COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Вакуумный массажер Hualian GRZK1600



Цена с НДС: 1 662 921 руб.

Артикул: **491090**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Загрузка, кг	1000от 800 до 1000
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.5
Ширина, мм	2225
Глубина, мм	1500
Высота, мм	1940
Вес (без упаковки), кг	1020
Вес (с упаковкой), кг	1275

Вакуумный массажер Hualian GRZK1600 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: 1600 л

- Производительность вакуумного насоса: 63 м^3/ч
- Степень вакуума: -0.08 мПа
- Внутри барабана расположены специальные ребра
- Скорость вращения бункера: 12 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.