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-525

Цена с НДС: 20 851 628 руб.

Артикул: **247870**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Число скоростей	4
Объем, л	525
Подключение, В	380
Мощность, кВт	150
Ширина, мм	4093
Глубина, мм	3362
Высота, мм	2340
Вес (без упаковки), кг	3300
Вес (с упаковкой), кг	3600

Куттер Hualian ZBZ-525 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 AISI 304.

Технические характеристики:

- Скорость вращения чаши: от 750 до 3600 об/мин
- Количество ножей: 6
- Скорость вращения:
  - Ножи: 750 / 1500 / 3000 / 3600 об./мин.
  - Чаша: 2 / 4 / 8 / 10 об./мин.
- Скорость выгружателя: от 15 до 60 об./мин.
- Степень вакуума: 0,08 мПа
- Загрузка: до 350 кг
- Специальный загружатель и выгружатель фарша с гидроприводом
- Привод ножевого вала оснащен преобразователем частоты для плавного переключения скоростей
- Автоматическая выгрузка готового сырья
- Раздельные приводы ножевого вала и чаши
- Загнутые особым образом края чаши предотвращают пролитие содержимого
- Приготовление сырья в вакуумной среде препятствует росту бактерий и микроорганизмов, предотвращает окисление, лучше сохраняет первоначальный цвет и вкусовые свойства продуктов
- Блок управления расположен в отдельном выносном корпусе

- 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.