Коммерческое предложение Вакуумный массажер GRZK1600 (тач скрин)

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Вакуумный массажер GRZK1600 (тач скрин)	Барнаул	Под заказ	2 015 248,00
2	Вакуумный массажер GRZK1600 (тач скрин)	Екатеринбург	Под заказ	2 015 248,00
3	Вакуумный массажер GRZK1600 (тач скрин)	Москва	Под заказ	2 015 248,00
4	Вакуумный массажер GRZK1600 (тач скрин)	Новосибирск	Под заказ	2 015 248,00
5	Вакуумный массажер GRZK1600 (тач скрин)	Ростов	Под заказ	2 015 248,00

Вакуумный массажер GRZK1600 (тач скрин)



Вакуумный массажер GRZK1600 поставляется в двух вариантах исполнения системы управления – с механическим реле и более современным электронным управлением. Представляем модель, оснащенную тач дисплеем. Управление на базе PLC-контроллера предоставляет широкие возможности для настройки режимов работы аппарата и позволяет сохранять в памяти до 100 программ.

Как и все модели серии, массажер GRZK1600 выполнен из высококачественной высоколегированной нержавеющей стали и оснащен вакуумным насосом. Степень вакуума — 0,08 мПа. Массирование в вакуумной среде препятствует процессам окисления и предотвращает развитие патогенной микрофлоры. Это положительным образом сказывается на внешнем виде продукта (в процессе массирования он не теряет свой натуральный цвет) и продлевает сроки годности готового продукта.

Массирование сырья сокращает сроки посола и маринования, а компоненты рассола глубже и равномернее проникают в структуру мяса. При этом выход готовой продукции увеличивается в среднем до 20%.

Объем рабочего барабана в данной модели составляет 1600 л, он рассчитан на разовую загрузку сырья весом до 1000 кг.

Основные сферы применения массажера: маринование, сухой и влажный (в рассоле) посол различных видов сырья (мяса, птицы, рыбы) при производстве копченых и вяленых деликатесов, а также полуфабрикатов – шашлыка, стейков, продуктов для гриля и пр.; реструктуризация сырья при производстве мясных изделий из кускового мяса – ветчины, окорока и т.п., в целях имитации цельномышечного продукта; массирование свежего мяса перед термической обработкой для улучшения его вкусовых свойств – в процессе массирования коллагеновые волокна размягчаются и частично разрушаются, что придает мясу большую мягкость и нежность.

Следует обратить внимание на такие конструктивные особенности модели как:

- особая форма ребер, расположенных внутри барабана – она обеспечивает бережное и в то же время интенсивное массирование сырья;
- увеличенный диаметр загрузочного люка – упрощает процесс загрузки компонентов;
- наклонная форма барабана с реверсивным вращением – обеспечивает быструю выгрузку готового продукта, не оставляя остатков внутри барабана. Благодаря этому существенно упрощается санитарная обработка оборудования;





Технические характеристики

Габариты (Д×Ш×В) (мм)	2 225×1 200×1 940
Напряжение (В)	380
Вес нетто (кг)	1000
Вес брутто (кг)	1275
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	2 850×1 450×2 150
Загрузка (кг)	800-1000
Скорость вращения бункера (об/мин)	от 4 до 12
Наличие реверса	Да
Общая мощность (кВт)	4
Производительность вакуумного насоса (м³/ч)	63
Мощность насоса (кВт)	1,5
Максимальная степень вакуума (МПа)	До -0.08

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