

-500

Технические характеристики

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

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

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

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

Россия +7(495)268-04-70

Киргизия +996(312)-96-26-47

Казахстан +7(7172)727-132

Вакуумный массажер ВМ-500 напольный для мяса, курицы, рыбы



Объем бака:
500л



Вес загрузки:
от 1 до 350 кг



Мощность:
2,5 кВт



Подключение по запросу:
220 в / 380 в



Подключение по запросу	220 в / 380 в
Мощность	2,5 кВт
Объем бака ёмкости	500л
Вес загрузки	от 1 до 350 кг
Скорость вращения емкости	регулируется от 3 до 10 об/мин.
Производительность вакуумного насоса	до 340 л/мин.
Объем бункера загрузки	не менее 500 л
Габариты общие (д/ш/в)	2000*800*1450, вес 300 кг
Размер загрузочной горловины	500*300 мм

Расстояние под ёмкостью для выгрузки	1280*650*710
Стандартная комплектация	Материалы: каркас, обшивка и емкость из пищевой нержавеющей стали AISI304 Функционал: поворотный механизм, ручной режим, программируемый режим, регулировка скорости вращения емкости, вакуум до -0,8 bar Модуль управления: таймер времени, частотный преобразователь, вакуумметр, аварийный стоп, тумблер выбора режимов работы, вакуумный фитинг.
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 днищ 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
Курган (3522)50-90-47
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