

Вакуумные массажеры HR100, HR200



Москва, Россия

- Массажеры HR100, HR200 предназначены 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;
- Массажеры HR100, HR200 изготавливаются из высоколегированной пищевой нержавеющей стали SUS 304, удобен и надежен в работе;
- Имеется возможность изготовления вакуумного массажера 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.

Основные технические характеристики:

Модель
HR100
HR200

Объем барабана, л
100
200

Загрузка сырьем, кг
20-50
50-100

AvizInfo.ru

Российская Доска Бесплатных Объявлений AvizInfo.ru

1/2

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

Вакуумный насос
0, 55
0, 55

Частота вращения барабана, об/мин
Одна скорость
8
8

Две скорости
6/12
6/12

Плавная регулировка
4-12
4-12

Степень вакуума, МПа
-0.09
-0.09

Габаритные размеры, мм
1370x860x940
1300x915x1265

Масса, кг
220
285

Цена: **1 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Ван Ирина

+86 453 6256122

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