

Куттер С 6 VV SIRMAN



(Цена со склада в г.Москва)

82 776 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Куттер Sirman С 6 VV предназначен для измельчения, взбивания, смешивания продуктов, позволяет быстро готовить кремы, паштеты, соусы на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена высокопроизводительными вентилируемыми двигателями для постоянного пользования и системой с двойным микровыключателем на крышке. В комплект поставки входят лопатка и плитка для заточки ножей. Особенности: Variotronic: стабилизированный регулятор скорости с контролем мощности Постоянный регулятор скорости Функция измельчения орехов Расположенные рядом двигатель и чаша изолируют тепло от обрабатываемого продукта Корпус из нержавеющей стали AISI 430 Чаша из нержавеющей стали с термическим дном и ручками Крышка из прозрачного материала Lexan с отверстием для добавления ингредиентов во время обработки Крепкие ножи-насадки из стали с волнистым лезвием Дополнительные характеристики: Полезный объем: 3,1 л Габариты в упаковке: 450x330x400 мм Опции (заказываются отдельно): Насадки: Зубчатые С отверстиями Для толчения

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9111
Производитель	SIRMAN (Сирман)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	365x305x320
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,35
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	5.3
Режим пульсации	нет
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Скорость вращения привода, об/мин	1500-2800
Вес нетто, кг	11
Вес в упаковке, кг	12
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	450x340x400
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	стандартный плоский нож
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700