

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

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
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
Казахстан (772)734-952-31

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
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://milam.nt-rt.ru> || mmx@nt-rt.ru

МАССАЖЕРЫ ДЛЯ МЯСА



ОПИСАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Массажер для мяса является незаменимым оборудованием в мясоперерабатывающей отрасли. Именно этот агрегат ускоряет и увеличивает выход конечной продукции.

Оборудование для переработки мяса также улучшает потребительские свойства данной продукции. Это связано с ускоренным технологическим процессом посола и созревания сырья. Наличие у такого агрегата автоматического пульта управления позволяет задать и контролировать нужный режим обработки мяса.

Функциональность

Массажер для мяса обычно состоит из трех фаз:

- вращение мяса в прямом направлении;
- пауза;
- вращение мяса в противоположном направлении.

Длительность каждой операции зависит от свойств продукта. В базовую комплектацию этого агрегата входят лопасти с треугольным сечением.

Что может делать мясоперерабатывающее оборудование? С помощью устройств по переработке мяса можно:

- увеличить итоговый вес обработанной ранее продукции примерно на 10-20%;
- значительно сократить время посола и последующей термообработки;
- существенно улучшить вкусовые качества мясной продукции.

Классификация оборудования

Массажер для мяса не является основным агрегатом, который используется для обработки данной продукции. К таким устройствам относятся следующие:

- автоклав;
- вакуумный котел;
- фаршемешалка;
- котел для варки субпродуктов;
- измельчитель;
- котел для вытопки жира.

Предназначен для механического воздействия в условиях вакуума на кусковое мясо, идущее для изготовления ветчины, окороков, кореек, груденок и других подобных изделий. Массирование улучшает консистенцию и сочность продукта.

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	0,37	0,37	0,37
Режим работы массажера, мин				
 работа (реверсивное вращение)	5...20	5..20	5...20	5...20
 пауза	10...40	10...40	10...40	10...40
Продолжительность				

обработки:				
1-ый режим, мин	10...40	10...40	10...40	10...40
2-ой режим, час	До 5,0	До 5,0	До 5,0	До 5,0
Габаритные размеры (длина/ширина/высота)	1500/700/1100	1460/700x1100	1400/700/1000	1170/700/1000
Масса, кг	200	192	180	150

- Архангельск (8182)63-90-72

Астана (7172)727-132

Астрахань (8512)99-46-04

Барнаул (3852)73-04-60

Белгород (4722)40-23-64

Брянск (4832)59-03-52

Владивосток (423)249-28-31

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

Краснодар (861)203-40-90

Красноярск (391)204-63-61

Курск (4712)77-13-04

Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47
- 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

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

Казахстан (772)734-952-31
- 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

Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54

Сочи (862)225-72-31

Ставрополь (8652)20-65-13

Таджикистан (992)427-82-92-69
- Сургут (3462)77-98-35

Тверь (4822)63-31-35

Томск (3822)98-41-53

Тула (4872)74-02-29

Тюмень (3452)66-21-18

Ульяновск (8422)24-23-59

Уфа (347)229-48-12

Хабаровск (4212)92-98-04

Челябинск (351)202-03-61

Череповец (8202)49-02-64

Ярославль (4852)69-52-93

<https://milam.nt-rt.ru> || mmx@nt-rt.ru