

THE FOMACO AUTOMATIC TUMBLER FG 750

TECHSHEET / FG 750

АВТОМАТИЧЕСКИЙ МАССАЖЁР FOMACO FG 750

Автоматический массажёр FOMACO FG 750 был построен и спроектирован для работы со стандартными “мясными” тележками, обеспечивая нежный, эффективный и рациональный процесс массажа для любых продуктов из мяса и домашней птицы.



Работая со стандартными тележками, вы не теряете время в процессе загрузки продуктов, тем самым делая работу более эффективной, а поток производимого продукта становится непрерывным. Благодаря особому дизайну машины, мы смогли достичь нежного и при этом чрезвычайно эффективного взаимодействия с продуктом.

FG 750 может работать с костными и бескостными продуктами из красного мяса/курицы. Мы также достигли превосходным результатов в смешении специй или салатов, перевернув индустрию с ног на голову.

Массажёр FOMACO может быть использован для заготовок или/и измельчения сухих специй для сухого продукта, такого как цыпленок барбекю.

Используя массажёр FOMACO, вы получаете ряд преимуществ:

- Лучший продукт
- Лучшее распределение рассола
- Лучшую впитываемость
- Лучший цвет
- Высокую доходность
- Меньше затрат на рабочую силу



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Машина полностью изготовлена из нержавеющей стали.

Энергопотребление:

Привод	1,5 ЛС	1,1 кВт	3 фазы
Вакуумная установка	0,5 ЛС	0,37 кВт	3 фазы
Вакуумный насос	BUSCH Модель 010/118		



ПАРАМЕТРЫ МАШИНЫ

	FG750/1 (одиночная)	FG 750/2 (парная)
Длина	1800 мм	2600 мм
Ширина	1860 мм	1860 мм
Высота	1800 мм	1800 мм
Вес	700 кг	1000 кг