

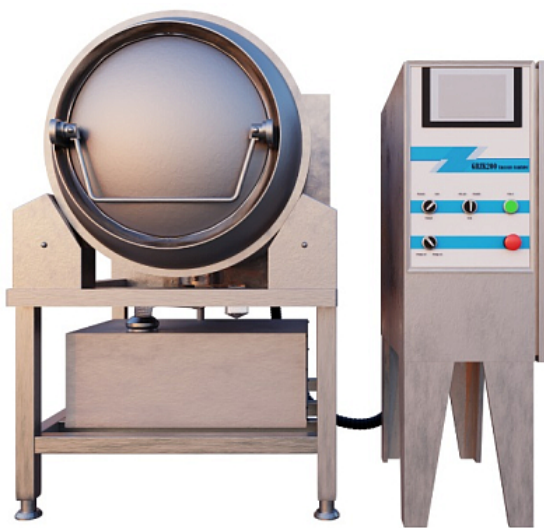
Коммерческое предложение от 27.06.2026

Вакуумный массажер Hualian GRZK100 (Touch Screen)

Цена с НДС: 632 294 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 м³/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.