

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://hmru.nt-rt.ru/> || hmr@nt-rt.ru

Невакуумные кутеры



Куттер HLQ-14

Компактный настольный куттер HLQ-14 – незаменимое оборудование для небольшой профессиональной кухни в ресторане, кафе, супермаркете, в кондитерском, колбасном или пельменном цеху.

При помощи куттера вы легко приготовите не только мясной фарш, но и другие начинки, паштеты, крем-супы и т.п. Он отлично справится с измельчением и дроблением различных продуктов (орехи, шоколад, сухари, яйца, лук), пюрированием овощей и фруктов и даже взбиванием сливок, соусов и кремов.

Благодаря одновременному вращению ножей и чаши обеспечивается однородное, равномерное перемешивание ингредиентов.

Особенности модели:

- исполнение из высококачественных материалов (чаша и лезвия – нержавеющая сталь, корпус – алюминий);
- объем чаши 10 л;
- устойчивая настольная конструкция на ножках;
- простое механическое управление;
- удобная мойка и обслуживание.

Характеристики	HLQ-14
Объем чаши, л	10
Скорость вращения ножей, об/мин	1400
Скорость вращения чаши, об/мин	12
Мощность, кВт	0.75
Напряжение, В	220
Масса, кг	53,8
Размеры в упаковке, мм	825*575*522

Куттер HLQ-20L

HLQ-20L — многофункциональная компактная модель из новой линейки профессиональных куттеров. С его помощью можно приготовить не только мясной фарш, но также смешивать и измельчать другие продукты — готовить паштеты и соусы, пюрировать овощи и фрукты, измельчать лук, орехи, яйца, крабовые палочки и прочие ингредиенты для салатов и начинок, взбивать сливки и многое другое.

Куттер станет незаменимым оборудованием на любой профессиональной кухне — в ресторане, кафе, колбасном цеху, кондитерской, на фабриках-кухнях, цехах производства собственной продукции предприятий ритейла и пр.

Куттер имеет удобную напольную конструкцию, благодаря роликовым ножкам легко и удобно перемещается по цеху.

Объем чаши данной модели – 24 л. Изготовление – нержавеющая сталь и алюминий.

Характеристики	HLQ-20
Объем чаши, л	24
Скорость вращения ножей, об/мин	1400
Скорость вращения чаши, об/мин	12
Мощность, кВт	1.5
Напряжение, В	380
Масса, кг	135
Размеры в упаковке, мм	1031*804*1172

Куттер QS-630

Безвакуумный куттер QS-630 предназначен для приготовления фарша, куттерования, измельчения и смешивания различных ингредиентов на предприятиях общественного питания и ритейла.

Характеристики	QS-630
Скорость вращения ножей, об/мин	1450
Скорость вращения чаши, об/мин	40
Производительность, кг/час	350
Мощность, кВт	2.2
Напряжение, В	220
Масса, кг	380
Размеры, мм	990*810*980

Куттер QS-650

Модель QS-650 представляет серию напольных невакуумных куттеров для предприятий общественного питания и торговли, мясоперерабатывающих, колбасных, пельменных цехов.

Используется для глубокого измельчения различных видов мяса (вплоть до эмульсии) и других продуктов. Может использоваться для нарезки овощей, дробления орехов, сухарей и т.п.

Куттер выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали и отвечает всем санитарно-гигиеническим нормам ЕС и РФ, действующим в отношении оборудования для пищевой промышленности.

Объем чаши в данной модели – 50 л. Вращающийся ножевой вал с 6-ю лезвиями обеспечивает качественное измельчение и дробление продуктов. Скорость вращения ножевого вала – двухступенчатая, 960/1450 об/мин. Чаша – также вращающаяся, скорость – постоянная, 40 об/мин. Благодаря одновременному вращению ножей и чаши эффект измельчения достигается быстрее, улучшается качество и равномерность смешивания.

