

Маринатор (Вакуумный массажер для мяса) напольный



Самара, Россия

Вакуумный массажер предназначен 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.

Представляет собой емкость из пищевой нержавеющей стали объемом 50 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.

Также вакуумный массажер используется для быстрой мариновки/засолки овощей, капусты, огурцов, грибов и прочих продуктов.

Характеристики

Основные атрибуты

Страна производитель Россия

Состояние Новое

Производительность 100.0(кг/час)

Объем бункера 50.0(л)

Формирующая головка Постоянная

Количество ячеек на барабане 1(шт.)

Минимальный вес продукта 1.0(г)

Максимальный вес продукта 25.0(г)

Мощность 0.3(кВт)

Способ установки Напольный

Масса 50.0(кг)

Срок службы 10.0(лет)

Гарантийный срок 6(мес)

Дополнительные характеристики

Размеры 500x500x1000

Напряжение 220в

Отправляем оборудование по всей России, в Украину, Беларусь. Рассмотрим варианты отправки и в другие страны.

Вы можете ознакомиться с рядом оборудования для бизнеса этого же производителя здесь - <http://техника-ростов.рф>

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Величкин Алексей

+79298192957

ул.Днепропетровская, 52