Коммерческое предложение Вакуумный куттер ZBZ-130

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Вакуумный куттер ZBZ-130	Барнаул	Под заказ	6 398 911,00
2	Вакуумный куттер ZBZ-130	Екатеринбург	Под заказ	6 398 911,00
3	Вакуумный куттер ZBZ-130	Москва	Под заказ	6 398 911,00
4	Вакуумный куттер ZBZ-130	Новосибирск	Под заказ	6 398 911,00
5	Вакуумный куттер ZBZ-130	Ростов	Под заказ	6 398 911,00

Вакуумный куттер ZBZ-130



Вакуумный куттер ZBZ130 – это высокоскоростное профессиональное оборудование для мясопереработки средней производительности. Предназначен для измельчения, перемешивания и эмульгирования мясного и других видов сырья. Используется для приготовления фарша для сосисок, сарделек, колбас, паштетов, соусов и пр.

Особенностью серии ZBZ является наличие раздельных приводов для ножевого вала и чаши. Привод ножевого вала оснащен частотным преобразователем. Он обеспечивает плавный пуск и остановку вала, а также плавное переключение скоростей. Количество ступеней – 4, от 750 до 4500 об/мин, для перемешивания имеются две скорости на низких реверсивных оборотах.

Объем рабочей чаши в данной модели составляет 130 л. Материал изготовления – высококачественная нержавеющая сталь. Санитарно-гигиенические нормы и техника безопасности соответствуют утвержденным в ЕС и РФ требованиям.

Крышка имеет прозрачный люк и отлично приспособлена для визуального наблюдения за процессом приготовления сырья.

Переработка сырья в вакуумной среде обеспечивает повышенный выход готового продукта, сохранение вкусовых качеств, естественного цвета и более качественную и плотную набивку оболочек.

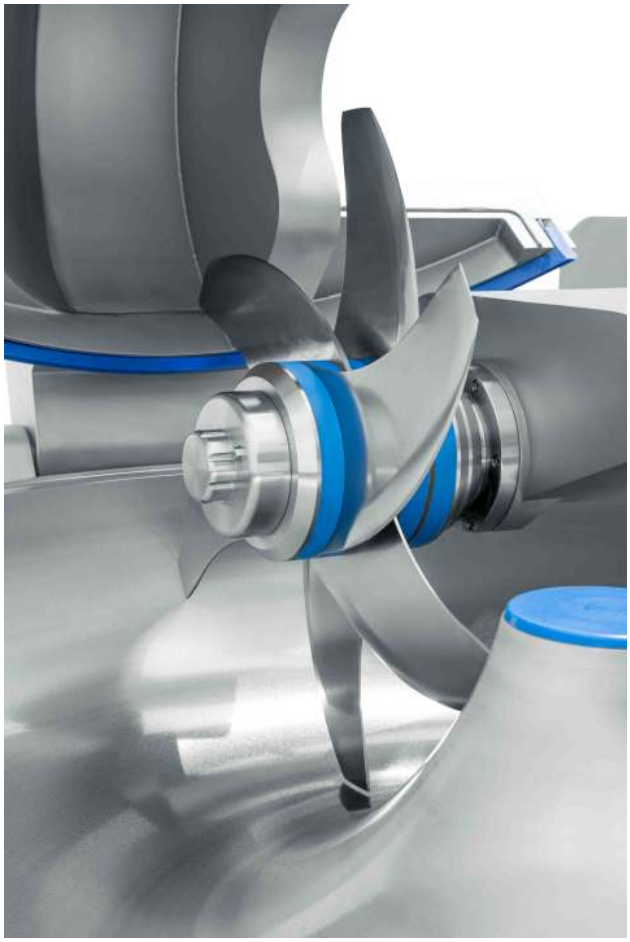
Среди других особенностей куттера:

- ЖК блок индикации вынесен в отдельный корпус и расположен в удобном для оператора месте;
- края чаши имеют особую загнутую форму, предотвращающую пролитие содержимого;
- высокая скорость ножевой головки в сочетании с минимальным зазором между ножами и чашей обеспечивает превосходную разработку фарша;
- массивная станина и отлично сбалансированные подшипники с герметичной защитой минимизируют уровень шума и вибрации.
- Возможность установки немецкого насоса BUSCH.









Технические характеристики

Габариты (Д×Ш×В) (мм)	2 600×2 600×1 600
Скорость вращения чаши (об/мин)	2/4/8/12
Мощность (Вт)	51000
Объем чаши (л)	130
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000/4500
Напряжение (В)	380
Вес нетто (кг)	3020
Вес брутто (кг)	264; 2910
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1 000×860×1 810; 2 480×2 200×1 930
Загрузка (кг)	до 85
Степень вакуума (мПа)	-0,08
Скорость выгружателя (об/мин)	15-70
Число ножей, шт	6

О компании Hualian Machinery - Надёжный партнёр для промышленного производства

Hualian Machinery — поставщик упаковочного и пищевого оборудования для бизнеса. Мы помогаем предприятиям запускать, развивать и масштабировать производство, подбирая решения под реальные задачи и объёмы.

HUALIAN MACHINERY - с нами удобно расти!

Есть вещи, которые должны работать без сбоев — как ритм сердца. Hualian Machinery создает именно такие решения — надежные, продуманные и понятные. Наша история — это ваши возможности. За 35 лет китайский завод Hualian Machinery научился предвидеть потребности бизнеса. А мы, работая в России с 2007 года, поняли главное: важно не просто поставлять оборудование, а быть партнером, который всегда рядом. Именно поэтому мы открыли 5 филиалов в России, в Казахстане и Беларуси и создали обширную дилерскую сеть - чтобы быть ближе и доступнее для своих клиентов.

Мы не верим в сложные процессы. Мы верим в простые истины, в доверие и партнерство. Техника должна работать, клиент — улыбаться, а бизнес — расти. Мы делаем для этого всё, вдохновляясь историями наших клиентов, и гордясь вкладом в их успех.

Наши преимущества

НАЛИЧИЕ
Еженедельные поставки из Китая

ТЕСТИРОВАНИЕ
Бесплатное демо по Вашему заданию

ДИЛЕРЫ
В каждом крупном городе

СЕРВИС
Обучение и техническая поддержка

КАЧЕСТВО
Соответствие Евростандарту

РЕШЕНИЕ
Стандартные и индивидуальные