

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 PCG 5 VV 220



Технические характеристики:

Бренд	Vortmax
Комплектация	гладкий нож
Мощность (Вт)	960
Напряжение (В)	220
Объем номинальный (л)	5
Рабочий объем не более (л)	2,5
Скорость вращения (об/мин)	от 900 до 2200
Тип исполнения	Настольное
Длина (мм)	410
Ширина (мм)	310
Высота (мм)	340

Описание

Профессиональный куттер 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 выполнены из нержавеющей стали. Большим преимуществом является пространство между чашей и корпусом, что предотвращает нагрев дна чаши. Куттер укомплектован вариатором скорости: 9 ступеней и импульсный режим, прозрачной крышкой, для наблюдения за процессом готовки, и понятной электромеханической панелью управления.