Вакуумный массажер HR20

Москва, Россия

•Массажер HR 20 предназначен для ускорения посола и улучшения вкусовых качеств мясных изделий. Применяется при производстве продукции деликатесной группы;

•Использование вакуума позволяет повысить выход готовой продукции, предотвратить проникновение воздуха и уменьшить пористость готовых изделий. Степень вакуума -0, 09 мПа;

•Массажер изготавливается из высоколегированной пищевой нержавеющей стали SUS 304, удобен и надежен в работе;

•Имеется возможность изготовления вакуумного массажера HR 20 с микропроцессорным управлением и сенсорным дисплеем;

•Предусмотрена возможность вакуумной загрузки сырья;

•Внутренние ребра рабочего бункера спроектированы таким образом, что позволяют наиболее эффективно производить процесс обработки сырья различной консистенции;

•Регулировка параметров работы дает возможность максимально точно подобрать режим обработки для каждого вида исходного продукта;

•Отечественных массажеров с большими объемами бункера пока не производится, а аналогичные машины европейских производителей значительно дороже.

Основные технические характеристики:

Модель
HR20

Объем барабана, л
20

Загрузка сырьем, кг

10

Мощность, кВт
Основной двигатель
0, 37

Вакуумный насос
0, 25

Частота вращения барабана, об/мин
Одна скорость
9

Две скорости
-

Плавная регулировка
1, 8-9

Степень вакуума, МПа
-0.09

Габаритные размеры, мм
945x515x800

Масса, кг
30

Цена: **1 $**	Тип объявления: Продам, продажа, продаю	Торг: уместен
Ван Ирина	**+86 453 6256122**	**157000 Китай Хэйлунцзян г. Муданьцзян ул.Наньши,д. 28**