

Вакуумный массажер HR 500



Москва, Россия

- Массажер предназначен для ускорения посола и улучшения вкусовых качеств мясных изделий. Применяется при производстве продукции деликатесной группы;
- Использование вакуума в массажере позволяет повысить выход готовой продукции, предотвратить проникновение воздуха и уменьшить пористость готовых изделий;
- Микропроцессорное управление, сенсорный дисплей, вращение регулируется частотным преобразователем;
- Возможно изготовление массажера с ручным управлением;
- Регулировка глубины вакуума и постоянное поддержание уровня вакуума в течение всего процесса обработки;
- Возможность изготовления с «пульсирующим вакуумом»;
- Данная модель изготавливается из высоколегированной пищевой нержавеющей стали SUS 304, удобен и надежен в работе;
- 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.

HR500

Объем барабана, л
500Загрузка сырьем, кг
200-300Мощность, кВт
Основной двигатель
0,85/1,5(1,1)Вакуумный насос
1,1Частота вращения барабана, об/мин
Одна скорость
8Две скорости
6/12Плавная регулировка
4-12Степень вакуума, МПа
-0.09Габаритные размеры, мм
1580x1115x1530Масса, кг
300

Цена: 1 \$**Тип объявления:**
Продам, продажа, продаю**Торг:** уместен**Ван Ирина****+86 453 6256122****157000 Китай Хэйлунцзян г.
Муданьцзян ул.Наньши,д. 28**