Характеристики	QS-650
Скорость вращения ножей, об/мин	960/1450
Скорость вращения чаши, об/мин	40
Производительность, кг/час	1000
Мощность, кВт	2.8
Напряжение, В	380
Масса, кг	420
Размеры, мм	1200*1000*1138

Куттер открытого типа ZB20

ZB20— наиболее компактная модель серии открытых (невакуумных) куттеров ZB. Емкость чаши составляет 20 л, а разовая загрузка сырья – 10-15 кг. Аппарат предназначен для тонкого измельчения мясного сырья и смешивания его с другими компонентами согласно рецептуре. Чаще всего используется для производства сосисок, сарделек и колбас, но может применяться и для другого сырья – пюрирования овощей и фруктов, измельчения орехов и т.п.

Характеристики	ZB20
Объем чаши, л	20
Скорость вращения ножей, об/мин	1500/3000
Скорость вращения чаши, об/мин	8/15
Максимальная выгрузка, кг	10-15
Мощность, кВт	4.85
Напряжение, В	380
Масса, кг	320
Размеры, мм	850*680*950
Дополнительно	без выгрузателя

Куттер открытого типа ZBG20

Куттер ZBG20 представляет собой наиболее компактную модель серии открытых (невакуумных) куттеров ZBG. Особенностью серии является комплектация двигателем повышенной мощности и высокая скорость вращения ножей (4 ступени) – до 4500 об/мин. Частотный преобразователь обеспечивает плавное переключение скоростей.

Куттер предназначен для тонкого измельчения и смешивания с дополнительными компонентами различных видов фарша, паштетов, пюрирования фруктов и овощей, измельчения орехов и пр.

Объем рабочей чаши данной модели составляет 20 л, разовая загрузка сырья 10-15 кг. Чаша и ножи выполнены из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Характеристики	ZBG20
Объем чаши, л	20
Скорость вращения ножей, об/мин	750/1500/3000/4500
Скорость вращения чаши, об/мин	10/16
Максимальная выгрузка, кг	10-15
Мощность, кВт	5
Напряжение, В	380
Масса, кг	320
Размеры, мм	850*680*930
Дополнительно	без выгрузателя

Куттер открытого типа ZB40

Куттер ZB40 – одна из наиболее компактных моделей серии открытых (невакуумных) куттеров ZB. Модель оснащена рабочей чашей объемом 40 л, материал изготовления – пищевая нержавеющая сталь. Разовая загрузка сырья – до 25 кг. Измельчение компонентов происходит в атмосферной среде.

Основные сферы применения – приготовление фарша для сосисок, сарделек и колбас, паштетов, пюрирование овощей и фруктов, измельчение орехов, смешивание соусов и т.п.

Характеристики	ZB40
Объем чаши, л	40
Скорость вращения ножей, об/мин	2000/4000
Скорость вращения чаши, об/мин	8/15
Максимальная выгрузка, кг	до 25
Мощность, кВт	8.35
Напряжение, В	380
Масса, кг	524
Размеры, мм	1100*850*1050
Дополнительно	без выгрузателя

Куттер открытого типа ZBG40

Куттер ZBG40 предназначен для тонкого измельчения мясного, рыбного, мясовощного и прочего сырья и смешивания его с добавочными компонентами для приготовления различных видов фарша. Измельчение и смешивание выполняются в атмосферной среде. Полученный фарш используется для производства разнообразной продукции. Куттер также можно использовать для измельчения овощей, фруктов, орехов.

Объем рабочей чаши в данной модели – 40 л, загрузка сырья – до 25 кг. Исполнение – полностью пищевая нержавеющая сталь. Куттер обладает современным стильным дизайном, его эргономичная конструкция удобна и безопасна в эксплуатации. Противошумовая крышка из прозрачного материала позволяет визуально контролировать процесс приготовления фарша. Края чаши имеют специальную форму, препятствующую проливанью продукта. Долговечность и надежность работы обеспечивают специальные подшипники с несколькими слоями герметизации.

Для удобной выгрузки готового фарша предусмотрен специальный выгрузатель. Опционально возможно оснащение куттера импортными ножами.

