Вакуумный массажер маринатор мяса, птицы GR-300C Foodatlas



Вакуумный массажер-маринатор мяса и птицы GR-300C Foodatlas

\- это промышленный вакуумный агрегат объемом 300 л, предназначенный для интенсивного массирования, посола и тендеризации говядины, свинины, птицы и морепродуктов под вакуумом. Рабочий барабан из нержавеющей стали SUS304 толщиной 3 мм с частотой вращения 8 об/мин обеспечивает бережную обработку сырья, а встроенная холодильная рубашка с димплами поддерживает температуру 0…5 °C в течение всего цикла. За

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/vakuumnyi-massazher-marinator-miasa-ptitsy-gr-300c-foodatlas/

Цена: 956007.00 руб.

Характеристики	
Музыка	Цепной
Реверс	Есть
Вес нетто, кг	460
Тип упаковки	Фанерный ящик
Мощность, кВт	7.5
Вес брутто, кг	500
СТОП Аварийная	Есть
Объём бункера, л	300

Толщина стенок, мм	3
Напряжение/Частота	380/50
Учет штучных товаров	0-5
Регулировка скорости	Да
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь
Габариты товара, ДхШхВ, мм	2000x1350x1410
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	2200x1600x1700
Мощность вакуум насоса, кВт	0.75
Устройства защиты персонала	Есть
Максимальная загрузка чаши,кг	150
Скорость вращения дежи, об/мин	8

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.