COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Вакуумный куттер Hualian ZBZ-125

Цена с НДС: 5 472 518 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 выгружателя: 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.