

Вакуумная фаршемешалка HJB650 с микропроцессорным управлением



Москва, Россия

- Управление работой мешалки осуществляется при помощи микропроцессора через сенсорный дисплей. Позволяет программировать различные режимы, в том числе общее время работы, направление и время цикла вращения шнеков, выдержка паузы между циклами, глубина вакуума и другое. Хранение в памяти до 99 рецептов;
- Возможен вариант с регулировкой скорости вращения перемешивающих шнеков;
- На панели индикации отображаются параметры работы в том числе температура продукта и глубина вакуума;
- В вакуумной фаршемешалке HJB 650 перемешивание происходит под вакуумом, в результате чего фарш освобождается от воздуха и получается более плотным, равномерным и однородным по структуре;
- Изготовлены полностью из качественной нержавеющей стали, толщина дежи достигает 10-12 мм;
- Фаршемешалка HJB 650 имеет два шнека, выполненных в виде лопаток, расположенных лопастями по касательным к спирали;
- Шнеки установлены на подшипниках, что значительно повышает надежность и долговечность этих узлов;
- Вращение шнеков возможно в разных направлениях;
- Привод каждого шнека осуществляется при помощи отдельного мотор-редуктора через цепную передачу;
- Привод шибера для открытия лючков и подъем-опускание вакуумной крышки производится пневмоцилиндрами;
- Автоматическая выгрузка через лючки в торцевой части мешалки.

Модель
HJB650

Объем дежи, л
650

Габаритные размеры (длина, ширина, высота), мм
1600x1300x1600

Общая мощность, кВт
7, 5

Степень вакуума, МПа
-0.09

Загрузка, кг
500

Масса, кг
800

Цена: **1 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Ван Ирина

+86 453 6256122

**157000 Китай Хэйлунцзян г.
Муданьцзян ул.Наньши,д. 28**