Характеристики	ZBG40
Скорость вращения ножей, об/мин	750/1500/3000/4500
Скорость вращения чаши, об/мин	10/16
Максимальная загрузка, кг	25
Мощность, кВт	8.85
Напряжение, В	380
Масса, кг	524
Размеры, мм	1100*850*1050

Куттер открытого типа ZB80II

Куттеры данной серии относятся к промышленному мясоперерабатывающему оборудованию и могут использоваться для приготовления фарша из любого сырья. Оборудование также может быть использовано для измельчения орехов, пюрирования овощей, фруктов, ягод.

Базовая комплектация куттера ZB80II включает выгрузатель. По запросу куттер может быть дооснащен ножами импортного производства.

Характеристики	ZB80II
Объем (л)	87
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3080
Скорость вращения чаши (об/мин)	8/12
Максимальная выгрузка (кг)	60
Мощность (кВт)	13.17
Напряжение (В)	380
Масса (кг)	1122
Размеры (мм)	1800*1500*1400

Куттер открытого типа ZBG80II

Характеристики	ZBG80II
Объем (л)	87
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000/4500
Скорость вращения чаши (об/мин)	8/12
Максимальная выгрузка (кг)	60
Мощность (кВт)	17.17
Напряжение (В)	380
Масса (кг)	1122
Размеры (мм)	1800*1500*1400

Куттер открытого типа ZB125

Куттер ZB125 – профессиональное оборудование для мясопереработки. Используется для тонкого измельчения всех видов мясного сырья, в том числе жильного – говядины, свинины, баранины, птицы. В процессе работы могут добавляться и смешиваться другие компоненты. Полученный фарш используется для приготовления сосисок, сарделек и колбас. При помощи куттера можно также измельчать другие продукты – овощи, фрукты, орехи, ягоды и пр.

Переработка сырья осуществляется в атмосферно среде. Чаша выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Объем чаши – 125,8 л, разовая загрузка до 80 кг. Трехступенчатая скорость вращения ножевого вала – 750/1500/3000 об/мин.

Другие особенности модели:

- минимальный уровень шума и вибрации за счет хорошей балансировки и специальной противошумовой крышки из прозрачного материала;
- привлекательный современный внешний вид;
- края чаши имеют особую форму, препятствующую переливанию продуктов;
- долговечная и надежная работа благодаря импортным подшипникам с четырьмя видами герметизации.

Характеристики	ZB125
Объем (л)	125.8
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000
Скорость вращения чаши (об/мин)	8/12
Максимальная выгрузка (кг)	80
Мощность (кВт)	32.17
Напряжение (В)	380
Масса (кг)	1600
Размеры (мм)	2000*1600*1400

Куттер открытого типа ZBG125

Модель ZBG125 является представителем серии высокоскоростных куттеров открытого типа ZBG. В отличие от серии ZB, куттеры данной серии оснащаются более производительным двигателем, а максимальная скорость вращения ножевого вала составляет 4500 об/мин. Переключение – плавное многоступенчатое.

Куттер предназначен для промышленной переработки мясного и другого пищевого сырья. Основное предназначение – приготовление фарша из любых видов сырья. Куттер обеспечивает тонкое измельчение мяса и быстрое смешивание с другими компонентами. Полученный фарш используется для приготовления всех видов сосисок, сарделек и колбас. Оборудование также можно использовать для измельчения орехов, пюрирования овощей, фруктов и ягод.

Данная модель имеет чашу объемом 125,8 л, разовая загрузка сырья – до 80 кг. Материал изготовления чаши – высококачественная пищевая нержавеющая сталь SUS304. Куттер имеет современную, эргономичную конструкцию и привлекательный внешний вид. Среди его достоинств – низкий уровень шума и вибрации, длительный срок эксплуатации, надежность и безопасность работы. В целях предотвращения пролития продуктов края чаши имеют особую загнутую форму. Встроенный водоспускной кран упрощает уход и очистку.

