

Описание товара Вакуумный куттер ZKZB-200



Описание

- Вакуумный куттер с рабочей чашей на 200л –оптимальный выбор для предприятий средней и крупной мощности
- Используя режимы высоких скоростей резки, на нем можно производить измельченное до требуемой консистенции мясо, фуа-гра, тонкие пасты и эмульсии
- Переключив куттер в режим низких скоростей, можно соединять куски мяса, грибы, оливки, сыр или любой другой продукт, не прерывая при этом цикл перемешивания
- Данный куттер оборудуется ножами, которые изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали импортного производства и проходят специальную дополнительную закалку, это значительно продлевает их срок эксплуатации
- Скорость вращения ножей куттера регулируется бесступенчато и может достигать 4100 об/мин
- Чаша куттера изготавливается из нержавеющей стали и оснащена специальной защитой от протекания продукции
- Крышка чаши оснащена специальной амбразурой, при помощи которой можно добавлять мясо и вести визуальное наблюдение за работой куттера
- Пульт управления имеет герметичную, защищённую от воздействия влаги и воды конструкцию, что обеспечивает стабильную работу куттера
- Чаша куттера оборудована специальными замками, которые чётко фиксируют вакуумную крышку
- Куттер ZKZB-200 рационально компактно сконструирован, отлично сбалансирован, не вибрирует, издаёт мало шума и имеет изысканный внешний вид
- Технические параметры Куттер ZKZB-200 □

Характеристики

Емкость, л	200
Загрузка, кг	170-180

Общая мощность, кВт	84
Количество ножей, шт	6
Скорость вращения чаши, об/ мин	7.5/10/15
Скорость вращения ножей, об/ мин	240/2050/4100
Степень вакуума, кПа	80-85
Габариты машины, мм	3100×2420×2300
Масса, кг	4800

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.