

Описание товара Инъектор ZN-50



Описание

- Инъектор предназначен для введения в продукт соляного раствора (маринада) и используется для таких продуктов как мясо (с костями или без), птицы, рыбы
- Инъектор может сократить время соления, повысить вкус и выход готовой продукции
- Ширина рабочей зоны равна 350 мм
- В качестве транспортера используются реечный механизм, что повышает надежность машины
- Применяется машина на небольших производствах, в цехах
- Основные преимущества: Плавная регулировка давления подачи рассола и регулировка шага транспортера позволяет добиться оптимального режима для каждого продукта
- Управление машиной происходит через интерфейс на панели управления
- В главном приводе используется частотное регулирование, которое позволяет плавно регулировать степень инъектирования
- Благодаря специальному креплению игл, возможно, работать с мясом на кости, каждая игла подвижна и не сломается при попадании в кость
- Для крепления игл используется быстросъемный механизм, благодаря которому можно легко и быстро заменить иглу или прочистить ее
- в конструкции инъектора предусмотрена встроенная пневмоочистка для игл
- Водяной насос немецкого производства, выдает отличные характеристики по давлению и своей надежности
- В комплекте идет бак для приготовления рассола с мешалкой, также для очистки рассола и предотвращения засорения игл предусмотрена тройная фильтрация рассола
- Технические характеристики инъектора ZN-50 □

Характеристики

Производительность	600-1200 кг/час
Мощность	3.4 кВт

Кол-во игл	50
Степень инъектирования	30-50%
Давление	0.4-0.7 мПа
Скорость инъектирования	15-55 раз/мин
Шаг инъектирования	30-60 мм/раз
Толщина продукта	30-110 мм
Вес	500 кг
Размеры	2100*600*1716 мм

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.