

## Куттер вакуумный ИПКС-032(Н)



Куттер 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 мясной промышленности малой мощности, комбинатах общественного питания. Возможность работы на охлажденном и подмороженном сырье. Производительность по мясному фаршу 250 кг/ч. Объем чаши - 50 л. Скорость вращения ножей 3000 об/мин

Материал изготовления - Нержавеющая сталь

Мощность (Вт) - 7 500

Напряжение (В) - 380

Рабочий объем не более (л) - 50

Частота вращения (об/мин) - 3 000

Длина (мм) - 750

Ширина (мм) - 650

Высота (мм) - 1 350

## Куттер вакуумный ИПКС-032-01(Н)



Предназначен для приготовления мясного или рыбного фарша, используемого при производстве колбасных изделий, паштетов ипельменей. Может эффективно использоваться для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья и других продуктов, а также для приготовления майонезных соусов. Процесс куттерования идет при атмосферном давлении и при двух фиксированных скоростях вращения ножей. Блок управления позволяет контролировать температуру и длительность процесса куттерования. Выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.

Материал изготовления - Нержавеющая сталь

Мощность (Вт) - 5 500

Напряжение (В) - 380

Рабочий объем не более (л) - 50

Длина (мм) - 950

Ширина (мм) - 600

Высота (мм) - 1 300

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72

Астана +7(7172)727-132

Астрахань (8512)99-46-04

Барнаул (3852)73-04-60

Белгород (4722)40-23-64

Брянск (4832)59-03-52

Владивосток (423)249-28-31

Волгоград (844)278-03-48

Вологда (8172)26-41-59

Воронеж (473)204-51-73

Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58

Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81

Калуга (4842)92-23-67

Кемерово (3842)65-04-62

Киров (8332)68-02-04

Краснодар (861)203-40-90

Красноярск (391)204-63-61

Курск (4712)77-13-04

Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13

Москва (495)268-04-70

Мурманск (8152)59-64-93

Набережные Челны (8552)20-53-41

Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81

Новосибирск (383)227-86-73

Омск (3812)21-46-40

Орел (4862)44-53-42

Оренбург (3532)37-68-04

Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15

Рязань (4912)46-61-64

Самара (846)206-03-16

Санкт-Петербург (812)309-46-40

Саратов (845)249-38-78

Севастополь (8692)22-31-93

Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54

Сочи (862)225-72-31

Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35

Тверь (4822)63-31-35

Томск (3822)98-41-53

Тула (4872)74-02-29

Тюмень (3452)66-21-18

Ульяновск (8422)24-23-59

Уфа (347)229-48-12

Хабаровск (4212)92-98-04

Челябинск (351)202-03-61

Череповец (8202)49-02-64

Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: [emz@nt-rt.ru](mailto:emz@nt-rt.ru) || Сайт: <http://elf4m.nt-rt.ru>