

-300

## Технические характеристики

### По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	

# Вакуумный массажер ВМ-300 напольный для мяса, курицы, рыбы



Объем бака:  
не менее 300 л



Вес загрузки:  
от 1 до 210 кг



Мощность:  
1,5 кВт



Подключение по запросу:  
220 в / 380 в



Подключение по запросу	220 в / 380 в
Мощность	1,5 кВт
Объем бака ёмкости	не менее 300 л
Вес загрузки	от 1 до 210 кг
Скорость вращения емкости	регулируется от 3 до 10 об/мин.
Производительность вакуумного насоса	до 270 л/мин.

Габариты общие (д/ш/в)	1450*800*1300, вес 200 кг
Размер загрузочной горловины	408*238 мм
Расстояние под ёмкостью для выгрузки	840*650*480
Стандартная комплектация	<p>Материалы: каркас, обшивка и емкость из пищевой нержавеющей стали AISI304</p> <p>Функционал: поворотный механизм, ручной режим, программируемый режим, регулировка скорости вращения емкости, вакуум до -0,8 bar</p> <p>Модуль управления: таймер времени, частотный преобразователь, вакуумметр, аварийный стоп, тумблер выбора режимов работы, вакуумный фитинг.</p>
Дополнения	замена стандартных лопостей на другую форму, крышка емкости с повторением радиуса емкости изнутри
Группа	Вакуумные массажеры для мяса
Тип	Вакуумный

В вакууме ингредиенты, специи, рассолы гораздо быстрее и эффективней впитываются в сырье, а за счет вращения происходит равномерное распределения специй по продукции. Ускорение технологического процесса позволяет значительно сократить время подготовки продуктов для дальнейшей переработки (вяление, копчения, жарки, консервирования и пр.).

Вакуумный массажер (маринатор) представляет собой емкость из пищевой нержавеющей стали AISI304, в которой создается вакуум до -0,8 bar, при котором происходит быстрое впитывание рассола/маринада в продукт.

Внутри емкости наших массажеров по умолчанию устанавливаются лопасти трубчатой формы для деликатного массирования сырья. Например лопасти такой формы позволяют без повреждений массировать тонковолокнистое сырье - филе курицы и рыбы, грибы, овощи, мясо в коже и без кости. По запросу возможно заменить лопасти на другую форму.

Управление осуществляется с помощью модуля, на котором возможно регулировать скорость и направление вращения ёмкости, имеется ручной и программируемый режим с возможностью заранее внести программу работы (вращение, паузы, скорость, направление), большая аварийная кнопка "стоп" позволяет мгновенно остановить вращение и отключить электропитание, в случае нестандартных ситуаций.

Электроприборами возможно установить время работы по таймеру с автоматической остановкой по завершению цикла, при этом звучит громкий звуковой сигнал оповещения. Для контроля давления в ёмкости имеется вакуумметр. Специально для удобства использования при снятии штуцера вакуумного шланга с концевика автоматически включается насос для создания вакуума.

Поворотный механизм позволяет без особых усилий произвести загрузку и выгрузку сырья, облегчает обслуживание!

Мы оснащаем наши массажеры для мяса мощными мотор-редукторами производства Италия. Ёмкости производятся из дниц изготовленных на заводах Италии или Германии.

Вакуумный фитинг фирмы Samozzi Италия. Надежные насосы для быстрого созданию необходимого вакуума в емкости! Каркас оборудования, обшивка, емкость изготавливаются из пищевой нержавеющей стали AISI304 .

Мы производим профессиональное оборудование соответствующее пищевым стандартам!

Для удобства наших клиентов мы предлагаем комплекс услуг:

- Поможем подобрать сопутствующее оборудование: слайсеры, мойки, столы и пр.;
- Работаем с брокерами, которые проводят таможенное оформление и организуют перевозку вашего груза за рубежом;
- Подберем транспортную компанию для доставки по России на выгодных условиях и стоимости;
- Дистанционно проконсультируем по установке, подключению и запуску оборудования;
- Мы сотрудничаем с технологами по производству различного сырья, которые могут проконсультировать по технологии и предоставить специи и добавки.

Предоставляем полный пакет документов, включая сертификат соответствия ЕАС.

Имеем опыт поставки нашего оборудования по государственным и международным контрактам, грантам, субсидиям в России и зарубежные страны.

**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35  
Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93