# Коммерческое предложение Вакуумный массажер GRZK1000

| № | Наименование | Склад | Наличие | Цена, руб. |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Вакуумный массажер GRZK1000 | Барнаул | Под заказ | 1 529 470,00 |
| 2 | Вакуумный массажер GRZK1000 | Екатеринбург | Под заказ | 1 529 470,00 |
| 3 | Вакуумный массажер GRZK1000 | Москва | Под заказ | 1 529 470,00 |
| 4 | Вакуумный массажер GRZK1000 | Новосибирск | Под заказ | 1 529 470,00 |
| 5 | Вакуумный массажер GRZK1000 | Ростов | Под заказ | 1 529 470,00 |

## Вакуумный массажер GRZK1000



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;







# Технические характеристики

| | |
|---|---|
| Производительность вакуумного насоса (м³ /ч) | 40 |
| Габариты (Д×Ш×В) (мм) | 2 190×1 300×1 720 |
| Напряжение (В) | 380 |
| Вес нетто (кг) | 805 |
| Общая мощность (Вт) | 3000 |
| Вес брутто (кг) | 380 |
| Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм) | 1 600×1 150×1 250 |
| Загрузка (кг) | 400-600 |
| Степень вакуума (мПа) | -0.08 |
| Мощность насоса (Вт) | 1500 |
| Скорость вращения бункера (об/мин) | 6 |
| 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