

Массажер предназначен для массирования, соления, облагораживания и повышения эластичности мышц элементов мяса, а также смеси всякого типа фаршей.

У массажере данного типа предусматривается регулировка наклона барабана и холодильный агрегат. Предусмотрен для обработки разных видов мяса: свинины, говядины, баранины, конины, а также дичи.



МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МА-300 PSCH- характерные узлы:

- изолированная охлаждающая рубашка по всему периметру барабана.
- холодильный агрегат.

Базовая комплектация модели:

- Вся конструкция, включая раму, выполнена из кислотоустойчивой стали.
- Точно рассчитанная конфигурация барабана и система лопастей барабана.
- Плавная регулировка всех параметров массирования.
- Система регулировки вакуума не требующая обслуживания.
- Многоступенчатая система защиты вакуум-насоса.
- Регулировка вакуума в заданных циклах.
- Изолированная рубашка по всему периметру барабана.
- Холодильный агрегат.
- Регулировка угла установки барабана массажера.
- Панель управления – Touch panel.

МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МА-300 PSCH

Объем барабана	дм ³	300
Максимальная загрузка	кг	180
Количество программ массирования	шт.	30
Регулируемые обороты барабана	об/мин	0 ÷ 15
Величина достигаемого вакуума	%	95
Напряжение питания и частота	В, 50Гц (ЗР+РЕ)	3 x 400
Мощность двигателя наклона барабана	кВт	0,12
Мощность двигателя привода барабана	кВт	0,55
Мощностью двигателя вакуумного насоса	кВт	0,75
Акустическая мощность устройства	дБ(А)	70
Габаритные размеры:- длина- ширина- высота	мм	1 840 1 230 1 522
Масса	кг	500
Установленная мощность массажера + агрегат	кВт	~ 3
Интегрированный холодильный агрегат Диапазон измерения температуры	°C	-20 ÷ +99
Диапазон настройки температуры охлаждения	°C	от 0
Мощность двигателя компрессора холодильного агрегата	кВт	1,2
Мощность двигателя вентилятора холодильного агрегата	кВт	0,115

Компания Интермик оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования и изменять его технические характеристики в связи с изменениями конструкции машин и индивидуальными пожеланиями клиента.

Польша:
тел. +48 22 633 42 85
e-mail: intermik@intermik.pl

Россия:
тел. +7 495 981 25 70
e-mail: intermik@intermik.ru

Беларусь:
тел. +375 162 259 221
e-mail: intermik@brest.by

Украина:
тел. +380 44 277 29 34
e-mail: intermik@intermik.kiev.ua

Калининград:
тел. +7 4012 57 40 16
e-mail: yantarspices@intermik.eu

Казахстан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: kazakhstan@intermik.eu

Грузия:
тел. 995 599 566 850
e-mail: georgia@intermik.eu

Туркменистан:
тел. +993 12 362 421
e-mail: turkmenistan@intermik.eu

Армения:
тел. +374 10 550 141
e-mail: armenia@intermik.eu

Азербайджан:
тел. +994 502 235 025
e-mail: azerbaijan@intermik.eu

Кыргызстан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: kyrgyzstan@intermik.eu

Таджикистан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: tajikistan@intermik.eu