

Маринаторы IN-25

Á

Á

Á

Á Á

Á

14

ÁGÍ DHÍ Í ÓÍ Á
ÁHÚÍ Ó ÓÍ ÓÍ Á
ÁFÍ GDÍ HÉÍ GÁ
ÁHÍ GDÍ HÉÍ ÓÍ Á
ÁFÍ GDÍ ÓÍ HÉÍ Á
ÁFÍ GDÍ GÉÍ HÉÍ Á
ÁFÍ HGDÍ JÉÍ HÉÍ GÁ
ÁFÍ GHDÍ JÉÍ HÉÍ FÁ
ÁFÍ JGDÍ JÉÍ HÉÍ ÓÍ Á
ÁFÍ JGDÍ JÉÍ HÉÍ Á
ÁFÍ JGDÍ JÉÍ HÉÍ ÓÍ Á
ÁFÍ GDÍ ÓÍ FÉÍ JÁ
ÁFÍ HGDÍ ÓÍ FÉÍ HÁ
ÁHÍ HGDÍ ÓÍ FÉÍ JÁ

ÁKHÍ FJÓÍ BÆHÉHÁ
ÁKHÍ JÍ ÆHÍ ÆHÁ
ÁKHÍ FI GÓDJEHÍ ÆHÁ
ÁKHÍ ÆHÍ GÓDEHÍ HÉF
ÁKHÍ JÍ HÓDEHÍ ÆHÍ FÁ
ÁKHÍ JÍ D FÆHÉGGA
ÁKHÍ HÓDEHÍ ÆHÍ HÁ
ÁKHÍ FÓDEHÍ ÆHÍ ÆA
ÁKHÍ GÓDHEHÍ HÉGÁ
ÁKHÍ HGÓDHEHÍ ÆHÍ Á
ÁKHÍ FEGÓDHEHÍ ÆHÍ Á
ÁKHÍ FFGÓDHEHÍ ÆHÍ Á
ÁKHÍ GÓDEHÍ ÆFÍ ÆHÍ Á

È È ÁÎ HDEI ÈI ÈI Á
ÁÎ JFDI ÈI FDI Á
ÁÎ I DEI ÈI ÈI Á
È È ÁÎ FGDEI ÈI ÈI Á
ÁÎ I DEI JEI ÈI Á
ÁÎ I JGDEI ÈI ÈI Á
ÁÎ H GDEI ÈI ÈI Á
ÁÎ I GDII ÈI ÈI Á
ÁÎ I FGDEI ÈI FDI Á
ÁÎ I GDEI ÈI GDEI FÁ
ÁÎ I GDEI ÈI ÈI Á
ÁÎ H GDI ÈI ÈI Á
ÁÎ FGDI ÈI ÈI Á
ÁÎ I GDII ÈI ÈI Á
ÁÎ I GDI HDEI Á

À P I Í G Ó H E Í F E Í Á
Á H G G Ó I Í F E Í H Á
Á P I Í G H E Í J E Í Á
Á H I G Ó I Í F E Í F Á
Á P I G G Ó I Í F E Í J Á
É Á H E G O I J E Í H E Í F Á
Á H I D E G J E Í H E Í G A
Á P G G O I G E Í H E Í Á
Á P H G G Ó I H E Í H Á
Á H F D G G E H I F Á
Á P G G D J E G E H I Á
Á H E G G O I H E Í H Á
Á P F F G G E H I E Í H Á
Á P I Í G Ó J E Í G E H I Á

Россия Éï ÇJÍ ÐG Ì ËÍ Ù €

Казахстан АСГДИ 101

Беларусь ёсці падзея

Узбекистан

Киргизия ÉJJÎ ÇFGWÎ Ҕ Ӣ Ӣ Á

6

Kara@nt-rt.ru

<https://indokor.nt-rt.ru/>

Массажер-маринатор вакуумный INDOKOR IN-25



Вакуумный массажер-маринатор INDOKOR IN-25 используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для обработки посолочной смесью и маринадом мяса, птицы, рыбы (а также овощей), обеспечивая ускоренное маринование и посол, более равномерное распределение рассола, улучшение вкуса и текстуры и повышение сочности за счёт лучшего удержания влаги. Модель оснащена съемным горизонтальным бункером, вращающимся на небольшой скорости, что позволяет маринаду проникать в волокна мяса без нарушения его структуры. Бункер выполнен из нержавеющей стали толщиной 3 мм.

Маринатор устроен как герметичная вращающаяся камера: в неё закладывают продукт и заливают маринад, затем система откачивает воздух и создаёт разрежение. Из-за вакуума из мяса быстрее удаляются воздух и лишняя влага с поверхности, структура волокон становится более восприимчивой, и маринад «затягивается» внутрь. После вакуумирования камера начинает вращаться, аккуратно перекатывая куски и постоянно обновляя контакт с маринадом — без грубого перемешивания. Такой режим одновременно работает как деликатный массаж, выравнивает распределение влаги и специй, ускоряет процесс и помогает получить более мягкую текстуру и стабильный вкус по всему объёму продукта.

Основные характеристики

Вакуумирование

Объем бункера	200
Загрузка	50 кг
Скорость вращения барабана	от 5 до 40 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.15 кВт
Страна-производитель	Китай
Ширина	805 мм
Глубина	591 мм
Высота	550 мм
Вес	30 кг

Упаковка

Количество мест	1
Размеры	955x585x575 мм
Вес	57 кг

Особенности:

Регулируемая скорость вращения бункера
Настраиваемый таймер
Возможность использования и с режимом вакуума, и без него

Дополнительные характеристики:

Мощность насоса: 4 м3/час
Оптимальная загрузка: от 25 до 30 кг

Опции (заказываются отдельно):

Инъектор IN-30

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

Е

Kira@nt-rt.ru

А

<https://indokor.nt-rt.ru/>