

Описание товара Фаршемес вакуумный Hualian

JBZL-750 с охлаждением



Описание

Вакуумный фаршемес **Hualian JBZL-750** используется на предприятиях общественного питания и торговли для смешивания мясного и рыбного фарша с дополнительными компонентами, вкусовыми добавками и рассолами. Модель оснащена системой охлаждения и электронной панелью управления с сенсорным дисплеем. Оборудование выполнено из пищевой нержавеющей стали.

Особенности:

- Интенсивное перемешивание ингредиентов
- Возможность сохранения в памяти до 99 индивидуальных программ
- Крепление вала на двух подшипниках
- Реверсивный ход вала для удобной выгрузки продукта

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения месильного органа: от 5 до 20 об./мин.
- Степень вакуума: 0,09 мПа

Опции (заказываются отдельно):

- Месильный орган другой формы
- Цифровой температурный контроллер

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	15 кВт

Ширина	1660 мм
Глубина	1550 мм
Высота	2160 мм
Вес (без упаковки)	1600 кг
Вес (с упаковкой)	1750 кг
Тип	механическая
Страна-производитель	Китай
Загрузка	380 кг
Конструкция	напольная
Объем бункера	750 л
Старая цена	4280418
Бренд	Hualian

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.