

Куттер QS-620A

Куттер QS-620A предназначен для тонкого измельчения различных видов продуктов, включая мясо, рыбу, птицу, овощи, фрукты и пр. Производительность максимальная до 120 кг/час, что оптимально для небольших мясоперерабатывающих цехов, а также для профессиональных кухонь предприятий общественного питания – ресторанов, кафе, столовых, кулинарий.



Модель имеет современную рациональную конструкцию с ровными, гладкими поверхностями, облегчающими мойку и санитарно-гигиеническую обработку.

Все детали, соприкасающиеся с продуктами, включая чашу и ножи, выполнены из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Внизу в корпус встроены мобильные колесики для удобного перемещения по цеху или кухне.

Другие особенности модели:

- эффективная система измельчения с серповидными ножами, вращающимися на большой скорости;
- защитная крышка чаши;
- простое и надежное механическое управление;
- полное соответствие санитарно-гигиеническим нормам РФ и ЕАЭС.

Цена: 162056 руб.

Характеристики	
Артикул	00000007275
Наличие	3
Мощность (Вт)	1100
Вес нетто (кг)	126
Объем чаши (л)	20
Напряжение (В)	380
Скорость вращения чаши (об/мин)	35

Характеристики

Скорость вращения ножей (об/мин)	1450
Расчетная производительность (кг/час)	до 120

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