Коммерческое предложение Вакуумный массажер GRKL-1700 с охлаждением (сенсорная панель, без холодильного агрегата)

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Вакуумный массажер GRKL-1700 с охлаждением (сенсорная панель, без холодильного агрегата)	Барнаул	Под заказ	3 464 760,00
2	Вакуумный массажер GRKL-1700 с охлаждением (сенсорная панель, без холодильного агрегата)	Екатеринбург	Под заказ	3 464 760,00
3	Вакуумный массажер GRKL-1700 с охлаждением (сенсорная панель, без холодильного агрегата)	Москва	Под заказ	3 464 760,00
4	Вакуумный массажер GRKL-1700 с охлаждением (сенсорная панель, без холодильного агрегата)	Новосибирск	Под заказ	3 464 760,00
5	Вакуумный массажер GRKL-1700 с охлаждением (сенсорная панель, без холодильного агрегата)	Ростов	Под заказ	3 464 760,00

Вакуумный массажер GRKL-1700 с охлаждением (сенсорная панель, без холодильного агрегата)



Вакуумный массажер GRKL-1700 – это современное промышленное оборудование, предназначенное для ускорения посола и значительного улучшения вкусовых качеств мясных изделий деликатесной группы. Ключевым преимуществом модели является встроенная система охлаждения. Важно отметить, что холодильный агрегат не входит в стандартную комплектацию, что снижает первоначальные затраты, однако массажер предусматривает возможность подключения к внешнему холодильному агрегату, уже имеющемуся на вашем производстве. Это позволяет гибко интегрировать оборудование в существующую технологическую линию и поддерживать идеальный температурный режим на протяжении всего процесса.

Оборудование изготовлено из высококачественной пищевой нержавеющей стали SUS304, что гарантирует долговечность, гигиеничность и надежность при интенсивной эксплуатации. Для максимального удобства оператора массажер оснащен интуитивно понятной сенсорной панелью и микропроцессорным управлением, обеспечивающим точный контроль и настройку всех параметров работы. Специально спроектированные внутренние ребра рабочего бункера активно перемешивают продукт, обеспечивая эффективную обработку сырья любой консистенции и равномерное распределение рассола.

Производительность модели составляет 950 кг, что делает ее оптимальным выбором для предприятий средних масштабов. Использование вакуума в GRKL-1700 позволяет повысить выход готовой продукции, предотвратить окисление и проникновение воздуха, а также добиться минимальной пористости готовых изделий, улучшив их структуру и внешний вид.



Технические характеристики

Габариты (Д×Ш×В) (мм)	3 500×2 200×2 200
Объем бункера (л)	1700
Напряжение (В)	380
Вес нетто (кг)	1450
Хладагент	Этиленгликоль
Общая мощность (Вт)	8500
Скорость вращения бункера (об/мин)	2-12
Максимальная степень вакуума (МПа)	-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