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-330

Цена с НДС: 10 075 731 руб.

Артикул: **757602**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Число скоростей	4
Объем, л	330
Подключение, В	380
Мощность, кВт	105.44
Ширина, мм	3950
Глубина, мм	2850
Высота, мм	2220
Вес (без упаковки), кг	7174
Вес (с упаковкой), кг	8396

Куттер Hualian ZBZ-330 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 4 до 12 об/мин
- Количество ножей: 6
- Скорость вращения ножей: 240 / 750 / 1500 / 3600 об./мин.
- Скорость выгружателя: от 30 до 90 об./мин.
- Степень вакуума: 0,08 мПа
- Загрузка: до 200 кг
- Вакуумная крышка с прозрачным смотровым люком состоит из двух частей и оснащается раздельным приводом подъема / опускания
- 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.