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 GRZK100

Цена с НДС: 546 551 руб.

Артикул: **141514**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Загрузка, кг	50от 20 до 50
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	1370
Глубина, мм	860
Высота, мм	940
Вес (без упаковки), кг	320
Вес (с упаковкой), кг	410

Вакуумный массажер Hualian GRZK100 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 и риверсом. Материал загрузочного барабана - пищевая нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Объем: 100 л

- Производительность вакуумного насоса: 20 м^3/ч
- Степень вакуума: -0.08 мПа
- Мощность насоса: 0.75 кВт
- Скорость вращения бункера: 8 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.