

Описание товара Куттер вакуумный Hualian ZBZ-

525



Описание

Вакуумный куттер **Hualian ZBZ-525** предназначен для измельчения мяса и смешивания его с другими компонентами фарша при производстве колбасных изделий, паштетов, измельчения охлажденных овощей, бескостного фруктового и рыбьего сырья и других сходных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления. Оборудование выполнено из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Специальный загрузчик и выгрузчик фарша с гидроприводом
- Привод ножевого вала оснащен преобразователем частоты для плавного переключения скоростей
- Автоматическая выгрузка готового сырья
- Раздельные приводы ножевого вала и чаши
- Загнутые особым образом края чаши предотвращают пролитие содержимого
- Приготовление сырья в вакуумной среде препятствует росту бактерий и микроорганизмов, предотвращает окисление, лучше сохраняет первоначальный цвет и вкусовые свойства продуктов
- Блок управления расположен в отдельном выносном корпусе
- На панели отображаются:
 - Скорость вращения ножей и чаши
 - Степень вакуумирования
 - Температура сырья
 - Время работы
- Исключительная плавность хода
- Безопасная эргономичная конструкция

- Пониженный уровень шума и вибрации

Дополнительные характеристики:

- Количество ножей: 6
- Скорость вращения:
 - Ножи: 750 / 1500 / 3000 / 3600 об./мин.
 - Чаша: 2 / 4 / 8 / 10 об./мин.
- Скорость выгрузателя: от 15 до 60 об./мин.
- Степень вакуума: 0,08 мПа
- Загрузка: до 350 кг

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	150 кВт
Ширина	4093 мм
Глубина	3362 мм
Высота	2340 мм
Вес (без упаковки)	3300 кг
Вес (с упаковкой)	3600 кг
Страна производства	Китай
Объем	500 л
Скорость	от 2 до 10 об/мин.
Старая цена	19310642
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.