

Коммерческое предложение от 29.05.2026

Вакуумный куттер Hualian ZBZ-125

Цена с НДС: 5 224 698 руб.

Артикул: **676176**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Число скоростей	4
Объем, л	125
Подключение, В	380
Мощность, кВт	45.5
Ширина, мм	1800
Глубина, мм	1560
Высота, мм	1400
Вес (без упаковки), кг	2152
Вес (с упаковкой), кг	2467

Куттер [Hualian ZBZ-125](#) используется для измельчения и смешивания мяса при производстве колбасных изделий, паштетов, измельчения охлажденных овощей, бескостного фруктового и рыбьего сырья на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Количество ножей: 6
- Скорость вращения чаши: от 8 до 12 об/мин
- Скорость вращения ножей: 750 / 1500 / 3000 / 4500 об/мин
- Скорость выгрузателя: от 15 до 70 об/мин
- Степень вакуума: 0,08 мПа
- Загрузка: до 80 кг
- Привод ножевого вала оснащен преобразователем частоты для плавного переключения скоростей
- Раздельные приводы ножевого вала и чаши
- Приготовление сырья в вакуумной среде препятствует росту бактерий и микроорганизмов, предотвращает окисление, лучше сохраняет первоначальный цвет и вкусовые свойства продуктов
- Электрошкаф с ЖК-панелью управления вынесен в отдельный корпус
- На панели отображаются:
 - Скорость вращения ножей и чаши
 - Степень вакуумирования
 - Температура сырья

- Время работы
- Исключительная плавность хода
- Безопасная эргономичная конструкция
- Пониженный уровень шума и вибрации

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.