

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (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
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://vortmax.nt-rt.ru> || vxm@nt-rt.ru

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ

Куттер Vortmax CG 3 1S 220



Технические характеристики:

Бренд	Vortmax
Комплектация	гладкий нож
Мощность (Вт)	550
Напряжение (В)	220
Объем номинальный (л)	3
Рабочий объем не более (л)	1,5
Скорость вращения (об/мин)	1400
Тип исполнения	Настольное
Длина (мм)	240
Ширина (мм)	270
Высота (мм)	420

Описание

Профессиональный куттер Vortmax предназначен для измельчения овощей, сухофруктов, фруктов, зелени, специй, сыра, дробления орехов, шоколада, рубки мясных и рыбных изделий. Куттер позволяет готовить разнообразные соусы, эмульсии, фарши и начинки. Оборудование рекомендуется использовать в столовых, кондитерских, фабриках-кухнях, ресторанах, школах и больницах. Корпус и чаша объемом 3 литра выполнены из нержавеющей стали. Высокая скорость вращения ножа – 1400 оборотов в минуту позволяют получить идеальную консистенцию продукта. Корпус и чаша выполнены из нержавеющей стали, что гарантирует долгий срок службы оборудования. Электромеханическая панель управления, прозрачная крышка, импульсный режим – делают куттер удобным для эксплуатации.