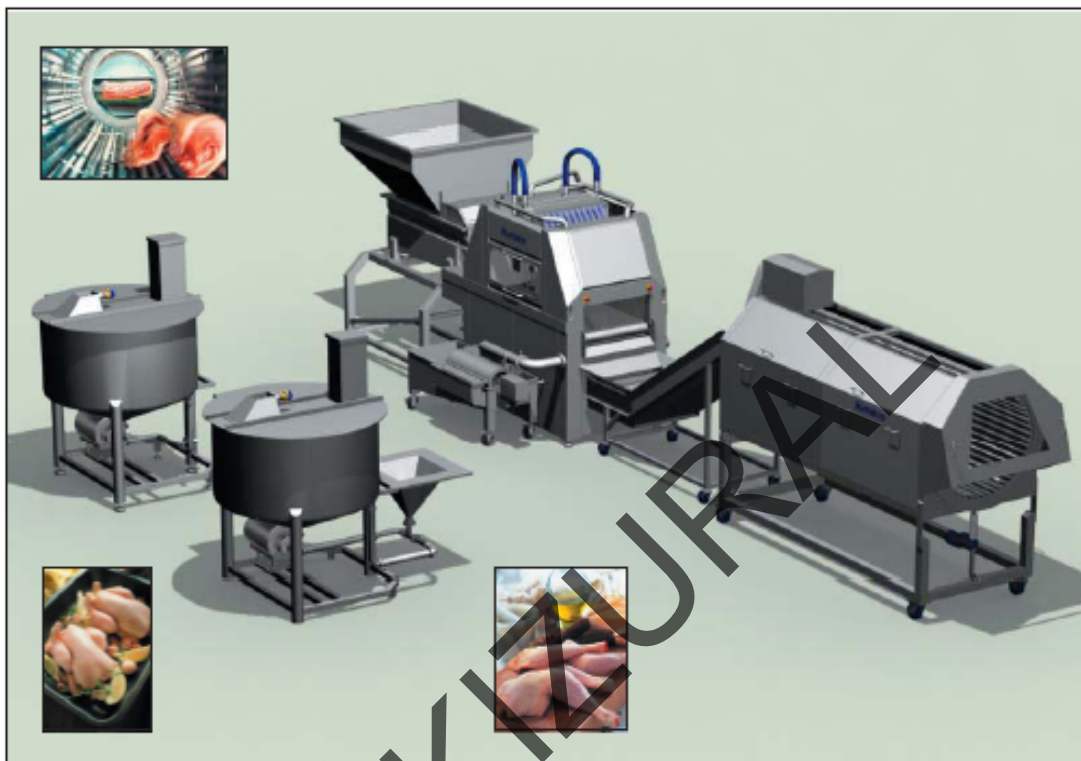


# fomaco

**Проходной массажер мод. СТ 375**



Линия для инъектирования, загрузки и массажа свежего, готового и жареного мяса или птицы для:

- Сокращения времени обработки
- Быстрого и равномерного впитывания рассола
- Предотвращения стекания рассола
- Соблюдения бактериологических стандартов
- Большой выработки
- Вкусного и привлекательного конечного продукта



*Created with passion, made for success*

**fomaco**



Проходной массажер мод. СТ 375  
Полностью изготовлен из нержавеющей стали.  
Проходной белковый активатор, который работает с уже инъецированными и засоленными изделиями.

Скорость (регулируем.): 4-20 об-мин, настраиваемый угол поворота.  
Двигатель: 2,2 кВт  
Тип двигателя: VEM 100L4  
Двигатель поворач. устройства: 0,37 кВт  
Тип двигателя: VEM 71A4  
Напряжение: по запросу

Размеры

Длина: 4000 мм  
Ширина: 1250 мм  
Высота: 2100 мм



*Created with passion, made for success*