Куттер вакуумный Эльф 4М ИПКС-032(Н)

Вакуумный куттер **Эльф 4М ИПКС-032(Н)** 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 общественного питания и торговли. Модель работает на охлажденном и подмороженном сырье.
Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Цена: 611655.00 руб.

Характеристики	
Объем	50 л
Высота	1350 мм
Ширина	750 мм

Глубина	650 мм
Мощность	7.5 кВт
Скорость	3000 об/мин.
Напряжение	380 В
Страна-производитель	Россия
Производительность по мясному фаршу	250 кг/ч

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.