

Куттер Sirman KATANA 20 VV



(Цена со склада в г.Москва)

410 443 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Куттер Sirman KATANA 20 VV предназначен для измельчения, взбивания, смешивания продуктов, позволяет быстро готовить кремы, паштеты, соусы на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена асинхронным двигателем с вентиляцией. Корпус и съемная чаша выполнены из нержавеющей стали AISI 304. В комплект поставки входит нож с 3-мя гладкими лезвиями. Особенности: Самоблокирующаяся легкосъемная крышка для облегчения очистки и дезинфекции. Защита от протекания жидкостей на вал. Бесступенчатый вариатор оборотов с частотным преобразователем. Отдельный мотор-редуктор чаши.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	37122
Производитель	SIRMAN (Сирман)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	1013x700x507
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,387
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	20
Режим пульсации	нет
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Скорость вращения привода, об/мин	600-2600
Вес нетто, кг	92
Вес в упаковке, кг	124
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1200x1100x800
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	нож с 3-мя гладкими лезвиями
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000