

Коммерческое предложение от 05.11.2025

Вакуумный массажер Hualian GRZK500 (Touch Screen)

Цена с НДС: 1 316 417 руб.

Артикул: 425268



Гарантия 6 мес. Страна-производитель Китай Загрузка, кг 100 380 Подключение, В Мощность, кВт 18.5 1580 Ширина, мм Глубина, мм 1115 Высота, мм 1530

520

612

Вакуумный массажер <u>Hualian GRZK1600</u> 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: 500 л
- Производительность вакуумного насоса: 20 м³/ч
- Степень вакуума: -0.09 мПа
- Мощность насоса: 0.75 кВт
- Скорость вращения бункера: 3-12 об/мин
- Внутри барабана расположены специальные ребра
- 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 PLCконтроллера
- 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.