

Описание товара **Массажер вакуумный Foodatlas**

GR-300



Описание

Вакуумный массажер **Foodatlas GR-300** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для обработки посольной смесью мясных и рыбных продуктов. Модель оснащена электронной панелью управления, вакуумным насосом и функцией реверса для выгрузки продукции. Корпус и вращающаяся дежа выполнены из нержавеющей стали, упаковка - фанерный ящик.

Особенности:

- Регулировка скорости вращения дежи
- Регулировка степени вакуума
- Автоматическая разгрузка
- Тип привода: цепной
- Кнопка аварийной остановки
- Устройство защиты персонала

Дополнительные характеристики:

- Производительность: до 600 кг/сутки
- Продолжительность производственного цикла: от 2 до 12 ч
- Габариты дежи: 800x800x1000 мм
- Толщина стенок дежи: 3 мм
- Мощность вакуумного насоса: 0,75 кВт
- Производительность вакуумного насоса: до 20 м³/ч
- Степень вакуума: 0,06 мПа
- Время вакуумации: 5 мин.

- Габариты в упаковке: 1500x930x1450 мм

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	2.25 кВт
Ширина	1400 мм
Глубина	930 мм
Высота	1350 мм
Вес (без упаковки)	260 кг
Вес (с упаковкой)	280 кг
Страна-производитель	Китай
Загрузка	150 кг
Вакуумирование	Да
Объем бункера	300
Скорость вращения барабана	от 1 до 8 об/мин.
Старая цена	627186
Бренд	Foodatlas
Видео	https://vkvideo.ru/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240952&hash=4270e66a38f05fa4

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.