COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Куттер Hallde VCB-32



Цена с НДС: 243 797 руб.

Артикул: **235432**

Под заказ

Страна-производитель	Швеция
Скорость вращения, об/мин	3000от 1500 до 3000
Число скоростей	2
Импульсный режим	Да
Объем, л	3
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	285
Глубина, мм	350
Высота, мм	440
Вес (без упаковки), кг	10.2
Вес (с упаковкой), кг	11.2

Куттер Hallde VCB-32 предназначен для переработки влагосодержащих, сухих и жидких пищевых продуктов: измельчение, мелкая нарезка и перемешивание практического любого типа продукта - от овощей до орехов, приготовление ароматизированных масел, майонеза, десертов, фарша, пюре, паштетов, панировочных сухарей и т.п.

Корпус отсека двигателя изготовлен из ABS пластика, верх - из алюминия. Чаша выполнена из нержавеющей стали. Крышка и система скребков из эксклюзивного полисульфона и поликарбоната, обладающих высочайшей ударной и тепловой устойчивостью (115 ˚С).

Особенности:

- Режим пульсации прямого действия, позволяющий моментально переключить машину на скорость 2650 об/мин.
- Запатентованная система скребков, не позволяющая продуктам прилипать к внутренним стенкам чаши и крышки
- Для простоты перемещения аппарат оснащен двумя прочными рукоятками

Дополнительные характеристики:

- Чистый объем жидкости: 1,4 л
- Производительность: 18-120 кг/ч
- Скорость: 1450 и 2650 об/мин.

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