

Описание товара Массажер вакуумный Hualian

GRZK500



Описание

Вакуумный массажер **Hualian GRZK500** используется на предприятиях общественного питания и торговли для маринования различных видов мяса и птицы, кроме того массажер значительно ускоряет операцию посола, улучшает вкусовые и физические показатели сырья. Модель оснащена встроенным PLC контроллером и механической панелью управления. Массажер выполнен из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Особенности:

- Массирование свежего мяса для его размягчения и улучшения вкусовых свойств
- Маринование и посол (сухой и в рассоле) мясных полуфабрикатов и деликатесов перед копчением и вялением□
- Бережное массирование сырья за счет особой формы ребер, расположенных внутри барабана
- Индивидуальный режим перемешивания для конкретного продукта
- 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: 20 м³/ч
- Степень вакуума: 0,09 мПа
- Мощность насоса: 0,75 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Частотный преобразователь для плавной регулировки оборотов вращения бункера

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	1.85 кВт
Ширина	1580 мм
Глубина	1115 мм
Высота	1530 мм
Вес (без упаковки)	520 кг
Вес (с упаковкой)	612 кг
Страна-производитель	Китай
Загрузка	300 кг
Объем бункера	500
Скорость вращения барабана	7 об/мин.
Старая цена	1059380
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.