

Описание товара Фаршемешалка Hualian JBZK-150



Описание

Фаршемешалка **Hualian JBZK-150** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для равномерного перемешивания ингредиентов для приготовления мясного, рыбного, мясоовощного фарша, паштетов, салатов и различных начинок. Модель оснащена несъемной дежой с крышкой, месильным органом спирального типа и механической панелью управления. Модель изготовлена из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Особенности:

- Обработка сырья в вакуумной среде для увеличения сроков годности продукции
- Оптимальный объем дежи для производств небольшой емкости
- Полностью герметичная дежа и изолированная по всему периметру крышка
- Поднятие и опускание крышки производится переключателем на панели управления
- Наличие концевого выключателя на крышке
- Прочная станина выдерживает большую нагрузку
- Регулируемая степень вакуума
- Реверсное движение месильного вала для удобной выгрузки готового фарша
- Сертификаты гигиены и безопасности ЕС и стран
- Рекомендуется использовать масляный воздушный компрессор

Дополнительные характеристики:

- Производительность вакуумного насоса: 20 м³ /ч
- Расчетная производительность: 160-220 кг/час
- Скорость вращения месильного органа: 42/63 об/мин

- Степень вакуума: 0,09 мПа
- Минимальная температура продукта: +10°C
- Габариты в упаковке: 1650x850x1520 мм

Дополнительные опции (приобретаются отдельно):

- Цифровой температурный контроллер

Внимание! Компрессор не входит в базовую комплектацию машины и приобретается отдельно!

Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	2.75 кВт
Ширина	1200 мм
Глубина	700 мм
Высота	1260 мм
Вес (без упаковки)	400 кг
Вес (с упаковкой)	486 кг
Тип	электрическая
Родина бренда	Китай
Страна-производитель	Китай
Загрузка	110 кг
Конструкция	напольная
Объем бункера	150 л
Старая цена	1021062
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.