, выдержанных в посоле, сухой посол, добавка пряностей, маринование и выдержка в рассоле, смешивание салатов и соусов, смягчение свежего мяса
- Они подойдут для предприятий средней производственной мощности и небольших мясных цехов
- Представляет собой емкость из пищевой нержавеющей стали объемом 500 литров, в которой создается избыточное давление до 1 атм (1 МПа), т
- е
- вакуум, при котором происходит впитывание рассола(маринада) в продукт
- Время соления(маринования) составляет до 30 минут и подбирается в зависимости от рецептуры и свойств продукта
- Так например, мясо для шашлыка: 10 кг мяса (свинина, говядина, баранина) заливается 2-3 литрами маринада и проходит обработку в вакуумном массажере в течении 15 минут
- После обработки масса увеличивается на 20% до 12 кг, т
- к
- маринуемое мясо в вакууме набирается маринадом
- Далее готовый продукт может фасоваться в пакет или ведро и продаваться как полуфабрикат для шашлыка
- При дальнейшей жарке мясо потеряет те же 20% и в готовом виде составит первоначальные 10 кг, при этом будет очень сочным и ароматным, как мясо, которое маринуется в обычных условиях в течении 24 часов
- Кроме того вакуумный массажер используется для быстрой мариновки или засолки овощей, капусты, огурцов, грибов и прочих продуктов
- Массажер GR-500 изготавливается из высококачественной нержавеющей стали, издает низкий уровень шума, неприхотлив в процессе эксплуатации и уходе

- Технические характеристики вакуумного массажёра GR-500 □

Характеристики

Ёмкость барабана	500л
Загрузка	200кг
Скорость вращения барабана	7 об/мин
Степень вакуума	-0.08МПа
Питание	380V
Вес машины	600кг
Толщина стенки барабана	3мм
Габариты	1400×1150×1600мм

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.