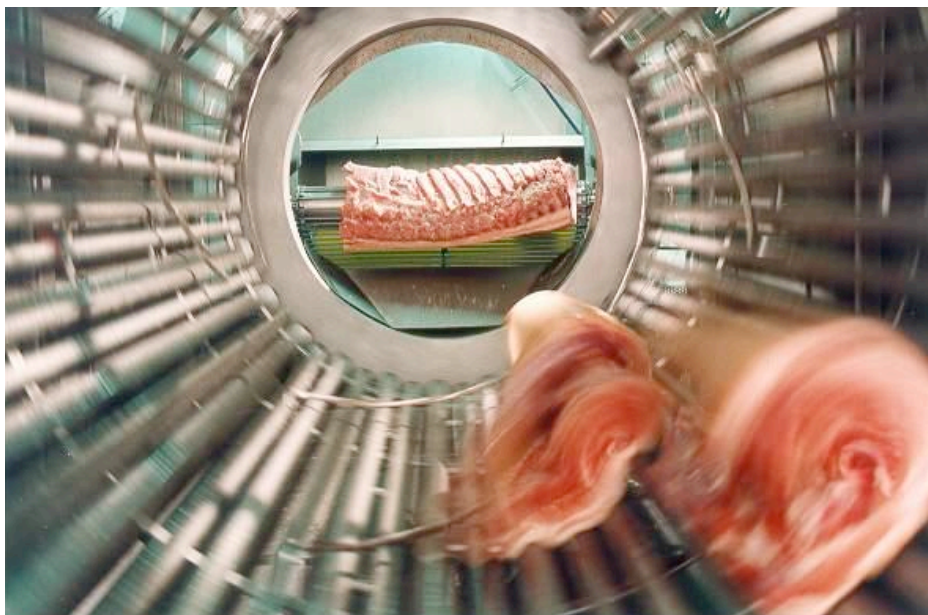


## Проходной массажер СТ 250



Компактный и эффективный проходной массажер - активатор белка СТ 250.

Массажер СТ-250 - встраиваемый активатор белка (протеина). Короткое и эффективное массирование активирует белок, он эффективнее и за более короткий период взаимодействует с рассолом. Разглаживаются следы от инъекций на коже и мясе.

Массажер полностью изготовлен из нержавеющей стали.

Проходной, встраиваемый в цепочку оборудования белковый активатор СТ 250, применяется для работы со шприцованными и засоленными изделиями значительно улучшает органолептические характеристики конечного продукта. В конструкцию массажера также включено устройство PFS 90 для сбора излишков рассола и его повторного использования.

Технические параметры массажера СТ 250

Скорость (регулируемая): 4-20 об/мин, регулируемый угол наклона (угол спуска)

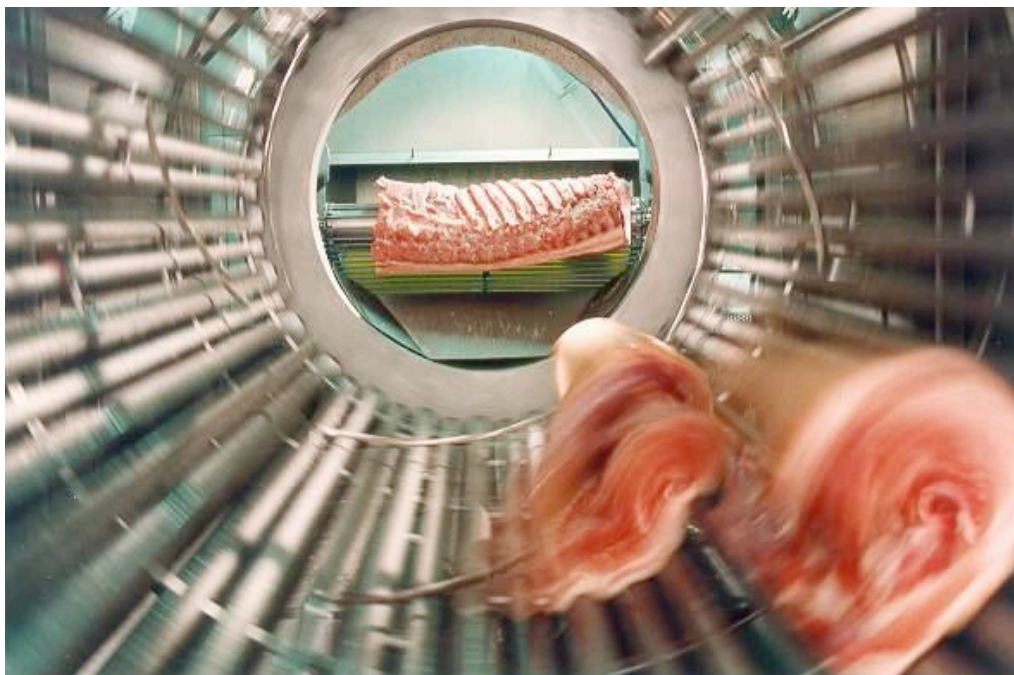
Суммарная мощность: 1,1 кВт

Размеры:

Длина: 2000 мм

Ширина: 1050 мм

## Проходной массажер СТ 375



Уникальная разработка компании Fomaso - проходной активатор белка

Для предотвращения стекания рассола после инъектирования (потери денег в канализацию) предлагаем Вам массажер проходного типа СТ - 375.

Массажер СТ-375 - встраиваемый активатор белка (протеина). Короткое и эффективное массирование активирует белок и он лучше набирает рассол и на коже (мясе) разглаживаются следы от инъекций

Изготовлен из нержавеющей стали.

Проходной, встраиваемый в цепочку оборудования белковый активатор, который работает с уже нашприцованными и засоленными изделиями.

### Технические параметры массажера СТ 375

Скорость (регулируется): 4-20 об/мин, регулируемый угол наклона (угол спуска)

Суммарная мощность: 2,45 кВт

Размеры:

Длина: 4000 мм

Ширина: 1250 мм

Высота: 2100 мм

Угол наклона регулируется от 10 до 35 градусов

Ширина конвейера 726 мм

Питание 0,37кВт 400В 1400 об/мин

Вес 120 кг

Подъемный конвейер для подачи продукта после инъектирования в массажер С 375