

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

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**