Куттер открытого типа ZB125

Куттер ZB125 – профессиональное оборудование для мясопереработки. Используется
для тонкого измельчения всех видов мясного сырья, в том числе жильного –
говядины, свинины, баранины, птицы. В процессе работы могут добавляться и
смешиваться другие компоненты. Полученный фарш используется для приготовления
сосисок, сарделек и колбас. При помощи куттера можно также измельчать другие
продукты – овощи, фрукты, орехи, ягоды и пр.

Переработка сырья осуществляется в атмосферно среде. Ча

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/kutter-otkrytogo-tipa-zb125/

Цена: 2725975.00 руб.

Характеристики	
Артикул	00000005582
Наличие	3
Мощность (Вт)	32170
Вес нетто (кг)	1535
Объем чаши (л)	125
Напряжение (В)	380
Вес брутто (кг)	1735
Скорость вращения чаши (об/мин)	8/12

Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	2230×1730×1600
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.