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 (Touch Screen)

Цена с НДС: 1 675 245 руб.

Артикул: **877536**

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	800
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 электромеханическим управлением, Touch Screen дисплеем, функцией вакуумизации, регулировкой режимов, PLC контроллером и реверсным вращением. Материал загрузочного барабана - пищевая нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Объем: 1000 л

- Производительность вакуумного насоса: 40 м^3/ч
- Степень вакуума: -0.08 мПа
- Мощность насоса: 1.5 кВт
- Скорость вращения бункера: 4-12 об/мин

- Внутри барабана расположены специальные ребра
- 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.