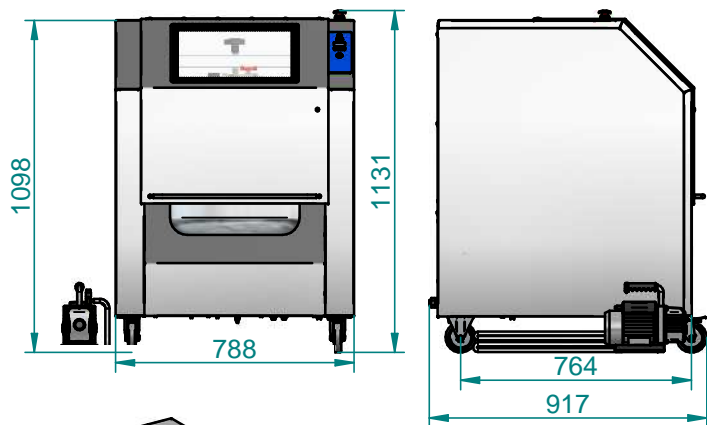


## Массажер для мяса ММ-50В вакуумный



Наименование параметра	Величина
Код изделия	18402
Мощность привода вращения барабана, кВт	0,12
Номинальное напряжение, В	400
Род тока	3N/PE
Частота тока, Гц	50
Рабочая температура, °С	+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
Предельное остаточное давление, кгс/см <sup>2</sup>	-0,8
Масса массажера, не более, кг	125

**Массажер мяса ММ-50В** 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 герметичным барабаном для загрузки продукта, который имеет возможность установки в рабочем положении в обойму с фиксацией при помощи прижимной траверсы, и вакуумным насосом серии ВС-VP.

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.