

# Описание товара Куттер вакуумный эльф 4м ипкс-032в(н)



## Описание

- Куттер вакуумный ИПКС-032В(Н) производства отечественной компании Эльф 4М предназначен для приготовления фарша и измельчения мяса. Данное оборудование оптимизирует процесс производства колбасных изделий, пельменей и паштета, смешивания и измельчения охлажденных овощей, рыбного сырья других продуктов вакуумным методом. Отличительные особенности куттера Эльф 4М ИПКС-032В(Н) Все узлы, которые соприкасаются с продуктами выполнены из нержавеющей пищевой стали.
- Выгрузка готового продукта при помощи опрокидывающего механизма.
- Куттер комплектуется электродвигателем с двумя скоростями, а также термодатчиком для контроля температуры.
- Блок управления расположен в защитном корпусе со степенью защищенности IP54.
- Наличие воронки, с помощью которой можно внести дополнительные ингредиенты.

## Характеристики

Длина, мм	700
Ширина, мм	650
Высота, мм	1350
Масса, кг	150
Скорость вращения ножа, об/мин	3000
Страна сборки	Россия
Высота, мм	1350
Длина, мм	700
Страна сборки	Россия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.