

Вакуумный массажер HR 1600



Москва, Россия

- Использование вакуума позволяет повысить выход готовой продукции, предотвратить проникновение воздуха и уменьшить пористость готовых изделий;
- Массажер предназначен для ускорения посола и улучшения вкусовых качеств мясных изделий. Применяется при производстве продукции деликатесной группы;
- 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 изготавливается из высоколегированной пищевой нержавеющей стали SUS 304, удобен и надежен в работе;
- В модели 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 массажера HR 1600 дает возможность максимально точно подобрать режим обработки для каждого вида исходного продукта.

Основные технические характеристики:

Объем барабана, л
1600

Загрузка сырьем, кг
800-1000

Мощность, кВт
Основной двигатель
2, 2/3, 3(3)

Вакуумный насос
2, 2

Частота вращения барабана, об/мин
Одна скорость
12

Две скорости
6/12

Плавная регулировка
4-12

Степень вакуума, МПа
-0.09

Габаритные размеры, мм
2225x1500x1940

Масса, кг
1242

Цена: **1 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Ван Ирина

+86 453 6256122

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