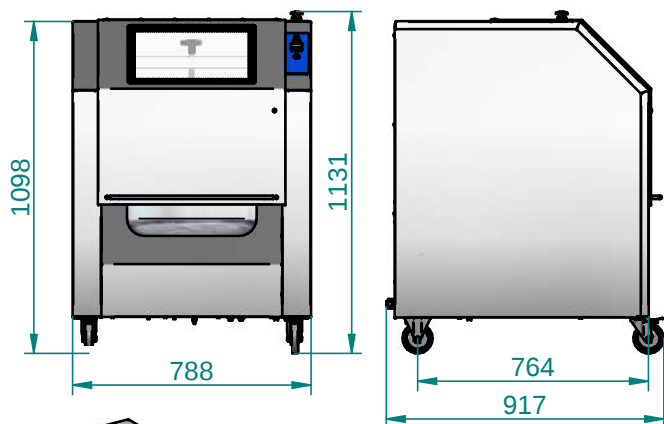


Массажер для мяса ММ-50



Наименование параметра	Величина
Код изделия	18394
Мощность привода вращения барабана, кВт	0,12
Номинальное напряжение, В	400
Род тока	3N/PE
Частота тока, Гц	50
Рабочая температура, °C	+10 ... +45
Частота вращения барабана, об./мин.	12,5
Вместимость (объем) барабана, л	50
Вес барабана, кг.	9,8
Коэффициент заполнения барабана, не более	0,8
Загрузка мясных продуктов, кг.	40
Масса массажера, не более, кг	116

Массажер мяса ММ-50 предназначен для ускорения процесса посола и маринования мясного и рыбного сырья, а также мяса птицы при производстве мясных и рыбных деликатесов. Массажер предназначен для использования на предприятиях общественного питания.

Управление массажером осуществляется при помощи электромеханической панели, посредством которой устанавливаются необходимые режимы работы.

Массажер снабжен съемным барабаном для загрузки продукта, который имеет возможность установки в рабочем положении в обойму с фиксацией при помощи прижимной траверсы.

Скорость вращения барабана постоянная.

Металлические детали массажера, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали. Каркас и обшивка корпуса массажера так же изготовлены из нержавеющей стали.

Для эксплуатации массажер устанавливается на ровное устойчивое основание без необходимости дополнительного монтажа.

Массажер установлен на колесные опоры: поворотные с тормозом передние и неповоротные задние, что позволяет перемещать массажер в удобное для использования или хранения место без применения дополнительных устройств.