

## Коммерческое предложение от 01.04.2025

### Вакуумный массажер Hualian GRZK1000 (Touch Screen)

**Цена с НДС: 1 901 644 руб.**

Артикул: **877536**

Есть в наличии



|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Гарантия               | 6 мес.        |
| Страна-производитель   | Китай         |
| Загрузка, кг           | от 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<sup>3</sup>/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.