

Вакуумный фаршемес JBZK-650

Вакуумный фаршемес JBZK650 – современное универсальное оборудование для мясо- и рыбоперерабатывающих предприятий. Предназначен для смешивания мясного, рыбного, мясоовощного фарша и различных начинок с добавочными компонентами – приправами, вкусовыми добавками, рассолами и т.п.



Объем дежи – 650 л, исполнение – полностью пищевая нержавеющая сталь. Качество исполнения отвечает всем действующим нормам гигиены и безопасности ЕС и стран Таможенного союза, о чем имеются соответствующие сертификаты.

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.

Месильный орган представляет собой два вала с лопатками. При заказе можно выбирать различные формы лопастей, в зависимости от технологических задач клиента.

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.

Особенности модели:

- Ёмкость дежи – 650 л (оптимальный объем для мясоперерабатывающих производств средней и большой емкости, цехов по изготовлению полуфабрикатов);
- Регулируемая степень вакуума;
- Полностью герметичная дежа;
- Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали;
- Реверсное движение месильных валов для удобной выгрузки готового фарша.
- Надежное механическое управление

- Опционально также доступно оснащение фаршемеса цифровым температурным контроллером.

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: 2106122 руб.

Характеристики	
Артикул	00-00000737
Наличие	3
Мощность (Вт)	7100
Вес нетто (кг)	980
Напряжение (В)	380
Вес брутто (кг)	1160
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	2180×1760×1950

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