



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

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 отдельных приводов для ножевого вала и чаши. Привод ножевого вала оснащен частотным преобразователем. Он обеспечивает плавный пуск и

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/vakuumnyi-kutter-zbz-130/>



Цена: 6772466.00 руб.

Характеристики

Артикул	00000005888
Наличие	1
Мощность (Вт)	51000
Вес нетто (кг)	2847
Объем чаши (л)	130
Напряжение (В)	380
Вес брутто (кг)	1 место: 2919; 2 место: 305
Скорость вращения чаши (об/мин)	2/4/8/12

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1 место: 2520×2300×2200; 2 место: 1200×1050×1850
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000/4500

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.