

Вакуумный куттер ZBZ-200III

ZBZ-200III – модель высокоскоростного вакуумного куттера с односкоростным асинхронным двигателем и частотным преобразователем для плавного пуска и остановки ножевого вала. Количество скоростей – 4, от 750 до 4500 об/мин. Вращение чаши выполняет второй асинхронный двигатель с преобразователем частоты. Объем рабочей чаши – 200 л, материал изготовления – пищевая нержавеющая сталь.



Долговечный подшипник увеличенного диаметра с четырьмя слоями герметизации обеспечивает длительный срок эксплуатации. Массивная станина поглощает шум и уменьшает вибрацию работающего оборудования.

На сенсорной панели управления отображаются: степень вакуумизации, температура сырья, скорость вращения ножевого вала и чаши, время работы.

Вакуумная и ножевая крышки опускаются с помощью гидропривода.

Края чаши имеют особую загнутую форму, препятствующую разлитию жидкости.

Заказать вакуумный куттер ZBZ200III можно в комплектации вакуумным насосом BUSCH либо водокольцевым вакуумным насосом замкнутого цикла.

К достоинствам модели относятся:

- В приводе ножевого вала используется преобразователь частоты, что позволяет производить плавный разгон и остановку ножевого вала. Управление производится по пяти задаваемым скоростям до 4500 об/мин;
- Имеются две низкооборотные реверсивные скорости перемешивания;
- В приводе диска выгрузателя также используется преобразователь частоты, что обеспечивает возможность плавного регулирования оборотов.
- Блок индикации - жидкокристаллический дисплей выполнен в отдельном выносном корпусе, размещаемом в удобном для оператора месте. Отображает основные параметры работы куттера: температуру фарша, степень вакуумирования;
- Форма чаши имеет оптимальную форму с большой зоной резания. Обработка поверхности производится с высокой точностью на

шлифовальных станках с ЧПУ, это позволяет выставлять минимальный зазор между чашей и ножами. Все это совместно с высокой скоростью вращения ножевой головки обеспечивает отличную разработку фарша;

- Чаша имеет три скорости вращения, плавный пуск и остановку;
- Куттер обладает массивной станиной, все узлы хорошо сбалансированы, выполнен слой звукопоглощения, что обуславливает низкий уровень вибрации и шума.
- Все машины соответствуют нормам СЕ и проверяются на соблюдение гигиенических норм и требований техники безопасности РФ, что подтверждается сертификатом соответствия РФ.

Цена: 11373256 руб.

Характеристики	
Артикул	00000005891
Наличие	3
Мощность (Вт)	104000
Вес нетто (кг)	5220
Объем чаши (л)	200
Напряжение (В)	380
Вес брутто (кг)	1 место: 5906; 2 место: 374; 3 место: 322
Скорость вращения чаши (об/мин)	4/8/12
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	3650×2280×2150;1280×940×1900;1130×880×1340
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000/4500

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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