

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**