

Куттер Vortmax PCG 5 VV 220



(Цена со склада в г.Москва)

91 083 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Куттер Vortmax PCG 5 VV 220 предназначен для измельчения овощей, сухофруктов, фруктов, зелени, специй, сыра, дробления орехов, шоколада, рубки мясных и рыбных изделий. Куттер позволяет готовить разнообразные соусы, эмульсии, фарши и начинки. Оборудование рекомендуется использовать в столовых, кондитерских, фабриках-кухнях, ресторанах, школах и больницах. Корпус и чаша выполнены из нержавеющей стали. Большим преимуществом является пространство между чашей и корпусом, что предотвращает нагрев дна чаши. Куттер укомплектован вариатором скорости: 9 ступеней и импульсный режим, прозрачной крышкой, для наблюдения за процессом готовки, и понятной электромеханической панелью управления. Комплектуется гладким ножом.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4690
Производитель	VORTMAX (Вортмакс)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	310x410x340
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,96
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	5
Режим пульсации	есть
Количество скоростей	9
Скорость вращения привода, об/мин	900-2200
Вес нетто, кг	18
Вес в упаковке, кг	20
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700