

## 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**