

## 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**