

Юр.адр.: 350020, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Рашпилевская, д.170, корпус 2, квартира 16 Тел: +7 (900) 246-86-60

р/с 40802810230000073752 к/с 30101810100000000602 БИК 040349602

Краснодарское отделение №8619 ПАО Сбербанк

ТЕХНИКО-КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Фаршемешалка Hualian Machinery BWL-100

Артикул: BWL-100



Характеристики

Данные о характеристиках не найдены.

Цена без учета доставки: **270 000 ₽** (с НДС)

Технические характеристики

Срок гарантии мес.	12
Страна-производитель	Китай
Производитель	Hualian Machinery
Установка	Напольная
Вакуум	Нет
Опрокидывание	Электропривод
Материал емкости	Нержавеющая сталь
Объем дежи, л	100
Привод	Электрический
Загрузка, кг	70

Реверс	Нет
Количество скоростей	1
Скорость, об/мин	62
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Мощность, Вт	1500
Напряжение, В	380
Ширина, см	108
Глубина, см	48
Высота, см	110
Вес без упаковки, кг	283
Вес в упаковке, кг	321
Ширина в упаковке, см	120
Глубина в упаковке, см	72
Высота в упаковке, см	130
Объём в упаковке, м	1.12

КОНТАКТЫ И РЕКВИЗИТЫ

Сайт	https://www.intertooler.ru
Телефон	+7 (900) 246-86-60
Юридический адрес	350020, Краснодарский край, г.Краснодар, ул. Рашпилевская, д.170, корпус 2, квартира 16
Банк	Краснодарское отделение №8619 ПАО Сбербанк
БИК	040349602
Расчетный счет	40802810230000073752
Корреспондентский счет	30101810100000000602

ОПИСАНИЕ

Модель BWL-100 представляет серию универсальных фаршемесов BWL от бренда Hualian.

Данная модель фаршемеса является многофункциональным, универсальным оборудованием для смешивания различных фаршей и начинок в пищевом производстве, таких как:

- мясной, рыбный, овощной и мясоовощной фарш;
- различные начинки для блинчиков, пирогов и т.п.;
- паштеты (из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, овощей);
- творожные и другие пастообразные массы.

Благодаря спиралевидному месильному органу обеспечивается однородное перемешивание фарша с различными приправами, специями и другими вкусовыми добавками.

Фаршемесильный аппарат BWL-100 получил широкое распространение в мясопереработке, колбасных, пельменных цехах, на производствах по выпуску других полуфабрикатов, в сфере общественного питания и ритейла.

Вместимость данного аппарата 100 кг, рекомендуемая разовая загрузка должна составлять не более 70% от этого объема, то есть 70 кг.

Аппарат имеет удобную, надежную конструкцию на устойчивой станине. Все элементы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Санитарно-гигиенические параметры соответствуют стандартам ЕС и РФ, установленным для пищевого оборудования.

Среди других достоинств фаршемеса данной модели:

- высокий уровень безопасности;
- удобное кнопочное управление;
- быстрая смена месильного органа – достаточно слегка ослабить крепежные болты;
- автоматическая выгрузка готового фарша – для этого оператору нужно лишь повторно нажать кнопку «Пуск».

Сформировано 24.08.2026 22:53 · INTERTOOL.RU