

## 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**