

## Вакуумный куттер ZBZ-330

ZBZ-330 – одна из наиболее производительных моделей вакуумных куттеров серии ZBZ. Объем ее чаши составляет 330 л, а разовая загрузка сырья – до 200 кг. Относится к высокоскоростным куттерам, обеспечивающим тонкое измельчение любого мясного, мясо-овощного и овощного сырья. Максимальная скорость вращения ножевого вала – 3600 об/мин. Частотный преобразователь обеспечивает плавный разгон и остановку ножевого вала. Количество скоростей – 4.

Основные сферы применения – колбасные цеха и мясокомбинаты, предприятия общественного питания, собственные производства крупных торговых сетей и пр.

Переработка сырья в вакуумной среде предотвращает рост микроорганизмов, сохраняет цвет и вкусовые свойства продуктов, обеспечивает повышенный выход готовой продукции и качественную, плотную набивку оболочек сосисок, сарделек и колбас.

Обработка основных деталей и узлов выполняется на высокоточных станках с ЧПУ, что помогает добиться минимального зазора между ножами и чашей. Совместно с высокой скоростью вращения ножевого вала это обеспечивает тонкий помол и разработку фарша.

Среди других достоинств куттера – низкий уровень шума и вибрации, удобная санитарно-гигиеническая обработка, долговечная работа.

Заказать вакуумный куттер ZBZ330 можно в комплектации с ножами отечественного или импортного производства, с водокольцевым насосом замкнутого типа или насосом известного немецкого производителя BUSCH.

Особенности модели:

- современный эргономичный дизайн;
- вакуумная крышка с прозрачным смотровым люком, состоит из двух частей и оснащается отдельным приводом подъема/опускания;
- материал изготовления – пищевая нержавеющая сталь марки AISI 304;
- имеется опция автоматической выгрузки готового сырья;
- блок управления расположен в отдельном выносном корпусе, в удобном для оператора месте. На ЖК-панели отображаются основные параметры работы оборудования – скорость вращения ножей и чаши, температура сырья, степень вакуумирования

ножей и чаши, температура сырья, степень вакуумирования, время работы;

- загнутые особым образом края чаши предотвращают пролитие содержимого чаши.

**Цена: 12883429 руб.**

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**