

Коммерческое предложение

Волчок (мясорубка промышленная) ИПКС-132-114(Н)



Промышленная мясорубка, также известная как волчок для мяса, предназначена для измельчения бескостного жилованного мяса с целью получения мясного фарша и жиловки мяса не ниже 2 сорта. Ее производительность составляет не менее 1000 кг/час. Волчок может использоваться для измельчения парного и охлажденного мяса с температурой не ниже минус 2°C, таких как говядина, свинина, птица, при производстве колбас и других мясных изделий. Кроме того, он может использоваться для измельчения других продуктов с подобной консистенцией.

Процесс работы волчка начинается с загрузки мяса или другого сырья в приемный бункер, который имеет вместимость не менее 100 литров. Мясо поступает на шнек под собственным весом. Для безопасности персонала, верхняя часть бункера защищена откидной решеткой с блокировкой и датчиком открывания. В нижней части бункера мясо захватывается шнеком и подается на режущий механизм. Также предусмотрен режим реверса, при котором шнек вращается в противоположном направлении для возвращения остатков продукта из режущего блока обратно в горловину бункера.

Ножевой блок состоит из приемной решетки, двух ножей с промежуточной решеткой и выходной решетки, обеспечивая степень измельчения продукта до 3 мм.

Волчок полностью изготовлен из нержавеющей стали, включая каркас, обшивку, откидную решетку, поверхности, соприкасающиеся с продуктом, и режущий механизм. Он полностью соответствует требованиям пищевого производства, обеспечивая высокую гигиену и долговечность оборудования.

Волчок соответствует климатическому исполнению УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69, что означает, что он может работать при температуре окружающей среды от плюс 1 до плюс 35°C, при относительной влажности воздуха от 45 до 80% и атмосферном давлении от 84 до 107 кПа (от 630 до 800 мм рт. ст.).

Степень защиты электрооборудования соответствует IP 54 по ГОСТ 14254-96.

Волчок устанавливается на независимо регулируемые по высоте опоры, что позволяет точно выставить его в

горизонтальное положение для предотвращения вибраций во время работы.

Шнек волчка изготовлен из высокопрочной пищевой нержавеющей стали и обеспечивает непрерывную подачу фарша к режущему механизму.

Мощный мотор-редуктор с мощностью 5,5 кВт обеспечивает производительность волчка не менее 1000 кг/час.

Компактность волчка позволяет использовать его в помещениях с ограниченной площадью на небольших предприятиях. Его высота в 130 см позволяет загружать сырье без использования дополнительных загрузочных устройств.

Простота разборки обеспечивает быструю и тщательную мойку и санитарную обработку волчка. Качественная двухсторонняя сварка швов исключает наличие пор, и, следовательно, скопление бактерий.

По заказу возможна установка частотного регулятора в блок управления волчка, что позволяет плавно регулировать скорость работы механизма. Регулировка скорости обеспечивает большую гибкость в осуществлении технологического процесса, включая плавный пуск и изменение скорости в зависимости от жесткости подаваемого сырья.

Производительность максимальная, кг/ч, не менее	1000
Диаметр ножевой решетки, мм	114
Диаметр отверстий в выходной ножевой решетке, мм	3; 5
Вместимость бункера, л, не менее	100
Реверс	есть
Температура обрабатываемого мяса, не ниже, °C	- 2
Частота вращения шнека, об/мин	280
Напряжение питания трехфазное, В	3N~(380±10%)
Высота выгрузки измельченного продукта, мм	700
Установленная мощность, кВт	5.5
Габаритные размеры, мм	950x800x1300
Масса, кг, не более	170
Масса в упаковке, не более, кг	179

Цена - 504518.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд