

Куттер вакуумный Эльф 4М ИПКС-032(Н)

Вакуумный куттер **Эльф 4М ИПКС-032(Н)** предназначен для измельчения мяса и смешивания его с другими компонентами фарша при производстве колбасных изделий, паштетов, измельчения охлажденных овощей, бескостного фруктового и рыбьего сырья и других сходных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель работает на охлажденном и подмороженном сырье. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Цена: 571640 руб.



Характеристики	
Объем	50 л
Высота	1350 мм
Ширина	750 мм
Глубина	650 мм
Мощность	7.5 кВт
Скорость	3000 об/мин.
Напряжение	380 В
Страна-производитель	Россия
Производительность по мясному фаршу	250 кг/ч

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23