Коммерческое предложение Вакуумный массажер GRZK1000 (тач скрин)

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Вакуумный массажер GRZK1000 (тач скрин)	Барнаул	Под заказ	1 741 751,00
2	Вакуумный массажер GRZK1000 (тач скрин)	Екатеринбург	Под заказ	1 741 751,00
3	Вакуумный массажер GRZK1000 (тач скрин)	Москва	Под заказ	1 741 751,00
4	Вакуумный массажер GRZK1000 (тач скрин)	Новосибирск	Под заказ	1 741 751,00
5	Вакуумный массажер GRZK1000 (тач скрин)	Ростов	Под заказ	1 741 751,00

Вакуумный массажер GRZK1000 (тач скрин)



Вакуумный массажер GRZK1000 предназначен для массирования мяса, рыбы, птицы в процессе маринования и посола. Это незаменимое оборудование при производстве копченых и вяленых деликатесов из мяса и птицы, а также при приготовлении различных полуфабрикатов – шашлыков, стейков, ребрышек, крылышек и различных наборов для гриля из мяса и птицы. Его также можно использовать для массирования свежего мяса перед термической обработкой. Это положительным образом сказывается на вкусовых свойствах готового продукта – мясо становится более нежным и мягким.

Наличие функции вакуумизации позволяет массировать продукты в вакууме или с чередованием вакуумной и атмосферной среды. Обработка в вакуумной среде замедляет процессы окисления, тем самым предотвращая размножение болезнетворных бактерий и сохраняя натуральный цвет сырья.

Массажер оснащен современным электронным управлением на базе PLC-контроллера. Это позволяет оператору максимально точно подобрать необходимый режим массирования для конкретного продукта: время и интервалы массирования, скорость вращения барабана, массирование в вакуумной и атмосферной среде, степень вакуумизации и т.п. В памяти возможно сохранение до 100 программ.

Массажер легко моется и отвечает всем установленным санитарно-гигиеническим нормам ЕС и РФ. Сырье выгружается из барабана без остатков благодаря особой конструкции и реверсному вращению барабана. Увеличенный диаметр загрузочного люка делает более удобной загрузку и выгрузку всех компонентов.Внутри барабана расположены специальные ребра, которые обеспечивают одновременно бережное и эффективное массирование продукта.

Среди других особенностей модели:

- исполнение – высококачественная пищевая нержавеющая сталь;
- объем барабана – 1000 л;
- максимальный вес одной загрузки сырья – до 600 кг;

- степень вакуумизации — 0,08 мПа;
- скорость вращения барабана регулируемая – 4-12 об/мин;









Технические характеристики

Производительность вакуумного насоса (м³ /ч)	40
Напряжение (В)	380
Общая мощность (Вт)	3000
Вес брутто (кг)	910
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	2 570×1 230×1 950
Загрузка (кг)	400-600
Степень вакуума (мПа)	-0.08
Мощность насоса (Вт)	1500
Скорость вращения бункера (об/мин)	от 3 до 12
Наличие реверса	Да
Объем бака (л)	1000

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