

Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Казахстан (7273)495-231

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Единый адрес для всех регионов: ksy@nt-rt.ru || <https://koneteollisuus.nt-rt.ru/>

Вакуумные массажеры для мяса

Вакуумные массажеры предназначены для разминания свинины, говядины, мяса птицы, рыбы и других мясных продуктов в условиях вакуума в процессе засола. Данный вид оборудования широко применяется мясоперерабатывающими предприятиями при производстве мясных деликатесов.

Массирование осуществляется путём равномерного перемешивания мяса внутри вращающегося барабана. Мясные волокна хорошо пропитываются рассолом и специями, при этом не нарушается структура тканей, белковых соединений. Куски мяса сохраняют свою целостность, что улучшает их окраску и композицию на срезе. Процесс массирования осуществляется в условиях вакуума, что защищает белковые соединения от воздействия кислорода, сохраняется естественный насыщенный цвет мясных продуктов, уничтожаются микроорганизмы и бактерии, продлеваются сроки хранения конечной потребительской продукции.

ВАКУУМНЫЕ МАССАЖЕРЫ КТ-150, КТ-300



Изготовлены из нержавеющей стали для максимальной долговечности.

Гигиенический дизайн, легко моется.

Система управления переменной скоростью позволяет изменять скорость по желанию в соответствии с различными продуктами.

Он прост в эксплуатации, минимизирует неприятности и обеспечивает непрерывную 24-часовую работу

Вакуумный массажер КТ-150

- Размеры - 1060 x 820 x 1190 мм.
- Резервуар – 150 л.
- Мощность - 1,5 кВт.

Вакуумный массажер КТ-300

- Размеры - 1180 x 810 x 1310 мм.
- Резервуар – 300 л.
- Мощность - 1,5 кВт.

ВАКУУМНЫЕ МАССАЖЕРЫ КТ-600, КТ-1000



Изготовлены из нержавеющей стали для максимальной долговечности.

Гигиенический дизайн, легко моется.

Система управления переменной скоростью позволяет изменять скорость по желанию в соответствии с различными продуктами.

Он прост в эксплуатации, минимизирует неприятности и обеспечивает непрерывную 24-часовую работу

Вакуумный массажер КТ-600

- Резервуар - 600 л.
- Размеры - 1533 x 925 x 1490 мм.

Вакуумный массажер КТ-1000

- Резервуар - 1000 л.
- Размеры - 1870 x 1065 x 1550 мм.

ВАКУУМНЫЕ МАССАЖЕРЫ КТ-2000, КТ-3000, КТ-4000



Изготовлены из нержавеющей стали для максимальной долговечности.

Гигиенический дизайн, легко моется.

Система управления переменной скоростью позволяет изменять скорость по желанию в соответствии с различными продуктами.

Он прост в эксплуатации, минимизирует неприятности и обеспечивает непрерывную 24-часовую работу

Вакуумный массажер КТ-2000

- Объем - 2000 л.
- Габариты - 2430 x 1254 x 1816 мм.

Вакуумный массажер КТ-3000

- Объем - 3000 л.
- Габариты - 2430 x 1521 x 2110 мм.

Вакуумный массажер КТ-4000

- Объем - 4000 л.
- Габариты - 2730 x 1626 x 2300 мм.

По вопросам продажи и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Казахстан (7273)495-231

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Единый адрес для всех регионов: ksy@nt-rt.ru || <https://koneteollisuus.nt-rt.ru/>