

Описание товара Массажер вакуумный Hualian

GRZK50



Описание

Вакуумный массажер **Hualian GRZK50** используется на предприятиях общественного питания и торговли для массирования мяса, рыбы или птицы в процессе маринования и посола, а также при приготовлении различных полуфабрикатов - шашлыков, стейков, ребрышек, крылышек и различных наборов для гриля. Модель оснащена механической панелью управления. Изделие выполнено из высококачественной пищевой нержавеющей стали SUS304.

Особенности:

- Наличие функции вакуумизации позволяет массировать продукты в вакууме или с чередованием вакуумной и атмосферной среды
- 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 диаметр загрузочного люка делает более удобной загрузку и выгрузку всех компонентов
- Простота санитарно-гигиенического обслуживания
- Надежность и долговечность

Дополнительные характеристики:

- Производительность вакуумного насоса: 20 м³/ч

- Степень вакуума: 0,08 мПа
- Мощность насоса: 0,75 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Частотный преобразователь для плавной регулировки оборотов вращения бункера
- Сенсорная панель управления

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	1300 мм
Глубина	860 мм
Высота	940 мм
Вес (без упаковки)	294 кг
Вес (с упаковкой)	400 кг
Страна-производитель	Китай
Загрузка	20 кг
Вакуумирование	Да
Объем бункера	50
Скорость вращения барабана	8 об/мин.
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.