Коммерческое предложение Вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-1000 (сенсорная панель)

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-1000 (сенсорная панель)	Барнаул	Под заказ	3 385 388,00
2	Вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-1000 (сенсорная панель)	Екатеринбург	Под заказ	3 385 388,00
3	Вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-1000 (сенсорная панель)	Москва	Под заказ	3 385 388,00
4	Вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-1000 (сенсорная панель)	Новосибирск	Под заказ	3 385 388,00
5	Вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-1000 (сенсорная панель)	Ростов	Под заказ	3 385 388,00

Вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-1000 (сенсорная панель)



Вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-1000 представляет собой оборудование для ускорения процесса посола изделий из мяса и рыбы. Важной особенностью является то, что в процессе массирования создается вакуум, благодаря которому улучшаются вкусовые свойства продукта — мясо становится нежным и вкусным.

Также одной из основных особенностей массирования в вакууме является удаление воздуха, что останавливает развитие бактерий и увеличивает срок хранения готового продукта.

Модель мясомассажера GRKL-1000 бережно обрабатывает сырье без нарушения целостности продукта с сохранением внешнего вида. Использование устройства позволяет сократить пористость продукции, увеличив и ускорив выход готовых изделий.

Сфера применения:

- Маринование курицы;
- Маринование и посол окорока, вяленого и копченого мяса;
- Посол рыбы;
- Изготовление шашлыков;
- Изготовление полуфабрикатов;
- Обработка свежего мясного и рыбного сырья для улучшения вкусовых свойств.

Особенности и преимущества

1. Постоянная скорость вращения бункера и регулировка вакуума для создания условий качественного маринования.
2. Быстрая обработка продукта.

3. Сенсорная панель управления.
4. Удобный загрузочный люк для закладки ингредиентов.
5. Препятствование образованию бактерий.
6. Улучшение натуральных вкусовых свойств мяса, птицы и рыбы без добавления дополнительных компонентов.
7. Устройство изготовлено из высококачественной пищевой стали, препятствующей окислению и возникновению запахов.
8. Особая форма лопастей позволяет бережно массировать сырье без нарушения его структуры.
9. Возможность настройки режимов массирования: частота вращения бункера, уровень вакуумизации.
10. Наличие функции реверса бункера, что позволяет легко выгрузить весь объем сырья без остатков.
11. Возможность работы с охлажденным мясом до -10°С. Это особенно важно при обработке охлажденного мяса, поскольку не допускает чрезмерного нагрева после процесса массирования.
12. Модель изготовлена из надежных комплектующих ведущих производителей Германии и Китая.

Используя вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-1000 вы получаете большой объем мясных деликатесов, соленого и маринованного мяса и рыбы за короткий срок. Продукция приобретает особый вкус и увеличенный срок годности без применения добавок, что положительно сказывается на репутации бренда.

Технические характеристики

Производительность вакуумного насоса (м³ /ч)	40
Объем бункера (л)	1000
Загрузка (кг)	До 600
Мощность насоса (Вт)	1100
Скорость вращения бункера (об/мин)	От 3 до 12 (Регулируемая)
Наличие реверса	Да
Мощность (кВт)	1,5
Напряжение (В/Гц)	380/50
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм)	2190x1300x1720
Температура в бункере (°C)	От 0 до -10 (Регулируемая)
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм) (холодильный агрегат)	1000x800x1200

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