

Коммерческое предложение от 12.04.2025

Наименование товара: Фаршемес вакуумный Hualian JBZK-2000

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/farshemeshalki/_hualian_jbzk_2000



Описание

Вакуумный фаршемес **Hualian JBZK-2000** используется на предприятиях общественного питания и торговли для смешивания мясного, рыбного, мясоовощного фарша и различных начинок с добавочными компонентами - приправами, вкусовыми добавками, рассолами в вакуумной среде. Модель оснащена механической панелью управления. Оборудование выполнено из пищевой нержавеющей стали.

Компрессор в комплект поставки не входит и приобретается отдельно.

Особенности:

- Интенсивное перемешивание ингредиентов
- Регулируемая степень вакуума
- Полностью герметичная дежа
- Прямой и обратный ход лопастей
- Наличие концевого выключателя на крышке
- Реверсное движение месильных валов для удобной выгрузки готового фарша

Дополнительные характеристики:

- Минимальная температура продукта: 10 °С
- Скорость вращения месильного органа: от 5 до 27 об./мин.
- Степень вакуума: 0,08 мПа

Опции (заказываются отдельно):

- Масляный воздушный компрессор
- Цифровой температурный контроллер

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	26 кВт
Ширина	3200 мм
Глубина	1900 мм
Высота	2300 мм
Вес (без упаковки)	3300 кг
Вес (с упаковкой)	3500 кг
Тип	механическая
Страна-производитель	Китай
Загрузка	1400 кг
Конструкция	напольная
Объем бункера	2000 л
Бренд	Hualian

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.