Коммерческое предложение Вакуумный массажер (с охлаждением) GRKL-2500

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Вакуумный массажер (с охлаждением) GRKL-2500	Барнаул	Под заказ	5 504 083,00
2	Вакуумный массажер (с охлаждением) GRKL-2500	Екатеринбург	Под заказ	5 504 083,00
3	Вакуумный массажер (с охлаждением) GRKL-2500	Москва	Под заказ	5 504 083,00
4	Вакуумный массажер (с охлаждением) GRKL-2500	Новосибирск	Под заказ	5 504 083,00
5	Вакуумный массажер (с охлаждением) GRKL-2500	Ростов	Под заказ	5 504 083,00

Вакуумный массажер (с охлаждением) GRKL-2500



Промышленный мясомассажер помогает готовить шашлык, солить рыбу и мясо, а также мариновать филе. С его помощью можно создавать деликатесы из мяса, рыбы и птицы.

Этот тип устройства используется для быстрого маринования, посола и улучшения вкусовых качеств мясных продуктов. Широко применяется на мясоперерабатывающих предприятиях, в цехах по производству полуфабрикатов, кулинариях и заведениях общественного питания.

Благодаря использованию мясомассожера маринад лучше впитывается, придавая продуктам насыщенный вкус. Готовая продукция становится не только вкусной, но и привлекательной внешне.

Описание

Вакуумный массажёр GRKL-2500 представляет собой оборудование ускоряющее соление изделий из мяса и рыбы.

Особенностью устройства является вакуум, создающийся в процессе обработки. Благодаря этому мясо получается нежным и вкусным.

Ещё одна положительная особенность обработки в вакууме — удаление воздуха. Это помогает замедлять развитие бактерий и увеличивает срок хранения полученного продукта.

Модель мясомассажёра GRKL-2500 аккуратно обрабатывает исходное сырьё, сохраняя целостность продукта и внешний вид. Это помогает сократить поры в продукции, увеличив объем и ускорив выход готовых изделий.

Сфера применения:

- Изготовление охлажденных полуфабрикатов из мяса;
- Соление рыбы;

- Маринование птицы;
- Маринование мяса для шашлыка;
- Первичная обработка мяса, рыбы и птицы для улучшения вкусовых свойств;
- Маринование, вяление и копчение мяса.

Особенности и преимущества

1. Модель вакуумного массажёра изготовлена из пищевой стали, препятствующей окислению и возникновению запахов.
2. Устройство улучшает вкусовые качества мяса, птицы и рыбы без ГМО.
3. Благодаря форме лопастей бункера сырьё массируется с сохранением структуры.
4. Есть встроенная функция реверса бункера (что позволяет легко выгрузить весь объём сырья без остатков).
5. Оптимальная плотность вакуума -0,08 Мпа.
6. Объемный бункер на 2 500 литров для обработки ингредиентов.

Для удобства работы и оптимизации процесса обработки рекомендуется совместное использование с загрузчиком для массажера GRSLY-1550. Вместительный загрузочный люк и грузоподъемность до 200 кг. позволяют обработать большой объем сырья с минимальными трудозатратами.

Используя вакуумный массажёр мясомассажёра GRKL-2500 вы можете быстро получить большой объём мясных деликатесов, солёного и маринованного мяса и рыбы.



Технические характеристики

Производительность вакуумного насоса (м³ /ч)	160
Объем бункера (л)	2500
Загрузка (кг)	1200
Мощность насоса (Вт)	4000
Скорость вращения бункера (об/мин)	3-12
Наличие реверса	есть
Напряжение (В/Гц)	380/50
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм)	3500x2200x2200
Габаритные размеры (в коробке) (ДхШхВ) (мм)	3700*2400*2500
Общая мощность (кВт)	12,5

О компании Hualian Machinery - Надёжный партнёр для промышленного производства

Hualian Machinery — поставщик упаковочного и пищевого оборудования для бизнеса. Мы помогаем предприятиям запускать, развивать и масштабировать производство, подбирая решения под реальные задачи и объёмы.

HUALIAN MACHINERY - с нами удобно расти!

Есть вещи, которые должны работать без сбоев — как ритм сердца. Hualian Machinery создает именно такие решения — надежные, продуманные и понятные. Наша история — это ваши возможности. За 35 лет китайский завод Hualian Machinery научился предвидеть потребности бизнеса. А мы, работая в России с 2007 года, поняли главное: важно не просто поставлять оборудование, а быть партнером, который всегда рядом. Именно поэтому мы открыли 5 филиалов в России, в Казахстане и Беларуси и создали обширную дилерскую сеть - чтобы быть ближе и доступнее для своих клиентов.

Мы не верим в сложные процессы. Мы верим в простые истины, в доверие и партнерство. Техника должна работать, клиент — улыбаться, а бизнес — расти. Мы делаем для этого всё, вдохновляясь историями наших клиентов, и гордясь вкладом в их успех.

Наши преимущества

НАЛИЧИЕ
Еженедельные поставки из Китая

ТЕСТИРОВАНИЕ
Бесплатное демо по Вашему заданию

ДИЛЕРЫ
В каждом крупном городе

СЕРВИС
Обучение и техническая поддержка

КАЧЕСТВО
Соответствие Евростандарту

РЕШЕНИЕ
Стандартные и индивидуальные