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 GRZK500 (Touch Screen)

Цена с НДС: 1 235 324 руб.

Артикул: **425268**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Загрузка, кг	100
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.5
Ширина, мм	1580
Глубина, мм	1115
Высота, мм	1530
Вес (без упаковки), кг	520
Вес (с упаковкой), кг	612

Вакуумный массажер Hualian GRZK1600 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: 500 л

- Производительность вакуумного насоса: 20 м^3/ч
- Степень вакуума: -0.09 мПа
- Мощность насоса: 0.75 кВт
- Скорость вращения бункера: 3-12 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.