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-61



Цена с НДС: 522 327 руб.

Артикул: **319338**

Под заказ

Страна-производитель	Швеция
Скорость вращения, об/мин	1500
Число скоростей	1
Импульсный режим	Да
Объем, л	6
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.9
Ширина, мм	310
Глубина, мм	450
Высота, мм	480
Вес (без упаковки), кг	27.6
Вес (с упаковкой), кг	30.4

Куттер Hallde VCB-61 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. Центральная втулка режущего блока из алюминия, 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.
- Инновационный запатентованный режущий блок, обеспечивающий идеальный, однородный результат переработки при минимальном повышении температуры продукта и небольшом отделении жира и масла
- 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: 4,3 л
- Производительность: 30-200 кг/ч

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.