

Вакуумный массажер HR50



Москва, Россия

- Массажер HR50 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;
- Массажер изготавливается из высоколегированной пищевой нержавеющей стали SUS 304, удобен и надежен в работе;
- Имеется возможность изготовления вакуумного массажера HR50 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
HR50

Объем барабана, л
50

Загрузка сырьем, кг

20

Мощность, кВт
Основной двигатель
0, 45/0, 75(0, 55)

Вакуумный насос
0, 55

Частота вращения барабана, об/мин
Одна скорость
8

Две скорости
6/12

Плавная регулировка
4-12

Степень вакуума, МПа
-0.09

Габаритные размеры, мм
1300x860x940

Масса, кг
200

Цена: **1 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Ван Ирина

+86 453 6256122

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