Описание товара Фаршемешалка Hualian JBZK-

650



Описание

Фаршемешалка **Hualian JB-650** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для равномерного перемешивания ингридиентов для приготовления мясного, рыбного, мясоовощного фарша, паштетов, салатов и различных начинок. Модель оснащена несъемной дежой с крышкой, 2 месильными органами в виде лопастных валов 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 средней и большой 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 месильных валов для удобной выгрузки готового фарша
- Сертификаты гигиены и безопасности ЕС и стран
- Рекомендуется использовать масляный воздушный компрессор

Дополнительные характеристики:

- Частота вращения головного вала: 54 / 42 об/мин.
- Габариты в упаковке: 2180х1760х1950 мм
- Степень вакуума: 0,09 мПа

• Минимальная температура продукта: +10°C

Дополнительные опции (приобретаются отдельно):

• Цифровой температурный контроллер

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

Характеристики

 Напряжение
 380 В

 Мощность
 7.1 кВт

 Ширина
 1600 мм

 Глубина
 1300 мм

 Высота
 1600 мм

 Вес (без упаковки)
 980 кг

 Вес (с упаковкой)
 1160 кг

Тип электрическая

Родина бренда Китай Страна-производитель Китай

Загрузка от 440 до 490 кг

Конструкция напольная

 Объем бункера
 650 л

 Бренд
 Hualian

Информация на сайте <u>prom-katalog.ru</u> носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК Р Φ .

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