

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Вакуумный массажер Hualian GRZK100

Цена с НДС: 548 876 руб.

Артикул: **141514**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Загрузка, кг	от 20 до 50
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	1370
Глубина, мм	860
Высота, мм	940
Вес (без упаковки), кг	320
Вес (с упаковкой), кг	410

Вакуумный массажер [Hualian GRZK100](#) предназначается для быстрого маринования и посола мяса, птицы, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена механическим управлением, функцией вакуумизации и риверсом. Материал загрузочного барабана - пищевая нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Объем: 100 л
- Производительность вакуумного насоса: 20 м³/ч
- Степень вакуума: -0.08 мПа
- Мощность насоса: 0.75 кВт
- Скорость вращения бункера: 8 об/мин
- Функция вакуумизации сокращает негативное воздействие таких процессов как окисление и развитие микроорганизмов
- Легкость выгрузки готового продукта
- Простота чистки и мойки
- Надежность и долговечность
- Опционально доступно к заказу панель управления Touch Screen

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.