COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 02.08.2025

Вакуумный фаршемес Hualian JBZK-150

Артикул: **519027**

Цена с НДС:

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Загрузка, кг	110
Вместимость бункера, кг	150
Тип	электрическая
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.75
Ширина, мм	1200
Глубина, мм	700
Высота, мм	1260
Вес (без упаковки), кг	400
Вес (с упаковкой), кг	486

Вакуумный фаршемес Hualian JBZK-150 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для перемешивания различного вида фарша из мяса, рыбы, овощей и смешивания пастообразных продуктов с добавочными компонентами в вакуумной среде. Модель оснащена механическим управлением, несъемной дежой, крышкой и спиральным месильным органом. Материал корпуса и элементов соприкасающихся с продуктами - пищевая нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Производительность вакуумного насоса: 20 $м^3$ /ч
- Расчетная производительность: 160-220 кг/час
- Скорость вращения месильного органа: 42/63 об/мин
- Степень вакуума: 0,09 мПа
- Минимальная температура продукта: +10°С
- Обработка сырья в вакуумной среде для увеличения сроков годности продукции
- Оптимальный объем дежи для производств небольшой емкости
- Полностью герметичная дежа и изолированная по всему периметру крышка
- Поднятие и опускание крышки производится переключателем на панели управления
- Наличие концевого выключателя на крышке
- Прочная станина выдерживает большую нагрузку
- Регулируемая степень вакуума
- Реверсное движение месильного вала для удобной выгрузки готового фарша
- Сертификаты гигиены и безопасности ЕС и стран
- Рекомендуется использовать масляный воздушный компрессор

Опционально доступно к заказу:

- Цифровой температурный контроллер

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.