

Куттер Arach Cook Line ACTX9



(Цена со склада в г.Москва)

139 954 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Куттер Arach Cook Line ACTX9 предназначен для измельчения, взбивания и смешивания продуктов, приготовления кремов, паштетов и соусов на предприятиях общественного питания, мини-производствах и фабриках-кухнях. Высокоэффективный вентилируемый мотор позволяет увеличить продолжительность работы. Особенности: Корпус из нержавеющей стали AISI 430 Чаша из нержавеющей стали AISI 304 с удобными ручками; Высокопроизводительный вентилируемый двигатель для бесперебойной работы Прочные ножи из закаленной стали Прозрачная крышка из лексана с отверстием для добавления ингредиентов в процессе работы Защитные микровыключатели на крышке гарантируют безопасность использования

Дополнительные характеристики: Общий объем чаши - 9,4 л Полезный объем - 4,4 л Вариатор скорости 500-2000 об/мин

Комплект поставки: Нож с гладкими лезвиями Скребок Лопатка Нож "Пирания" - более эффективны с орехами, миндалем и т.д., с панировочными сухарями, они быстрее и не нагревают продукты Плитка для заточки ножей

Куттер Arach Cook Line ACTX9 купить с гарантией в Москве по низкой цене с доставкой по России.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46222
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	560x348x420
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1.2
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	9.4
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Скорость вращения привода, об/мин	2000
Вес нетто, кг	23
Вес в упаковке, кг	26
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x365x370
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700