COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

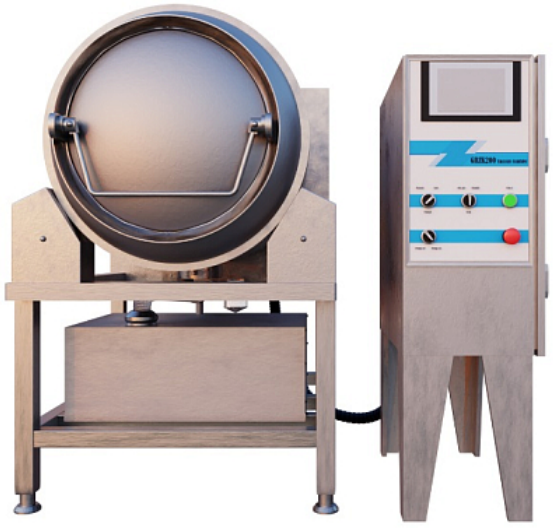
Коммерческое предложение от 15.11.2026

Вакуумный массажер Hualian GRZK100 (Touch Screen)

Цена с НДС: 668 966 руб.

Артикул: **253167**

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 электромеханическим управлением, Touch Screen дисплеем, функцией вакуумизации, регулировкой режимов, PLC контроллером и реверсным вращением. 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: 4-12 об/мин

- Функция вакуумизации сокращает негативное воздействие таких процессов как окисление и развитие микроорганизмов
- Увеличенный загрузочный люк для упрощения закладки сырья и посолочных ингредиентов
- Широкие возможности для регулирования режимов работы благодаря современной системе на основе PLC-контроллера

- Сохранение в памяти до 100 программ
- Регулировка длительности и скорости вращения барабана, направление вращения, интервалы остановки,

чередование атмосферной и вакуумной среды, степень вакуумизации и т.п.

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