

Вакуумные массажеры GRKL-500, GRKL-1000, GRKL-3500

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: hmr@nt-rt.ru || сайт: <https://hmru.nt-rt.ru/>

Вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-500



Модель мясомассажера GRKL-500 бережно обрабатывает сырье без нарушения целостности продукта с сохранением внешнего вида. Использование устройства позволяет сократить пористость продукции, увеличив и ускорив выход готовых изделий.

Сфера применения:

Маринование курицы;

Маринование и посол окорока, вяленого и копченого мяса;

Посол рыбы;

Изготовление шашлыков;

Изготовление полуфабрикатов;

Обработка свежего мясного и рыбного сырья для улучшения вкусовых свойств.

Особенности и преимущества

Постоянная скорость вращения бункера и регулировка вакуума для создания условий качественного маринования.

Быстрая обработка продукта.

Удобный загрузочный люк для закладки ингредиентов.

Препятствование образованию бактерий.

Улучшение натуральных вкусовых свойств мяса, птицы и рыбы без добавления дополнительных компонентов.

Устройство изготовлено из высококачественной пищевой стали, препятствующей окислению и возникновению запахов.

Особая форма лопастей позволяет бережно массировать сырье без нарушения его структуры.

Возможность настройки режимов массирования: частота вращения бункера, уровень вакуумизации.

Наличие функции реверса бункера, что позволяет легко выгрузить весь объем сырья без остатков.

Возможность работы с охлажденным мясом до -10°C . Это особенно важно при обработке охлажденного мяса, поскольку не допускает чрезмерного нагрева после процесса массирования.

Характеристики товара

Производительность вакуумного насоса (м ³ /ч)	20
Объем бункера (л)	500
Мощность (кВт)	2
Напряжение (В/Гц)	380/50
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм)	1900x1200x1700
Температура в бункере (°С)	От 0 до -10 (Регулируемая)
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм) (холодильный агрегат)	970x400x960
Загрузка (кг)	До 300
Скорость вращения бункера (об/мин)	От 3 до 12 (Регулируемая)
Наличие реверса	Да
Вес нетто (кг)	500

Вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-1000 (сенсорная панель)



Модель мясомассажера GRKL-1000 бережно обрабатывает сырье без нарушения целостности продукта с сохранением внешнего вида. Использование устройства позволяет сократить пористость продукции, увеличив и ускорив выход готовых изделий.

Сфера применения:

Маринование курицы;

Маринование и посол окорока, вяленого и копченого мяса;

Посол рыбы;

Изготовление шашлыков;

Изготовление полуфабрикатов;

Обработка свежего мясного и рыбного сырья для улучшения вкусовых свойств.

Особенности и преимущества

Постоянная скорость вращения бункера и регулировка вакуума для создания условий качественного маринования.

Быстрая обработка продукта.

Сенсорная панель управления.

Удобный загрузочный люк для закладки ингредиентов.

Препятствование образованию бактерий.

Улучшение натуральных вкусовых свойств мяса, птицы и рыбы без добавления дополнительных компонентов.

Устройство изготовлено из высококачественной пищевой стали, препятствующей окислению и возникновению запахов.

Особая форма лопастей позволяет бережно массировать сырье без нарушения его структуры.

Возможность настройки режимов массирования: частота вращения бункера, уровень вакуумизации.

Наличие функции реверса бункера, что позволяет легко выгрузить весь объем сырья без остатков.

Возможность работы с охлажденным мясом до -10°C . Это особенно важно при обработке охлажденного мяса, поскольку не допускает чрезмерного нагрева после процесса массирования.

▪

Á Á ÁÇ ÁĐÁ I €

Á ÁÇ D F€€€

ÁÇ D FĚ

ÁÇ Đ D H Æ €

Á ÁÇ ĐÇ DÁ GFJ€ FH€€ Fİ GE

ÁÁ ÁÇÔD ÁÉÁ ÄF€Ç D

Á ÁÇ ĐÇ ĐÇ Á ~~ĐXXXXXX~~F€€€ ì €€ FG€€

ÁÇ D Â €€

Á ÁÇ D FF€€

Á Á ÁÇ Đ DÁ ÁHÁ ÁFGÁÇ DÁ

Á

Á ÁÇ D Jì €

Вакуумный массажер с охлаждением GRKL-3500



Вакуумный массажёр с охлаждением GRKL-3500 представляет собой оборудование для ускорения процесса посола изделий из мяса и рыбы. Важной особенностью является то, что в процессе массирования создается вакуум, благодаря которому улучшаются вкусовые свойства продукта — мясо становится нежным и вкусным.

Также одной из основных особенностей массирования в вакууме является удаление воздуха, что останавливает развитие бактерий и увеличивает срок хранения готового продукта.

Модель мясомассажера GRKL-3500 бережно обрабатывает сырье без нарушения целостности продукта с сохранением внешнего вида. Использование устройства позволяет сократить пористость продукции, увеличив и ускорив выход готовых изделий.

Сфера применения:

Маринование курицы;

Маринование и посол окорока, вяленого и копченого мяса;

Посол рыбы;

Изготовление шашлыков;

Изготовление полуфабрикатов;

Обработка свежего мясного и рыбного сырья для улучшения вкусовых свойств.

Особенности и преимущества

Постоянная скорость вращения бункера и регулировка вакуума для создания условий качественного маринования.

Быстрая обработка продукта.

Удобный загрузочный люк для закладки ингредиентов.

Препятствование образованию бактерий.

Улучшение натуральных вкусовых свойств мяса, птицы и рыбы без добавления дополнительных компонентов.

Устройство изготовлено из высококачественной пищевой стали, препятствующей окислению и возникновению запахов.

Особая форма лопастей позволяет бережно массировать сырье без нарушения его структуры.

Возможность настройки режимов массирования: частота вращения бункера, уровень вакуумизации.

Наличие функции реверса бункера, что позволяет легко выгрузить весь объем сырья без остатков.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: hmr@nt-rt.ru || сайт: <https://hmru.nt-rt.ru/>