COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Волчок Roal Meat JR120



Цена с НДС: 526 684 руб.

Артикул: **153365**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Система ножей	Unger
Производительность, кг/час	1500
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.5
Ширина, мм	1000
Глубина, мм	630
Высота, мм	1100
Вес (без упаковки), кг	180
Вес (с упаковкой), кг	210

Волчок Roal Meat JR120 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для измельчения замороженных или свежих мяса,рыбы, птицы и морепродуктов в фарш. Модель оснащена шнеком, подрезной решеткой, крупной и мелкой решетками, ножом и ножками. Материал корпуса, бункера и горловины - высококачественная нержавеющая сталь SUS 304.

Технические характеристики:

- Тип установки: напольный
- Диаметр решетки, мм: 3-25 мм
- Производительность, тонн: от 1 до 1.5

- Габаритные размеры в упаковке, мм: 1100×730×1200
- Электронная панель управления
- Система Full Unger
- Температура обрабатываемой продукции,℃: от 0 до -4
- Обмотка двигателя: медь

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.