

Описание товара Инъектор для посола Мит-Маркет ФИП-5



Описание

Ручной инъектор **Мит-Маркет ФИП-5** используется на предприятиях общественного питания для посола костного и бескостного мяса: говядины, свинины, баранины, конины, оленины, а также мяса птицы и рыбы. Модель оснащена регулятором давления и манометром, что позволяет контролировать подачу рассола в сырье под давлением.

В комплект поставки входит итальянский электронасос, заборник рассола с фильтром и два пистолета с 1-й и 3-мя иглами.

Особенности:

- Работа насоса контролируется защитным автоматом, что делает инъектор безопасным в работе
- ☐ Иглы взаимозаменяемые, что делает инъектор универсальным

Дополнительные характеристики:

- Рабочее давление инъектирования: от 0,5 до 3 бар
- Размеры иглы: 4x4x180 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Двойные иглы
- Иглы другого диаметра

Характеристики

Напряжение

220 В

Мощность	0.4 кВт
Ширина	460 мм
Глубина	350 мм
Высота	340 мм
Вес (без упаковки)	30 кг
Страна-производитель	Россия
Старая цена	112381

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.