



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Куттер (вакуумный, регулируемый, с механизированными мешалкой и выгрузкой) ИПКС-032-50Р(Н)

Данное оборудование предназначено для производства в условиях вакуума мясного или рыбного фарша, используемого при производстве колбасных изделий, пельменей, паштетов и риегов. Промышленный куттер может быть эффективно использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья, приготовления кондитерской, ореховой пасты, пюре и других продуктов, а также как куттер-миксер для приготовления майонезных соусов,

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/kutter-vakuumnyi-reguliruemyi-s-mekhanizirovannymi-meshalkoi-i-vygruzkoi-ipks-032-50r-n/>



Цена: 940471.15 руб.

### Характеристики

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Масса, не более, кг              | 150           |
| Объем чаши, не менее, л          | 50            |
| Время опрокидывания чаши с       | 60            |
| Масса в упаковке, не более, кг   | 225           |
| Габаритные размеры, не более, мм | 1100x700x1400 |
| Частота вращения мешалки, об/мин | 28            |
| Коэффициент заполнения, не более | 0,7           |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                                                                          |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Количество ножей (серповидные), шт.                                                      | 3                 |
| Частота вращения вала ножей, об/мин                                                      | 1500-3000, плавно |
| Установленная мощность, не более, кВт                                                    | 12,0              |
| Механизированное опрокидывание чаши                                                      | Да                |
| Предельное остаточное давление, кгс/кв.см                                                | -0,8              |
| Габаритные размеры в упаковке, не более, мм                                              | 1200x800x1490     |
| Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч            | 450*              |
| Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч | 550*              |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.