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-200II

Цена с НДС: 8 211 407 руб.

Артикул: **108164**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Число скоростей	4
Объем, л	200
Подключение, В	380
Мощность, кВт	92
Ширина, мм	3450
Глубина, мм	2500
Высота, мм	2100
Вес (без упаковки), кг	5220
Вес (с упаковкой), кг	6602

Куттер Hualian ZBZ-200II 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 механическим управлением. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Скорость вращения чаши: от 4 до 12 об/мин
- Количество ножей: 6
- Скорость вращения:
  - Ножи: 750 / 1500 / 3000 / 4500 об./мин.
  - Чаша: 4 / 8 / 12 об./мин.
- Скорость выгружателя: от 30 до 100 об./мин.
- Степень вакуума: 0,08 мПа
- Загрузка: до 125 кг
- Привод ножевого вала оснащен односкоростным асинхронным двигателем
- Частотный преобразователь обеспечивает плавный пуск, остановку и ступенчатое переключение скоростей
- Система контроля температуры сырья
- Загнутые 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
- Подшипник с четырехслойной герметизацией и увеличенным рабочим ресурсом

- Прозрачная крышка обеспечивает визуальный контроль за процессом приготовления
- Соответствие санитарно-гигиеническим нормам ЕС и стран ТС
- Пониженный уровень шума и вибрации
- Безопасная эргономичная конструкция

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