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-300

Артикул: **583552**

Цена с НДС:

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Загрузка, кг	от 220 до 265
Вместимость бункера, кг	300
Тип	электрическая
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.5
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	1000
Высота, мм	1500
Вес (без упаковки), кг	689
Вес (с упаковкой), кг	835

Вакуумный фаршемес Hualian JBZKS-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 2 валами с лопатками. Материал корпуса и элементов соприкасающихся с продуктами - пищевая нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Степень вакуума: 0,09 мПа
- Минимальная температура продукта: +10°C
- Обработка сырья в вакуумной среде для увеличения сроков годности продукции
- Оптимальный объем дежи для производств средней и большой 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 месильных валов 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.