Коммерческое предложение Вакуумный массажер GRZK500 (механическая панель, частотный преобразователь)

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Вакуумный массажер GRZK500 (механическая панель, частотный преобразователь)	Барнаул	Под заказ	1 099 919,00
2	Вакуумный массажер GRZK500 (механическая панель, частотный преобразователь)	Екатеринбург	Под заказ	1 099 919,00
3	Вакуумный массажер GRZK500 (механическая панель, частотный преобразователь)	Москва	Под заказ	1 099 919,00
4	Вакуумный массажер GRZK500 (механическая панель, частотный преобразователь)	Новосибирск	Под заказ	1 099 919,00
5	Вакуумный массажер GRZK500 (механическая панель, частотный преобразователь)	Ростов	Под заказ	1 099 919,00

Вакуумный массажер GRZK500 (механическая панель, частотный преобразователь)



Вакуумный массажер GRZK500 предназначен для массирования (сухого или в рассоле) мяса, рыбы, птицы, овощей и фруктов. Емкость загрузочного барабана в данной модели составляет 500 л, разовая загрузка продукта – до 300 кг. Внутри барабана расположены ребра, особая форма которых обеспечивает интенсивное и в то же время бережное перемешивание компонентов.

При выборе комплектации с встроенным PLC контроллером оператор может установить индивидуальный режим перемешивания для конкретного продукта: скорость и время вращения барабана, интервалы остановки, степень вакуумизации, атмосферное давление.

Массажер GRZK500 выполнен из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Он легко моется, а благодаря особой конструкции барабана сырье выгружается без остатков. Вакуумная среда обеспечивает лучшую сохранность продуктов.

Механическая панель управления более предпочтительна при работе во влажных помещениях мясных цехов. Частотный преобразователь позволяет плавно регулировать скорость барабана.

Применение массажера GRZK-500:

- маринование и посол (сухой и в рассоле) мясных полуфабрикатов и деликатесов перед копчением и вялением;
- массирование свежего мяса для его размягчения и улучшения вкусовых свойств;
- реструктуризация мясного сырья при производстве различных изделий из кускового мяса для имитации цельномышечного продукта – ветчина, окорок;
- приготовление мясных полуфабрикатов – шашлыков, стейков и т.п.;

Технические характеристики

Производительность вакуумного насоса (м³ /ч)	20
Напряжение (В)	380
Общая мощность (Вт)	2600
Вес брутто (кг)	618
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1 780×1 300×1 800
Загрузка (кг)	до 300
Степень вакуума (мПа)	-0.09
Мощность насоса (Вт)	750
Скорость вращения бункера (об/мин)	3-12
Наличие реверса	Да
Объем бака (л)	500

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