COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Блендер вакуумный Kuvings SV400



Цена с НДС: 45 343 руб.

Артикул: **610048**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Управление	электромеханическое
Материал корпуса	тритан
Материал кувшина	пластик
Число скоростей	плавная регулировка
Объем, л	1
Количество кувшинов	1
Измельчитель льда	да
Звукопоглощающий кожух	да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	196
Глубина, мм	194
Высота, мм	434
Вес (без упаковки), кг	8.5
Вес (с упаковкой), кг	12.5

Вакуумный блендер Kuvings SV400 используется для приготовления и взбивания соусов, муссов, фруктовых и молочных коктейлей, а также для перемешивания и измельчения фруктов и овощей, приготовления густого пюре, ореховой пасты и мороженого на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах, а также в домашних условиях. Материал корпуса - тритан, материал стакана - пластик.

В комплекте толкатель, звукоизоляционный колпак и дополнительный стакан.

Технические характеристики:

- Максимальная частота вращения: 32000 об/мин
- Минимальная частота вращения: 20000 об/мин
- Мощный мотор блендера помогает справляться с твердыми продуктами
- Максимальная свежесть благодаря вакуумной технологии
- Вакуумный процесс защищает чувствительные витамины, обеспечивая большую свежесть, больше питательных веществ и качество при каждом применении
- Многолопастной объемный нож из нержавеющей стали вращается в трех измерениях и обеспечивает глубокое

интенсивное смешивание
- Толкатель можете воспользоваться, когда не используете режим вакуума
- Программы:
    - Пульс - после загрузки ингредиентов (овощей, фруктов и льда) прибор перейдет в режим «кратковременного действия»
    - Очистка - функция промывки блендера после приготовления блюд
    - Суп - перед использованием этой функции проследите, чтобы загружались ингредиенты, хранившиеся при комнатной температуре
    - Ручной режим – в данном режиме можно добиться желаемой скорости смешивания
    - Стоп – останавливает текущую работу прибора
    - Вакуумирование сока - функция смешивания сока срабатывает после вакуумирования
    - Вакуумный стакан (только стакан) - если нажать эту кнопку после установки вакуумного стакана, включается функция хранения в вакууме
    - Вакуумирование смузи - функция приготовления смузи срабатывает после вакуумирования
    - Автоматическое смешивание - функция смешивания начинает выполняться немедленно без вакуумирования

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.