

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
 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
 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
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Саранск (8342)22-96-24
 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

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://omz.nt-rt.ru/> || ozm@nt-rt.ru

Мясомассажеры вакуумные

300 л, 340 л, 400 л, 500 л, 600 л.



Основные характеристики мясомассажера вакуумного:

- Прочное и надежное исполнение, обеспечивающее долгий срок службы;
- Современные технологии массирования сырья для достижения оптимальных результатов;
- Регулируемые параметры массажа продукции для адаптации к различным видам мяса;
- Равномерное покрытие продукции массажными валиками для обеспечения однородности продукции;
- Повышенная производительность для обработки крупных партий мяса;
- Простое управление и легкое обслуживание.

Массирование улучшает консистенцию и сочность продукта. Емкость барабана выполняется по желанию заказчика. Тележка в комплект поставки не входит.

Емкость барабана, л. не менее	250	200	150	100
Единовременная загрузка сырья, кг.	180	140	100	70
Глубина вакуума в барабане, % не более	50-70	50-70	50-70	50-70
Частота вращения барабана, (об/мин)	8;16	8;16	8;16	8;16
Номинальная (установленная) мощность вакуум насоса, кВт	0,37			
Режим работы массажера, мин				
работа (реверсивное вращение)	5-20			
пауза	10-40			
Продолжительность обработки				
1-ый режим, мин	10-40			
2-ой режим, час	до 5			
Габаритные размеры (длина/ширина/высота)	1500/700/1100	1460/700x1100	1400/700/1000	1170/700/1000
Масса, кг	200	192	180	150