Характеристики	ZBG125
Объем (л)	125.8
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000/4500
Скорость вращения чаши (об/мин)	8/12
Скорость выгрузателя (об/мин)	85
Максимальная загрузка (кг)	80
Мощность (кВт)	39.17
Напряжение (В)	380
Масса (кг)	1600
Размеры (мм)	2000*1600*1400

Куттер открытого типа ZB130

Характеристики	ZB130
Объем (л)	130
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000/4500
Скорость вращения чаши (об/мин)	2/4/8/12
Скорость выгрузателя (об/мин)	80
Максимальная загрузка (кг)	до 65
Мощность (кВт)	45.2
Напряжение (В)	380
Масса (кг)	2900
Размеры (мм)	2000*1488*1852

Куттер открытого типа ZB200

ZB200 – еще одна модель открытого (невакуумного) куттера серии ZB. Относится к профессиональному производственному оборудованию. Используется преимущественно в мясопереработке для приготовления различных видов фаршей. Обеспечивает тонкое измельчение и перемешивание продуктов. Может также использоваться для приготовления различных соусов, пюре, измельчения орехов и т.п. Приготовление сырья происходит в атмосферной среде.

Объем рабочей чаши в данной модели составляет 200 л, разовая загрузка продуктов – до 125 кг. Скорость вращения ножей – трехступенчатая, максимальная – 3000 об/мин. Переключение скорости вращения чаши – двухступенчатое (8/12 об/мин.) Аппарат оснащен индикатором скоростей, имеется система контроля температуры сырья.

Для повышения износостойкости подшипник оснащен четырехслойной герметизацией. Для удобной выгрузки продуктов предусмотрен специальный выгрузатель. Края чаши имеют особую загнутую форму, препятствующую пролитию сырья.

Характеристики	ZB200
Объем чаши, л	200
Скорость вращения ножей, об./мин	750/1500/3000
Скорость вращения чаши, об./мин	8/12
Скорость выгрузателя, об./мин	75/30-75
Максимальная загрузка, кг	до 125
Мощность, кВт	42
Напряжение, В	380
Масса, кг	3600
Размеры, мм	3500*2100*2200

Куттер открытого типа ZBG200

Характеристики	ZBG200
Скорость вращения ножей, об/мин	750/1500/3000/4500
Скорость вращения чаши, об/мин	8/12
Скорость выгрузателя, об/мин	75/30-75
Максимальная загрузка, кг	125
Мощность, кВт	60
Напряжение, В	380
Масса, кг	3600
Размеры, мм	3200*2100*2100

Куттер открытого типа ZBG330

ZBG330 – вместительная и производительная модель в серии высокоскоростных промышленных куттеров открытого типа ZBG. Объем рабочей чаши – 330 л, разовая загрузка – до 200 кг. Измельчение и смешивание компонентов производится в атмосферной (невакуумной) среде. Чаша выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

В отличие от серии ZB, в куттерах ZBG установлены более мощные скоростные двигатели, частота вращения ножевого вала доходит до 4500 об/мин. Количество скоростей – 4. Помимо этого, куттеры данной серии отличаются низким уровнем шума и вибрации, долговечностью, простотой управления и эксплуатации. Оборудование выполнено в современном эргономичном дизайне и имеет привлекательный внешний вид.

Характеристики	ZBG330
Объем (л)	330
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000/3600
Скорость вращения чаши (об/мин)	4/8/11/15
Скорость выгрузателя (об/мин)	12-75
Максимальная загрузка (кг)	200
Мощность (кВт)	96.2
Напряжение (В)	380
Масса (кг)	4910
Размеры (мм)	3600*2350*2100

Куттер открытого типа ZBG525

Характеристики	ZBG525
Объем (л)	525
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000/4500
Скорость вращения чаши (об/мин)	2/4/8/12
Скорость выгрузателя (об/мин)	12-60
Максимальная загрузка (кг)	до 330
Мощность (кВт)	110
Напряжение (В)	380
Масса (кг)	8500
Размеры (мм)	4335*3145*2492

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