

Описание товара Фаршемес вакуумный Hualian

JBZK-50



Описание

Вакуумный фаршемес **Hualian JBZK-50** используется на предприятиях общественного питания и торговли для перемешивания мясного и других видов фарша и начинок с добавочными компонентами 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

Дополнительные характеристики:

- Минимальная температура продукта: 10 °С
- Степень вакуума: 0,09 мПа

Опции (заказываются отдельно):

- Масляный воздушный компрессор
- Месильный орган (лопатки / спиральный)

Характеристики

| | |
|----------------------|----------------|
| Напряжение | 380 В |
| Мощность | 1.11 кВт |
| Ширина | 740 мм |
| Глубина | 810 мм |
| Высота | 775 мм |
| Вес (без упаковки) | 208 кг |
| Вес (с упаковкой) | 290 кг |
| Тип | механическая |
| Страна-производитель | Китай |
| Загрузка | от 20 до 30 кг |
| Конструкция | напольная |
| Объем бункера | 50 л |
| Старая цена | 818131 |
| 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.