

# Куттеры AIRHOT серии VC

*Куттеры используются для приготовления соусов, паштетов, фаршей, суфле, кремов путем быстрого и тонкого измельчения продуктов — сухофруктов, орехов, шоколада, сухарей, вафель, сыра, мяса и прочих ингредиентов. Получение различной структуры (мелко-, средне- или крупноизмельченной) возможно при регулировке скорости вращения.*

- *Материал корпуса и ёмкости— нержавеющая сталь*
- *Скорость вращения 980-2200 об/мин*
- *Плавная регулировка скорости*
- *1 плоский нож из нержавеющей стали в комплекте*



Модель	Мощность/ Напряжение	Габариты, мм	Объем, л
AIRHOT VC-6	0,75кВт/220В	524x316x394	3,5-6
AIRHOT VC-9	1,8кВт/220В	525x316x443	4-9