# Коммерческое предложение Вакуумный массажер GRZK2500 (тач скрин)

| № | Наименование | Склад | Наличие | Цена, руб. |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Вакуумный массажер GRZK2500 (тач скрин) | Барнаул | Под заказ | 2 675 376,00 |
| 2 | Вакуумный массажер GRZK2500 (тач скрин) | Екатеринбург | Под заказ | 2 675 376,00 |
| 3 | Вакуумный массажер GRZK2500 (тач скрин) | Москва | Под заказ | 2 675 376,00 |
| 4 | Вакуумный массажер GRZK2500 (тач скрин) | Новосибирск | Под заказ | 2 675 376,00 |
| 5 | Вакуумный массажер GRZK2500 (тач скрин) | Ростов | Под заказ | 2 675 376,00 |

## Вакуумный массажер GRZK2500 (тач скрин)



Представляем еще одну вместительную модель серии вакуумных массажеров GRZK — GRZK2500. Объем загрузочного барабана в данной модели составляет 2500 л, разовая загрузка сырья – до 1400 кг. Емкость изготовлена из высококачественной пищевой нержавеющей стали SUS304.

Массажер может использоваться для обработки мяса, птицы а также для других видов сырья – овощей, грибов, фруктов и пр.

Вращение барабана с расположенными внутри ребрами особой формы обеспечивает бережное массирование сырья, с сохранением целостности и привлекательного внешнего вида. В процессе массирования происходит:

- разрыхление морфологической структуры сырья – улучшает структурно-механические свойства мяса, делая его более мягким и нежным;
- повышение проницаемости мембран — ускоряет процесс проникновения посолочных веществ в глубокие слои тканей;
- активизация тканевых ферментов – ускоряет процессы созревания сырья и сокращает время изготовления сушеных и вяленых мясных деликатесов;
- частично разрушает мышечные волокна и способствует выходу солерастворимых белков – образующийся на поверхности кусков липкий слой обладает хорошими адгезионными свойствами и обеспечивает монолитность сырья при изготовлении реструктурированных мясных изделий (окороков, ветчин и т.п.);

Вакуумная среда обеспечивает лучшую сохранность сырья, замедляя процессы окисления и размножения патогенных микроорганизмов. Чередуя вакуумную и атмосферную среду, можно повысить интенсивность проникновения компонентов в структуры мяса, сократив тем самым время обработки.

# Технические характеристики

| | |
|---|---|
| Производительность вакуумного насоса (м³ /ч) | 160 |
| Напряжение (В) | 380 |
| Общая мощность (Вт) | 9500 |
| Вес брутто (кг) | 1800 |
| Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм) | 2 750×1 500×2 200 |
| Загрузка (кг) | 1200-1400 |
| Степень вакуума (мПа) | -0.08 |
| Мощность насоса (Вт) | 4000 |
| Скорость вращения бункера (об/мин) | от 3 до 12 |
| Наличие реверса | Да |
| Объем бака (л) | 2500 |

# **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