

Описание товара Массажер вакуумный Hualian

GRKL-500 с охлаждением



Описание

Вакуумный массажер **Hualian GRKL-500** используется на предприятиях общественного питания и торговли для массирования мяса, птицы, рыбы, просаливания и подвяливания различных мясных деликатесов перед приготовлением, а также сухого и влажного посола, выдержки и маринования, смешивания салатов, смягчения свежего мяса перед термической обработкой. Модель оснащена современной механической панелью управления, вакуумным насосом и частотным преобразователем. Массажер выполнен из высококачественной пищевой нержавеющей стали SUS304.

Особенности:

- Разрыхление морфологической структуры сырья - улучшает структурно-механические свойства мяса, делая его более мягким и нежным
- Повышение проницаемости мембран - ускоряет процесс проникновения посолочных веществ в глубокие слои тканей
- Активизация тканевых ферментов - ускоряет процессы созревания сырья и сокращает время изготовления сушеных и вяленых мясных деликатесов
- Бережное массирование сырья за счет особой формы ребер, расположенных внутри барабана
- Панель управления обеспечивает постоянную скорость вращения бункера и регулировку вакуума
- Быстрая и тщательная (без остатков) выгрузка сырья за счет реверсивного вращения барабана
- Простота санитарно-гигиенического обслуживания
- Надежность и долговечность

Дополнительные характеристики:

- Температура в бункере: от 0 до -10°C
- Производительность вакуумного насоса: 20 м³/ч
- Размер хоодильного агрегата: 970x400x960 мм

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	2 кВт
Ширина	1200 мм
Глубина	1900 мм
Высота	1700 мм
Вес (без упаковки)	500 кг
Вес (с упаковкой)	612 кг
Страна-производитель	Китай
Загрузка	300 кг
Объем бункера	500
Скорость вращения барабана	от 3 до 12 об/мин.
Бренд	Hualian

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.