



ВАКУУМНЫЕ МАССАЖЕРЫ **83.1310.00**

Вакуумный массажер предназначен для массирования мясных продуктов. Продукты остаются постными после обработки в вакуумной среде. Используется для производства ветчины, мясных туш лопаток, толстого филея, бекона и т.п. продуктов.

Правильно выбранная форма рабочего элемента в барабане и широкая гамма регулирований вакуума, оборотов и рабочего периода позволяет выполнения необходимых параметров качества мяса.

Машина состоит из несущей рамы, барабана, приводной системы, в состав которой входят мотор-редуктор и цепная передача, вакуумной системы - вакуумного насоса, автоматического клапана с электромагнитным управлением, вакуумного колектора и разделительного модуля фильтра, предотвращающего проникновения воды и постоянных загрязнителей в насос.

Машина контролируется при помощи дисплея touch screen и обладает широким спектром программ, который обеспечивает настройки продолжительности, циклов и фаз программ.

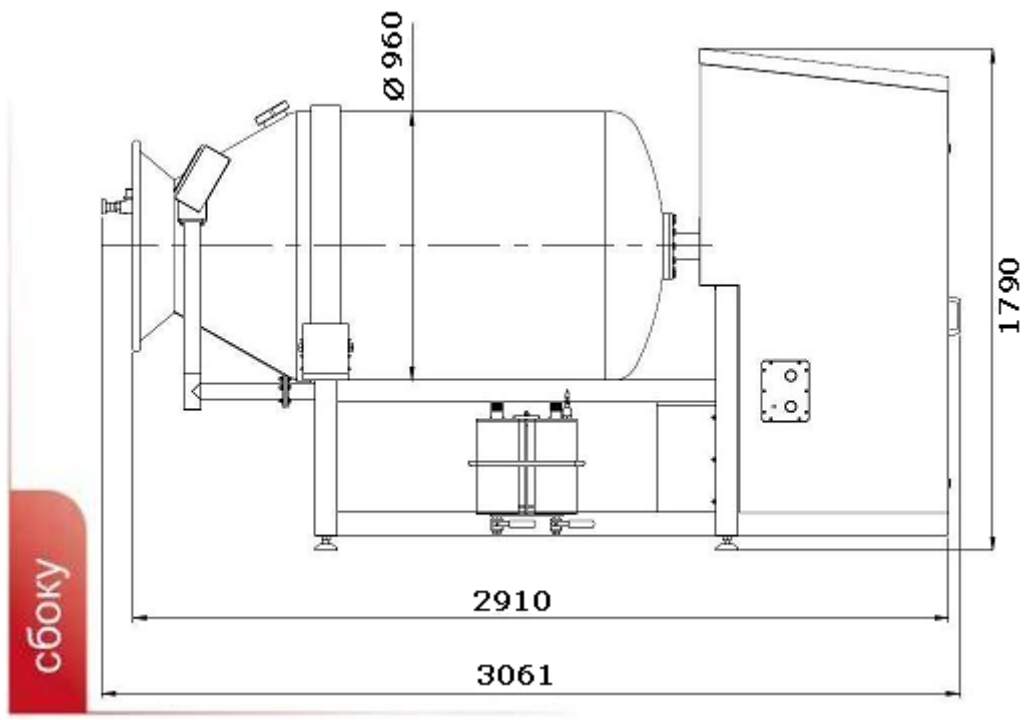
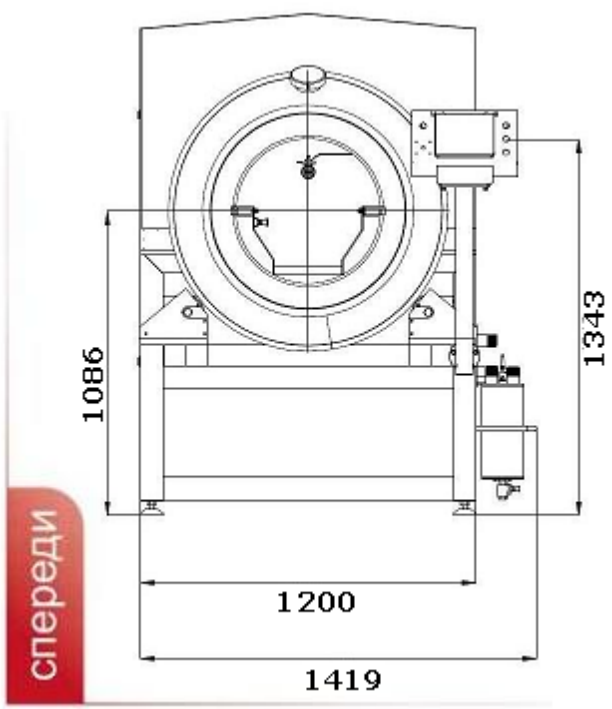
Машина изготовлена из нержавеющей стали марки 1.4301 (AISI 304), разрешенной для применения в пищевой отрасли.

Опции:

- охлаждение и размораживание;
- двойная внешняя рубашка с термоизоляцией.

По заказу клиента возможно изготовление машин с рабочим объемом с 200 до 10 000 dm³.





ВАКУУМНЫЕ МАССАЖЕРЫ

Технические параметры:

Объем барабана	dm ³	1000
Питающее напряжение	В-Гц	3x400 – 50;
Установленная мощность	кВт	3,5
Мощность мотор-редуктора	кВт	2,2
Мощность вакуумного насоса	кВт	1,1
Производительность вакуумного насоса	м ³ /h	40
Вакуум	%	~ 95
Регулирование оборотов барабана (регулирование 0-99%)	об/мин	макс. 15

Размеры:

Длина	мм	~3060
Ширина	мм	~1420
Высота	мм	~1790