

Вакуумные массажеры HR2500, HR3500, HR6000



Москва, Россия

- Использование вакуума позволяет повысить выход готовой продукции, предотвратить проникновение воздуха и уменьшить пористость готовых изделий;
- Массажеры предназначены для ускорения посола и улучшения вкусовых качеств мясных изделий. Также массажеры HR 2500, HR3500, HR6000 применяются при производстве продукции деликатесной группы;
- Массажер изготавливается из высоколегированной пищевой нержавеющей стали SUS 304, удобен и надежен в работе;
- 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»;
- 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 массажеров HR2500, HR3500, HR6000 дают возможность максимально точно подобрать режим обработки для каждого вида исходного продукта.

Основные технические характеристики:

Модель
HR2500
HR3500

AvizInfo.ru
Российская Доска Бесплатных Объявлений AvizInfo.ru

1/2

HR6000

Объем барабана, л

2500
3500
6000

Загрузка сырьем, кг

1200-1400
1600-1800
3000-3500

Мощность, кВт

Основной двигатель

5, 5
7, 5
11

Вакуумный насос

4
4
7, 5

Частота вращения барабана, об/мин

Одна скорость

-
-
-

Две скорости

-
-
-

Плавная регулировка

3-12
3-12
4-8

Степень вакуума, МПа

-0.09
-0.09
-0.09

Габаритные размеры, мм

2695x1745x2130
2750x1945x2300
4500x1700x2300

Масса, кг

1598
1794
2500

Цена: 1 \$Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Ван Ирина**+86 453 6256122****157000 Китай Хэйлунцзян г.
Муданьцзян ул.Наньши,д. 28**
