COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

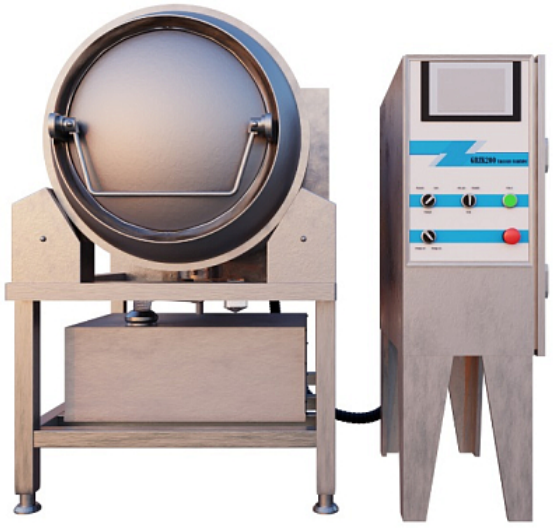
## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Вакуумный массажер Hualian GRZK100 (Touch Screen)

**Цена с НДС: 668 966 руб.**

Артикул: **253167**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 6 мес. |
| **Страна-производитель** | Китай |
| **Загрузка, кг** | 50от 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 электромеханическим управлением, Touch Screen дисплеем, функцией вакуумизации, регулировкой режимов, PLC контроллером и реверсным вращением. Материал загрузочного барабана - пищевая нержавеющая сталь.

**Технические характеристики:**

- Объем: 100 л

- Производительность вакуумного насоса: 20 м$^3$/ч
- Степень вакуума: -0.08 мПа
- Мощность насоса: 0.75 кВт
- Скорость вращения бункера: 4-12 об/мин

- Функция вакуумизации сокращает негативное воздействие таких процессов как окисление и развитие микроорганизмов
- Увеличенный загрузочный люк для упрощения закладки сырья и посолочных ингредиентов
- Широкие возможности для регулирования режимов работы благодаря современной системе на основе PLC-контроллера

- Сохранение в памяти до 100 программ
- Регулировка длительности и скорости вращения барабана, направление вращения, интервалы остановки,

чередование атмосферной и вакуумной среды, степень вакуумизации и т.п.

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