

## 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**