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-1200

Цена с НДС:

Артикул: **594804**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Загрузка, кг	от 820 до 900
Вместимость бункера, кг	1200
Тип	электрическая
Подключение, В	380
Мощность, кВт	13.2
Ширина, мм	1985
Глубина, мм	2300
Высота, мм	1920
Вес (без упаковки), кг	1870
Вес (с упаковкой), кг	2100

Вакуумный фаршемес Hualian JBZK-1200 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. Материал корпуса и элементов соприкасающихся с продуктами - пищевая нержавеющая сталь.

Компрессор в комплект поставки не входит.

Технические характеристики:

- Минимальная температура продукта: 10 °C
- Скорость вращения месильного органа: от 5 до 30 об./мин.
- Степень вакуума: 0,09 мПа
- 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

Опционально доступно к заказу:

- Масляный воздушный компрессор
- Цифровой температурный контроллер

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