

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://sirman.nt-rt.ru> || smx@nt-rt.ru

Куттер С 9 VV



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

КОД ТОВАРА:

2114

470x330x400мм, 220В, 1, 2
кВт; 1500-2500 об/мин;
емкость 9, 4л; полезный
объем 5, 4л, корпус и чаша
из нерж стали, в комплекте
нож, заточка для ножа и
лопатка,
микровыключатель, защита
СЕ

ОПИСАНИЕ:

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

455x355x380мм

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

720x350x500мм

НАПРЯЖЕНИЕ:

220 Вольт

МОЩНОСТЬ:

1.2000 кВт

ВЕС (НЕТТО):

23кг

ВЕС (БРУТТО):

25кг

Описание

Настольный куттер, производства **SIRMAN** (Италия) модель **C9 VV**, позволяет дробить (орехи, сухари, шоколад и даже замешивать тесто как на пельмени), рубить (мясо) и измельчать продукты (лук, курага, чернослив, крабовые палочки, кальмары, варёное мясо, сыр, варёные яйца и др.). Стандартная комплектация включает в себя простой нож с двумя лезвиями. Также в комплектацию входит лопатка и плитка для заточки ножей. Дополнительно куттер можно укомплектовать: нож для замешивания теста, нож для приготовления соусов, зубчатый нож, нож с отверстиями. Данная модель имеет скорость вращения регулируемую в диапазоне **от 1500 до 2800 оборотов в минуту**.

Куттер **C9 VV** имеет **съёмную стальную чашу объёмом 9,4 литров с термическим днищем и двумя ручками**. Чаша **накрывается прозрачной вакуумной крышкой из прозрачного материала Lexan**, которая позволяет следить за рабочим процессом. На крышке расположено отверстие, позволяющее добавлять продукты во время цикла обработки. Удобные ручки позволяют с лёгкостью переносить чашу куттера.

Модель, выполненная из **нержавеющей стали AISI 430**, имеет современный дизайн и плавные обтекаемые линии, препятствующие скапливанию грязи. Все части прибора, участвующие в рабочем процессе, являются съёмными и легко моются. Куттер имеет настольное исполнение и устанавливается на **4-х резиновых ножках**.

Электромеханическая влагонепроницаемая панель управления включает в себя **кнопку включения, кнопку выключения и регулятор скоростей**. Мощный асинхронный двигатель оснащён системой автоматического торможения при снятии чаши. В качестве системы защиты выступают **два микровыключателя**, расположенные на крышке куттера, которые обеспечивают автоматическое выключение прибора при открытии крышки.

Куттер **SIRMAN C9 VV** имеет современный дизайн, прочную конструкцию и качественные внутренние компоненты. Модель идеально подходит для широкого круга таких заведений общественного питания как кафе, бары, рестораны, заведения фаст-фуд и уличной торговли.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93