Массажер для мяса Abat ММ-50

(Цена со склада в г.Москва)

226 097 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Массажер для мяса ABAT ММ-50 предназначен для ускорения процесса посола и маринования мясного и рыбного сырья, а также мяса птицы при производстве мясных и рыбных деликатесов на предприятиях общественного питания.
Массажер для мяса ММ-50 подходит для: Посола шашлыка из птицы и мяса в рассоле; Маринования цыпленка "гриль"; Размягчения жесткого мяса дичи; Массирования и натирания приправами различных рыбных и мясных изделий. Особенности массажера для мяса ММ-50: Электромеханическая панель Имеется кнопка аварийной остановки Съемный герметичный барабан Размер барабана: высота 495 мм, диаметр 428 мм Процесс загрузки и выгрузки сырья осуществляется вручную Каркас и обшивка корпуса, а также металлические детали массажера выполнены из нержавеющей стали Колесные опоры позволяют перемещать изделие в удобное для Вас место Работа массажера прекращается при открывании защитной заслонки, что сделано для безопасности персонала Срок службы - 10 лет Для получения сочного и мягкого мяса загружайте барабан не более чем на 80 %. Это важное условие эксплуатации необходимо для того, чтобы куски мяса перекатывались относительно друг друга и

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17777
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	917x788x1131
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	+10...+45
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,12
Вес нетто, кг	116
Код производителя	11000018394
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

происходил процесс массирования. Как работает массажер для мяса? Процесс массирования и маринования происходит во вращающемся на небольшой скорости барабане (12,5 оборотов в минуту), что позволяет приправам и специям проникнуть в волокна мяса, не нарушая структуру продукции. К примеру, с массажером ММ-50 Вам не придется ждать всю ночь для маринования шашлыка: Вы просто выбираете время приготовления на панели управления, загружаете куски мяса в барабан и добавляете необходимые ингредиенты. По окончании работы изделия от Вас потребуется только извлечь мясо из барабана. Благодаря массажеру для мяса ММ-50 траты времени на естественный процесс маринования снижаются с нескольких часов до часа по сравнению с посолом вручную!	