Коммерческое предложение Вакуумный массажер GRKL-500 (сенсорная панель, с охлаждением)

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Вакуумный массажер GRKL-500 (сенсорная панель, с охлаждением)	Барнаул	Под заказ	2 636 251,00
2	Вакуумный массажер GRKL-500 (сенсорная панель, с охлаждением)	Екатеринбург	Под заказ	2 636 251,00
3	Вакуумный массажер GRKL-500 (сенсорная панель, с охлаждением)	Москва	Под заказ	2 636 251,00
4	Вакуумный массажер GRKL-500 (сенсорная панель, с охлаждением)	Новосибирск	Под заказ	2 636 251,00
5	Вакуумный массажер GRKL-500 (сенсорная панель, с охлаждением)	Ростов	Под заказ	2 636 251,00

Вакуумный массажер GRKL-500 (сенсорная панель, с охлаждением)



Вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-500 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-500 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. Удобный загрузочный люк для закладки ингредиентов.
4. Препятствование образованию бактерий.
5. Улучшение натуральных вкусовых свойств мяса, птицы и рыбы без добавления дополнительных компонентов.
6. Устройство изготовлено из высококачественной пищевой стали, препятствующей окислению и возникновению запахов.
7. Особая форма лопастей позволяет бережно массировать сырье без нарушения его структуры.
8. Возможность настройки режимов массирования: частота вращения бункера, уровень вакуумизации.
9. Наличие функции реверса бункера, что позволяет легко выгрузить весь объем сырья без остатков.
10. Возможность работы с охлажденным мясом до -10°С. Это особенно важно при обработке охлажденного мяса, поскольку не допускает чрезмерного нагрева после процесса массирования.
11. Модель изготовлена из надежных комплектующих ведущих производителей Германии и Китая.

Используя вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-500 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)	20
Объем бункера (л)	500
Загрузка (кг)	До 300
Скорость вращения бункера (об/мин)	От 3 до 12 (Регулируемая)
Наличие реверса	Да
Мощность (кВт)	2
Напряжение (В/Гц)	380/50
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм)	1900x1200x1700
Панель управления	Сенсорная панель
Температура в бункере (°C)	От 0 до -10 (Регулируемая)
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм) (холодильный агрегат)	970x400x960

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