

## Вакуумный массажер HR20



AvizInfo.ru

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

AvizInfo.ru

Российская Доска Бесплатных Объявлений AvizInfo.ru

1/2

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**