

Описание товара Куттер эльф 4м ипкс-032(н)



Описание

- Куттер вакуумный ИПКС-032(Н) производства отечественной компании Эльф 4М предназначен для приготовления фарша и измельчения мяса. Данное оборудование оптимизирует процесс производства колбасных изделий, пельменей и паштета, смешивания и измельчения охлажденных овощей, рыбного сырья других продуктов вакуумным методом. Отличительные особенности куттера Эльф 4М ИПКС-032(Н) Все узлы, которые соприкасаются с продуктами выполнены из нержавеющей пищевой стали.
- Выгрузка готового продукта при помощи опрокидывающего механизма.
- Куттер комплектуется электродвигателем с двумя скоростями, а также термодатчиком для контроля температуры.
- Блок управления расположен в защитном корпусе со степенью защищенности IP54.
- Наличие воронки, с помощью которой можно внести дополнительные ингредиенты.

Характеристики

Длина, мм	700
Ширина, мм	650
Высота, мм	1300
Масса, кг	110
Скорость вращения ножа, об/мин	3000
Страна сборки	Россия
Высота, мм	1300
Длина, мм	700
Страна сборки	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.