

Описание товара Фаршемес вакуумный Hualian

JBZK-1200



Описание

Вакуумный фаршемес **Hualian JBZK-1200** используется на предприятиях общественного питания и торговли для смешивания мясного, рыбного, мясоовощного фарша и различных начинок с добавочными компонентами - приправами, вкусовыми добавками, рассолами в вакуумной среде. Модель оснащена механической панелью управления. Оборудование выполнено из пищевой нержавеющей стали.

Компрессор в комплект поставки не входит и приобретается отдельно.

Особенности:

- Интенсивное перемешивание ингредиентов
- Регулируемая степень вакуума
- Полностью герметичная дежа
- Прямой и обратный ход лопастей
- Наличие концевого выключателя на крышке
- Реверсное движение месильных валов для удобной выгрузки готового фарша

Дополнительные характеристики:

- Минимальная температура продукта: 10 °С
- Скорость вращения месильного органа: от 5 до 30 об./мин.
- Степень вакуума: 0,09 мПа

Опции (заказываются отдельно):

- Масляный воздушный компрессор

- Цифровой температурный контроллер

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	13.2 кВт
Ширина	1985 мм
Глубина	2300 мм
Высота	1920 мм
Вес (без упаковки)	1870 кг
Вес (с упаковкой)	2100 кг
Тип	механическая
Страна-производитель	Китай
Загрузка	от 820 до 900 кг
Конструкция	напольная
Объем бункера	1200 л
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.