

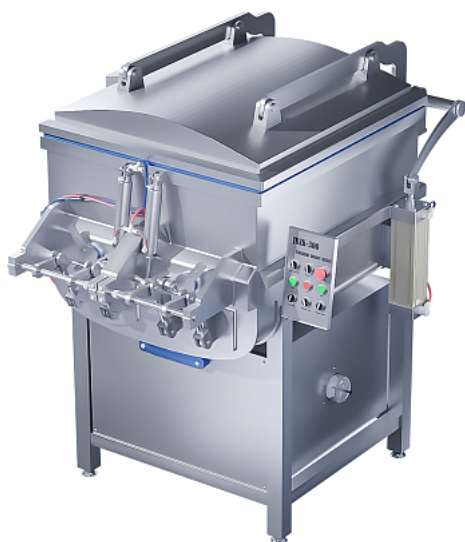
Коммерческое предложение от 13.06.2026

Вакуумный фаршемес Hualian JBZK-300

Цена с НДС: 1 314 980 руб.

Артикул: **583552**

Под заказ



| | |
|-------------------------|------------------|
| Гарантия | 6 мес. |
| Страна-производитель | Китай |
| Загрузка, кг | 265от 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.