

## Вакуумный массажер HR 1000



Москва, Россия

- Массажер 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;
- 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»;
- Массажер HR 1000 изготавливается из высоколегированной пищевой нержавеющей стали SUS 304, удобен и надежен в работе;
- Имеется возможность изготовления вакуумного массажера HR 1000 с микропроцессорным управлением и сенсорным дисплеем; |
- В модели массажера HR 1000 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  
HR1000

Объем барабана, л  
1000

Загрузка сырьем, кг  
400-600

Мощность, кВт  
Основной двигатель  
1, 5/2, 4(1, 5)

Вакуумный насос  
1, 1

Частота вращения барабана, об/мин  
Одна скорость  
6

Две скорости  
6/12

Плавная регулировка  
4-12

Степень вакуума, МПа  
-0.09

Габаритные размеры, мм  
2190x1300x1720

Масса, кг  
730

---

Цена: **1 \$**

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

**Ван Ирина**

**+86 453 6256122**

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