

Куттер AIRHOT MC-5 для мяса



(Цена со склада в г.Москва)

71 563 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Куттер AIRHOT MC-5 предназначен для использования на предприятиях общественного питания и применяется для формирования колбасных изделий с помощью подготовленного фарша.

Принцип работы: Положите подготовленные куски мяса (очищенные от кожи и костей) на лоток подачи мяса. После окончания измельчения откройте крышку лотка и осторожно заберите готовый продукт. Технические характеристики
Скорость измельчения 1400 об/мин
Производительность 50 кг/ч Объем - 5л

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	20925
Производитель	AIRHOT (Аирхот)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	550x450x560
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,55
Способ установки	настольный
Объем дежи, л	5
Количество скоростей	1
Скорость вращения привода, об/мин	1400
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x505x630
Вес нетто, кг	57
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	59
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700