COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Вакуумный массажер Hualian GRZK20

Цена с НДС: 417 583 руб.

Артикул: **554023**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Загрузка, кг	10
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.12
Ширина, мм	945
Глубина, мм	515
Высота, мм	800
Вес (без упаковки), кг	130
Вес (с упаковкой), кг	240

Вакуумный массажер Hualian GRZK20 предназначается для быстрого маринования и посола мяса, птицы, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена механическим управлением, функцией вакуумизации, риверсом, увеличенным загрузочным люком и широким выбором настроек с учетом особенностей продукта. Материал загрузочного барабана - пищевая нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Объем: 20 л
- Производительность вакуумного насоса: 20 м^3/ч
- Степень вакуума: -0.08 мПа
- Мощность насоса: 0.75 кВт
- Скорость вращения бункера: 9 об/мин

- Функция вакуумизации сокращает негативное воздействие таких процессов как окисление и развитие микроорганизмов
- Легкость выгрузки готового продукта
- Простота чистки и мойки
- Надежность и долговечность
- Опционально доступно к заказу панель управления Touch Screen и частотный преобразователь для плавной регулировки скорости

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.