COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Волчок шнековый Hualian TC-22I (полный унгер)



Цена с НДС: 64 168 руб.

Артикул: **268152**

Ожидается

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Производительность, кг/час	300
Реверс	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	470
Глубина, мм	250
Высота, мм	550
Вес (без упаковки), кг	26
Вес (с упаковкой), кг	30

Волчок Hualian TC-22I используется для измельчения мяса, овощей, рыбы и морепродуктов в фарш на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением. Материал корпуса, загрузочного лотка, шнека и мясорубочных компонентов - хромированная сталь, материал толкателя - пластик.

В комплекте шнек, 2 двухсторонних ножа, 2 подрезные решетки, 2 выпускные решетки с ячейками различного диаметра, прижимная гайка, загрузочный лоток, толкатель и насадка для изготовления колбасных изделий.

Технические характеристики:

- Зазор между шнеком и горловиной: 1,5 мм
- Диаметр ячеек решеток: 6 и 8 мм
- Полный унгер – эффективный механизм измельчения
- Функция реверса для удобства извлечения жилистой ткани
- Кнопка перезагрузки при экстренном отключении
- Система охлаждения двигателя для защиты от перегрева
- Быстрые сборка и демонтаж без необходимости использования инструментов
- Рукоятка для удобства транспортировки
- Съемный кабель питания
- Устойчивые нескользящие опоры
- Простота управления и технического обслуживание

- Отсутствие глухих зон в конструкции мясорубочного узла для легкости очистки и дезинфекции
- Эргономичный дизайн

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