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 VCM-42



Цена с НДС: 325 208 руб.

Артикул: **729794**

Под заказ

Страна-производитель	Швеция
Скорость вращения, об/мин	3000от 1500 до 3000
Число скоростей	2
Импульсный режим	Да
Объем, л	4
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	260
Глубина, мм	290
Высота, мм	440
Вес (без упаковки), кг	17
Вес (с упаковкой), кг	18.7

Куттер Hallde VCM-42 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 изготовлен из металла. Чаша выполнена из нержавеющей стали. Крышка и система скребков из эксклюзивного ксилекса, обладающего высочайшей ударной и тепловой устойчивостью (115 ˚С).

Особенности:

- Режим пульсации, позволяющий моментально переключить машину на скорость 1500 об/мин.
- Запатентованная система скребков, не позволяющая продуктам прилипать к внутренним стенкам чаши
- Для простоты перемещения аппарат оснащен двумя прочными рукоятками

Дополнительные характеристики:

- Чистый объем жидкости: 1,5 л
- Производительность: 30-150 кг/ч
- Скорость: 1500 и 3000 об/мин.

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