

Описание товара Куттер эльф 4м ипкс-032-01(н)



Описание

- Куттер вакуумный ИПКС-032-01(Н) производства отечественной компании Эльф 4М предназначен для приготовления мясного или рыбного фарша. Данное оборудование оптимизирует процесс производства колбасных изделий, пельменей и паштета, смешивания и измельчения охлажденных овощей, рыбного сырья других продуктов вакуумным методом, снижая временные издержки. Отличительные особенности куттера Эльф 4М ИПКС-032-01(Н) Все узлы, которые соприкасаются с продуктами, выполнены из нержавеющей пищевой стали.
- Выгрузка готового продукта при помощи опрокидывающего механизма в приемную емкость.
- Куттер комплектуется электродвигателем с двумя скоростями, а также термо-датчиком для контроля температуры.
- Наличие воронки, с помощью которой можно внести дополнительные ингредиенты.
- Блок управления расположен в защитном корпусе со степенью защищенности IP54.

Характеристики

Ширина, мм	900
Высота, мм	650
Масса, кг	1350
Скорость вращения ножа, об/мин	3
Страна сборки	Россия
Высота, мм	650
Ширина, мм	900
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.