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 GRZK1000

**Цена с НДС: 1 587 227 руб.**

Артикул: **257647**

**Есть в наличии**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 6 мес. |
| **Страна-производитель** | Китай |
| **Загрузка, кг** | 600от 400 до 600 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 3 |
| **Ширина, мм** | 2190 |
| **Глубина, мм** | 1300 |
| **Высота, мм** | 1720 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 805 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 900 |

Вакуумный массажер Hualian GRZK1000 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: 1000 л

- Производительность вакуумного насоса: 40 м$^3$/ч
- Степень вакуума: -0.08 мПа
- Внутри барабана расположены специальные ребра
- Скорость вращения бункера: 6 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.