

Описание товара Массажер вакуумный Hualian

GRZK1000 (тач скрин)



Описание

Вакуумный массажер **Hualian GRZK1000** используется на предприятиях общественного питания и торговли для массирования мяса, рыбы или птицы в процессе маринования и посола. Модель оснащена современным PLC-контроллером, регулируемой скоростью вращения барабана и сенсорной панелью управления. Массажер выполнен из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Особенности:

- Плавная регулировка скорости
- Может использоваться для сухого и влажного посола, маринования, выдержки и подвяливания
- Бережное массирование сырья за счет особой формы ребер, расположенных внутри барабана
- Широкие возможности для настроек режимов массирования (время, скорость и направление вращения барабана, интервалы остановки, последовательность чередования вакуумной и атмосферной сред, степень вакуумизации)
- В памяти контроллера можно сохранить до 100 программ
- Быстрая и тщательная (без остатков) выгрузка сырья за счет реверсивного вращения барабана
- Увеличенный загрузочный люк для упрощения загрузки
- Простота санитарно-гигиенического обслуживания
- Надежность и долговечность

Дополнительные характеристики:

- Производительность вакуумного насоса: 40 м³/ч
- Степень вакуума: 0,08 мПа
- Мощность насоса: 1,5 кВт

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	3 кВт
Ширина	2190 мм
Глубина	1300 мм
Высота	1720 мм
Вес (без упаковки)	800 кг
Вес (с упаковкой)	900 кг
Страна-производитель	Китай
Загрузка	от 400 до 600 кг
Вакуумирование	Да
Объем бункера	1000
Скорость вращения барабана	от 4 до 12 об/мин.
Старая цена	2023026
Бренд	Hualian

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.