

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.