

Куттер Sirman KATANA 20 VV

Куттер **Sirman KATANA 20 VV** предназначен для измельчения, взбивания, смешивания продуктов, позволяет быстро готовить кремы, паштеты, соусы на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена асинхронным двигателем с вентиляцией. Корпус и съемная чаша выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит нож с 3-мя лезвиями.

Особенности:

- Самоблокирующаяся легкоъемная крышка для облегчения очистки и дезинфекции
- Защита от протекания жидкостей на вал
- Бесступенчатый вариатор оборотов с частотным преобразователем
- Отдельный мотор-редуктор чаши



Цена: 370900 руб.

Характеристики

Характеристики	
Объем	20 л
Высота	1010 мм
Ширина	1013 мм
Глубина	822 мм
Мощность	2.38 кВт
Скорость	от 600 до 2600 об/мин.
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	111.5 кг
Вес (без упаковки)	92 кг
Габариты в упаковке	1000x1200x800 мм
Страна-производитель	Италия

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwiBZnnLagSc6GQ19Q?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