

Коммерческое предложение от 02.04.2025

Вакуумный куттер Hualian ZBZ-130

Цена с НДС: 6 986 334 руб.

Артикул: **637676**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Число скоростей	4
Объем, л	130
Подключение, В	380
Мощность, кВт	51
Ширина, мм	2300
Глубина, мм	2250
Высота, мм	1800
Вес (без упаковки), кг	2847
Вес (с упаковкой), кг	3224

Куттер [Hualian ZBZ-130](#) используется для измельчения и смешивания мяса при производстве колбасных изделий, паштетов, измельчения охлажденных овощей, бескостного фруктового и рыбьего сырья на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Скорость вращения чаши: от 8 до 12 об/мин
- Количество ножей: 6
- Скорость вращения:
 - Ножи: 750 / 1500 / 3000 / 4500 об./мин.
 - Чаша: 2 / 4 / 8 / 12 об./мин.
- Скорость выгрузателя: от 15 до 70 об./мин.
- Степень вакуума: 0,08 мПа
- агрузка: до 85 кг
- Специальный загрузочный и выгрузочный фарш 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
- Массивная станина и сбалансированные подшипники с герметичной защитой

- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.