Коммерческое предложение Вакуумный массажер GRZK6000 (тач скрин)

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Вакуумный массажер GRZK6000 (тач скрин)	Барнаул	Под заказ	3 880 325,00
2	Вакуумный массажер GRZK6000 (тач скрин)	Екатеринбург	Под заказ	3 880 325,00
3	Вакуумный массажер GRZK6000 (тач скрин)	Москва	Под заказ	3 880 325,00
4	Вакуумный массажер GRZK6000 (тач скрин)	Новосибирск	Под заказ	3 880 325,00
5	Вакуумный массажер GRZK6000 (тач скрин)	Ростов	Под заказ	3 880 325,00

Вакуумный массажер GRZK6000 (тач скрин)



GRZK6000 – наиболее вместительная модель серии вакуумных массажеров GRZK. Объем загрузочного барабана составляет 6000 л, а разовая загрузка сырья – 3000-3500 кг. Материал изготовления – высоколегированная пищевая нержавеющая сталь. Аппарат прекрасно подойдет для мясокомбинатов и крупных мясоперерабатывающих производств.

Массажер обеспечивает качественное, интенсивное массирование самого разнообразного сырья – мяса, птицы, рыбы, грибов, овощей. Широкие возможности регулирования режимов работы позволяют использовать массажер для различных видов обработки – маринования, сухого и влажного посола, подвяливания, интенсивного смешивания и пр.

В процессе массирования структура мяса становится более нежной и мягкой, а посолочные компоненты и пряности глубже проникают в мышечные слои. Срок посола и маринования при этом сокращается в несколько раз, а выход продукции увеличивается до 20%.

Наличие вакуумного насоса позволяет проводить перемешивание в вакуумной среде. Это увеличивает интенсивность проникновения посолочных веществ, улучшает внешний вид продукта (он не теряет своего естественного цвета за счет замедления процессов окисления) предотвращает рост патогенной микрофлоры.

Среди других преимуществ серии массажеров GRZK можно выделить:

- высокое качество исполнения;
- увеличенный диаметр загрузочного люка для упрощения загрузки компонентов;
- наклонную переднюю выгрузку готового сырья – никаких остатков в барабане, оборудование легко моется и чистится;
- современное микропроцессорное управление на базе PLC контроллера с широкими возможностями индивидуальных настроек режимов работы (время, скорость, интенсивность, степень вакуумизации, чередование вакуумной и атмосферной среды и т.п.);
- сохранение в памяти до 100 настроек.

Технические характеристики

Производительность вакуумного насоса (м³ /ч)	490
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	4 500×1 700×2 300
Напряжение (В)	380
Вес нетто (кг)	2500
Общая мощность (Вт)	26000
Вес брутто (кг)	2800
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	4 700×1 900×2 600
Загрузка (кг)	3000-3500
Степень вакуума (мПа)	-0.08
Мощность насоса (Вт)	15000
Скорость вращения бункера (об/мин)	от 4 до 8
Наличие реверса	Да
Объем бака (л)	6000

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