

Вакуумный фаршемес JBZK-150

JBZK-150 – Вакуумный фаршемес с большим объемом бункера на 150 литров предназначен для приготовления фарша путем перемешивания измельченного мяса с другими компонентами. Машина подходит не только для смешивания мясного фарша из мяса разных сортов, но также рыбного фарша, овощного рагу, творог, масло. В процессе перемешивания оператор может добавлять в сырьё шпик, специи, соль, комплексные добавки и другие ингредиенты. Универсальные вакуумные фаршемешалки используются на крупных или небольших пищевых предприятиях, они ускоряют время подготовки сырья для дальнейшей набивки в оболочку, порционной фасовки, приготовления полуфабрикатов и т.д. Машина станет незаменимым помощником на Вашем производстве, в разы сокращая время на подготовку сырья!



Главной особенностью машины является обработка сырья в вакуумной среде, благодаря этому фарш полностью освобождается от воздуха, осуществляется повторное уничтожение бактерий, продукт приобретает более выраженный цвет, увеличиваются сроки годности. Произведённые из такого фарша колбасы, имеют равномерную структуру на срезе, однородный вкус, насыщенный цвет, отсутствуют вкрапления пузырьков.

Машина оснащена одним валом с месильным органом спирального типа, в зависимости от производственных потребностей, он может вращаться по часовой стрелке и в обратном направлении. Это значительно сокращает время цикла перемешивания фарша, повышает эффективность перемешивания, а также позволяет без особых затруднений выгружать готовое сырьё из дежи.

Сама дежа установлена на прочной станине, способная выдержать большую нагрузку. Крышка машины герметично изолирована вдоль всего периметра. Это позволит исключить попадание воздуха в момент работы вакуумного насоса. Поднятие и опускание крышки контролируется переключателем на панели управления. Наличие концевого выключателя на крышке позволит исключить возникновение каких-либо ошибок, вызванных неправильной эксплуатацией машины.

Основные преимущества модели:

- Объем дежи 150 литров;
- Регулируемая степень вакуума;
- Полностью герметичная дежа;
- Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали;
- Прямой и обратный ход лопастей;
- Механическая панель управления;

Компрессор не входит в базовую комплектацию машины и приобретается отдельно. Рекомендуется использовать масляный воздушный компрессор, так как безмасляные модели при длительном использовании быстро придут в негодность.

Цена: 930417 руб.

Характеристики	
Артикул	00000006931
Наличие	1
Мощность (Вт)	2750
Вес нетто (кг)	400
Напряжение (В)	380
Вес брутто (кг)	486
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1650×850×1520
Расчетная производительность (кг/час)	160-220
Производительность вакуумного насоса (м ³ /ч)	20
Скорость вращения месильного органа (об/мин)	42/63

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23