

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://milam.nt-rt.ru> || mmx@nt-rt.ru

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КУТТЕРЫ



ОПИСАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Профессиональный куттер – это похожее на блендер электромеханическое оборудование. Куттер состоит из каркаса на котором смонтированы основные узлы: вращающаяся чаша, режущий диск и мотор. Главным отличием куттера от блендера является расположение и конструкция ножей, поэтому, и появляется различие в итоговом продукте. Так, например, более качественное приготовление фарша возможно именно в куттере. Ножи для куттера могут быть как обычными гладкими, крупнозубчатыми и мелкозубчатыми. Крупнозубчатые ножи используются для перемалывания твердых продуктов и замеса теста, мелкозубчатые ножи применяются для измельчения зелени.

Настольные куттеры используются на многих предприятиях связанных с общественным питанием: столовые, кафе, рестораны.

Существуют также вакуумные куттеры и куттеры с охлаждением, такие куттеры пока еще не очень широко распространены в России. Отличие вакуумного куттера от обыкновенного наличие встроенного вакуумного насоса. Этот вид куттеров применяется на специализированных пищевых предприятиях для производства колбас, майонеза и т.д. Куттеры с охлаждением применяются при изготовлении мясного фарша, что позволяет избежать «подваривания» мяса, в итоге фарш долгое время сохраняет свежий вид.

На многих предприятиях куттер заменил традиционную мясорубку из за своих преимуществ:

- Быстрота операций. За счет того, что в куттере любые операции занимают не более четырех минут, измельчать мясо можно непосредственно перед приготовлением блюда, тем самым исключая необходимость постоянно поддерживать запасы фарша.
- Куттеры позволяют равномерно перемешивать несколько видов мяса.
- Измельчение как свежего, так и замороженного мяса.
- Приготовление сложных мясных блюд с разной степенью измельчения крупно, средне, мелкорубленое мясо так и мясо в самом тонком измельчении (суфле, паштеты).

- Меньшая потеря питательных веществ чем в мясорубке.

Область применения куттеров не ограничивается переработкой мяса. При помощи куттера можно приготовить практически любое блюдо: соусы, паштеты, супы-пюре, майонезы, тесто, джемы, ягодные муссы, рыбные котлеты, салаты, омлеты и т.д.

Основные атрибуты	
Страна производитель	Россия
Сфера использования	Пищевая промышленность
Дополнительные характеристики	
Геометрическая емкость чаши, л.	100
Производительность, кг/час	450
Коэффициент загрузки чаши, %	60
Частота вращения ножей, с (об/мин)	1500/3000
Частота вращения чаши (об/мин)	10/20
Частота вращения диска выгрузателя (об/мин)	1,5(90)
Установленная мощность, кВт	15/17
Габаритные размеры, мм	1710x1290x1450
Масса, кг	850

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://milam.nt-rt.ru> || mmx@nt-rt.ru