

МАССАЖЕР ГЮНТЕР GRA 300

Производство вареных и сырокопченых деликатесов



НАДЕЖНОСТЬ

Компактная стабильная конструкция. При этом устройства удобны в обслуживании: меньше точек смазки, меньше изнашивающихся деталей, меньше запасных частей, меньше затрат на обслуживание.



УДОБНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Система управления с графикой и программированием включает 100 программ, каждая до 10 шагов.



ГИГИЕНА

Экономичная и простая конструкция. Легкий доступ ко всем компонентам.



ГИБКОСТЬ

Благодаря асимметричным перегородкам возможно интенсивное и мягкое массирование.



ТЕХНОЛОГИЯ МАССИРОВАНИЯ

За счет равномерного введения ароматизаторов улучшаются вкус и цвет, увеличивается срок годности, улучшается консистенция продукта. При нарезке готового продукта увеличивается производительность.



+7 926 410 26 26
injector.toolzz.ru

Массажеры ГЮНТЕР используются для размягчения, массирования, созревания, маринования, посола. Сочетание инъектирования и вакуумного массирования на GRA 300 ускоряет проникновение маринада и специй в продукт,

улучшая его свойства и сокращая затраты на производство. Вакуумная среда сохраняет естественный цвет и свежесть мяса или рыбы. Благодаря массированию улучшается качество продукта, так как более твердые

мясные волокна размягчаются. Благодаря всасывающему эффекту во время массирования и вакуумирования добавляемые специи, маринад, масла и соусы быстрее наносятся на продукт и практически не капают.

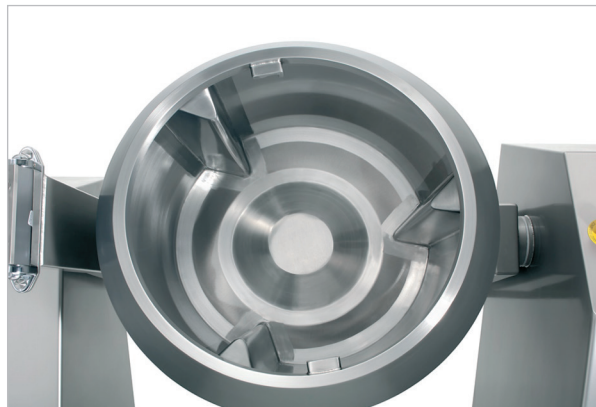
#ПРОКОЛБАСКИ

МАССАЖЕР ГЮНТЕР GRA 300

Техническое решение

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Полностью выполнен из нержавеющей стали
- Вертикальный массажер с наклонным вращающимся барабаном
- Вакуумный насос для интервального и длительного вакуума
- Электронная бесступенчатая регулировка скорости вращения барабана
- С сенсорным экраном с контроллером MC2R
- Плавно регулируемый наклон барабана
- Место для сохранения 100 программ
- Все параметры процесса свободно управляются и контролируются, например: время подготовки, время работы и паузы, вакуум, температура, угол наклона, скорость, выбор направления вращения
- Крышка открывается вручную



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ:

- Охлаждающая рубашка
- Весовые ячейки
- Автоматическая система открывания и закрывания крышки
- Беспроводной контроль температуры продукта (дооснастить нельзя!)
- Встроенный агрегат нагрева для дефростации
- Дополнительные чистящие форсунки
- Встроенное устройство мачтовой загрузки для стандартных тележек



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Объем барабана, л	300
Степень заполнения, % (в зависимости от продукта)	70
Размеры, мм (длина/ширина/высота)	2250/1950/2300
Технические соединения	2,5 кВт 16 А 400 В ЗРН/Н/РЕ

