ИНЪЕКТОР INDOKOR IN-30 30Л



Инъектор предназначен для добавления в мясо (или другой продукт, например, рыбу) маринада или рассола, а также соленой воды, крахмала, соевого белка и других растворов для полноценного маринования. Это добавляет продукту вкус и аромат и помогает сохранить его естественную влагу, делая блюдо намного более сочным и вкусным. Он подойдет для производства различных мясных или рыбных продуктов и изготовления полуфабрикатов. Процесс инъекции занимает всего несколько секунд, что заметно уменьшает время маринования.

Инъектор INDOKOR IN-30 можно комбинировать с вакуумным маринатором-мясомассажером INDOKOR IN-25, что еще больше сокращает и улучшает процесс маринования. Вращение мяса в барабане помогает избежать возможной неравномерности распределения раствора после инъекции и делает текстуру мяса мягче, что превосходно дополняет процесс заготовки продукта и делает его еще более качественным.

Особенности:
Компактный размер
Простое управление
Легко чистится
Мобильная инъекционная головка со сменными иглами из нержавеющей стали
Мобильная тележка полностью из нержавеющей стали
Регулируемый диапазон давления
Манометр
Надежная система контроля давления
Аппарат оснащен водонепроницаемыми переключателями и системой защиты от протечек

Технические характеристики:
Модель: IN-30
Напряжение: 220 В
Мощность: 1,1 кВт
Скорость производства 30-35 инъекций/мин
Размер: 610х450х1030 мм
Размер рабочей поверхности: 560х360 мм
Диаметр игл: 4 мм
Объем бака: 30 л
Вместимость бака для маринада: 3,5 л
Вес: 51 кг

Для маринования добавьте нужный рассол или маринад в аппарат. Заливайте жидкость в отверстие внутри основного бака.
Затем нажмите кнопку включения и вставьте иглы в мясо. Для подачи рассола в мясо, нажмите на рычаг, расположенный на ручке, как показано на фото, и равномерно распределяйте жидкость.



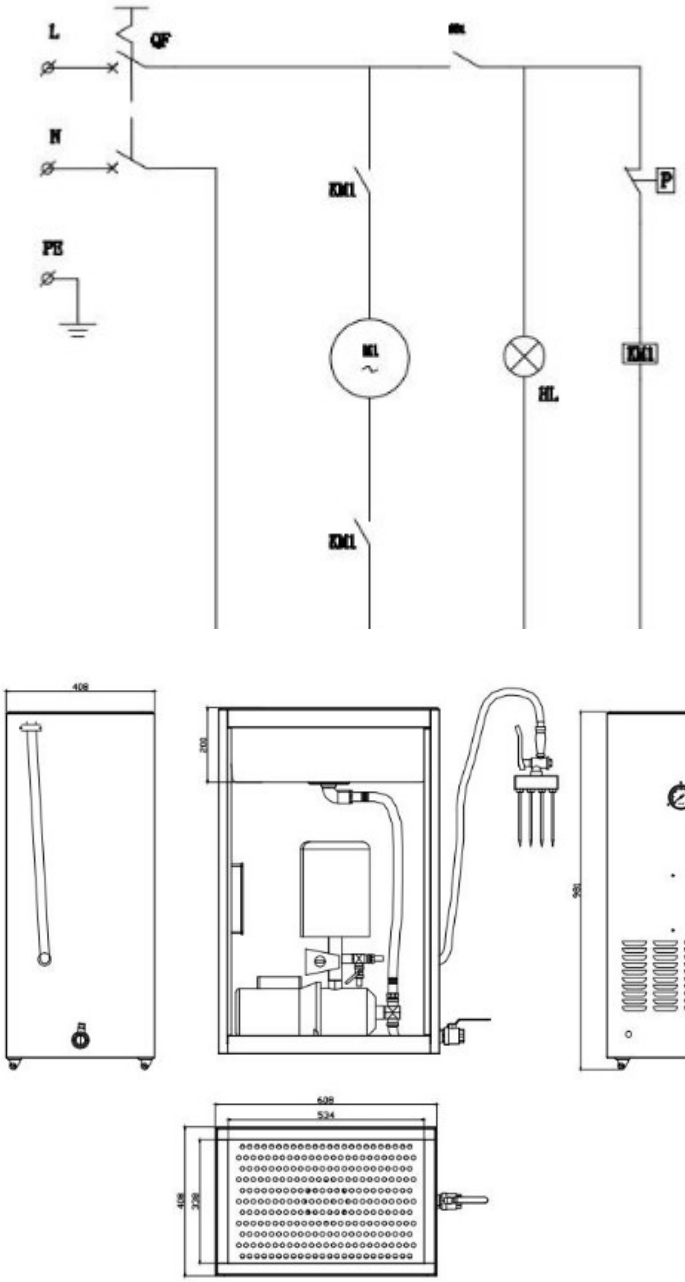
Вместимость бака для рассола — до 3,5 литров.

Для избежания потери маринада, в устройстве используется система повторной циркуляции вытекающей жидкости, которая позволяет экономить маринад.

В среднем продолжительность одной инъекции занимает около 3-4 секунд подачи раствора, но это время может меняться в зависимости от количества продукта и типа маринада.

После завершения работы рекомендуется промыть все рабочие детали инъектора.

Электрическая схема



Данное устройство предназначено только для профессионального использования.

Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.