COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Куттер Sirman C 9 VV

Цена с НДС: 137 221 руб.

Артикул: **999784**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Скорость вращения, об/мин	2800от 1500 до 2800
Число скоростей	2
Объем, л	9.4
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.7
Ширина, мм	455
Глубина, мм	355
Высота, мм	380
Вес (без упаковки), кг	23
Вес (с упаковкой), кг	25

Куттер Sirman C 9 VV предназначен для измельчения, взбивания, смешивания продуктов, позволяет быстро готовить кремы, паштеты, соусы на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена высокопроизводительными вентилируемыми двигателями для постоянного пользования и системой с двойным микровыключателем на крышке.

В комплект поставки входят лопатка и плитка для заточки ножей.

Особенности:

- Variotronic: стабилизированный регулятор скорости с контролем мощности
- Постоянный регулятор скорости
- Функция измельчения орехов
- Расположенные рядом двигатель и чаша изолируют тепло от обрабатываемого продукта
- Корпус из нержавеющей стали AISI 430
- Чаша из нержавеющей стали с термическим днищем и ручками
- Крышка из прозрачного материала Lexan с отверстием для добавления ингредиентов во время обработки
- Крепкие ножи-насадки из стали с волнистым лезвием

Дополнительные характеристики:

- Полезный объем: 5,4 л
- Габариты в упаковке: 720x350x500 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Насадки:
    - Зубчатые
    - С отверстиями
    - Для толчения
    - Для замешивания теста

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.