

Массажер для мяса упр ум-250



Нижний Новгород, Россия

Массажер УПМ УМ-250, б.у.
В наличии 2 штуки

Устройство массирования УМ-250М состоит из массажера и вакуумной станции, предназначено для массирования мяса в вакууме при производстве копченостей из говядины, свинины, баранины и птицы. Устройство используется на предприятиях по переработке мясной продукции. Изготовлен из нержавеющей стали.

Технические характеристики мясомассажера:

Установленная мощность, кВт 0,7
Напряжение питающей сети, В 380 ±10%
Частота вращения во время массирования, об/мин 9, 4*
Вращение контейнера в обе стороны по заданному циклу
Геометрическая вместимость контейнера, л 250
Единовременная загрузка сырья в контейнер не более, кг 150
Производительность, кг/ч 30 – 100
Габаритные размеры, мм 1600 x 1040 x 1520
Масса, кг 220

В наличии большой выбор нового и б.у. оборудования для мясо-колбасной промышленности : от куттера и клипсатора до шприца и термокамеры - для всех этапов мясопереработки и

Звоните по указанному телефону!

Цена: **1 001 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

**ООО МитРесурс Точилкин
Михаил**

+7-903-330-08-14

**Самарская обл., г. Тольятти,
ул.Транспортная, д.9**