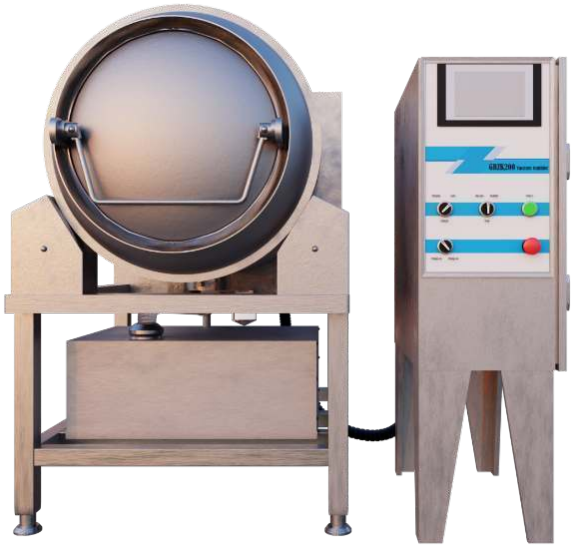
Коммерческое предложение Вакуумный массажер GRZK100 (тач скрин)

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Вакуумный массажер GRZK100 (тач скрин)	Барнаул	Под заказ	695 523,00
2	Вакуумный массажер GRZK100 (тач скрин)	Екатеринбург	Под заказ	695 523,00
3	Вакуумный массажер GRZK100 (тач скрин)	Москва	Под заказ	695 523,00
4	Вакуумный массажер GRZK100 (тач скрин)	Новосибирск	Под заказ	695 523,00
5	Вакуумный массажер GRZK100 (тач скрин)	Ростов	Под заказ	695 523,00

Вакуумный массажер GRZK100 (тач скрин)



Модель вакуумного массажера для мяса с электронным управлением на основе PLC-контроллера и сенсорным дисплеем. Как и модель с механическим реле, GRZK100 имеет объем барабана 100 л. Исполнение – высококачественная пищевая нержавеющая сталь. Максимальная разовая загрузка сырья – 50 кг.

Массажер предназначен для сокращения времени посола и маринования различных продуктов и из мяса, птицы и рыбы. Его также можно использовать для массирования мяса с целью улучшения его вкусовых свойств. В процессе массирования происходит размягчение коллагеновых волокон, а компоненты рассола проникают глубоко в ткани. Подобный способ обработки делает мясо не только более мягким и сочным, но увеличивает выход готового продукта. Используется для приготовления мясных деликатесов и полуфабрикатов – вяленого и копченого мяса, шашлыка, мясных и куриных закусок и пр.

Массажер GRZK100 оснащен функцией вакуумизации. Массирование продукта в вакуумной среде препятствует развитию болезнетворных бактерий и замедляет процессы окисления. В результате чего увеличивается срок годности выпускаемой продукции, сохраняется ее натуральный цвет.

Основные достоинства модели:

- бережное отношение к сырью – благодаря особой форме внутренних ребер коллагеновые волокна размягчаются и частично разрушаются без потери целостности кусков;
- увеличенный диаметр загрузочного люка упрощает загрузку сырья и компонентов для посола или маринования. Удобную выгрузку готового продукта обеспечивает реверсное вращение барабана;
- электронное управление на базе PLC-контроллера позволяет точно регулировать настройки режимов работы (время, скорость и направление вращения, степень вакуумизации, интервалы и пр.), в памяти контроллера сохраняется до 100 программ;
- современный сенсорный дисплей для максимально простого, интуитивно понятного управления;
- оборудование сертифицировано на соответствие европейским санитарно-гигиеническим нормам.

Технические характеристики

Производительность вакуумного насоса (м³ /ч)	20
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1 370×860×940
Объем чаши (л)	100
Напряжение (В)	380
Вес нетто (кг)	320
Общая мощность (Вт)	1500
Вес брутто (кг)	410
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1 550×1 050×1 300
Загрузка (кг)	20-50
Степень вакуума (мПа)	-0.08
Мощность насоса (Вт)	750
Скорость вращения бункера (об/мин)	4-12
Наличие реверса	Да

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