ООО "ЕВРОПАКТРЕЙД"
ИНН 3662988370
г. Москва, ул. Остаповский проезд, д.5, оф. 405
Тел: +7 (495) 782-92-32
г. Воронеж, ул. Бульвар Победы 50В, оф. 15
Тел: +7 (473) 202-49-09
Московская область, г. Подольск, ул. Рощинская, д.3
Тел/WhatsApp: 8-800 500-00-14

Коммерческое предложение

Куттер (вакуумный, регулируемый, с механизированными мешалкой и выгрузкой) ИПКС-032-80Р(Н)

Это оборудование разработано для производства мясного или рыбного фарша в условиях вакуума, которое широко используется в производстве колбасных изделий, паштетов и пельменей. Промышленный куттер может быть эффективно использован для измельчения мяса, овощей, фруктов, рыбного сырья и приготовления различных продуктов, таких как кондитерская и ореховая паста, пюре и другие. Он также может выполнять функцию куттера-миксера для приготовления майонезных соусов, творожной массы и т.д.

Процесс куттерования осуществляется с возможностью плавной регулировки скорости вращения ножей и вакуумирования продукта для получения более плотной консистенции.

Куттер оснащен частотным регулятором, позволяющим точно устанавливать частоту вращения ножей в диапазоне от 1500 до 3000 оборотов в минуту, что обеспечивает соответствие требованиям технологических процессов для различных продуктов, таких как творожные массы с наполнителями, овощные и фруктовые пасты, хумус и другие.

В куттере присутствует механизированная мешалка, которая перемешивает продукт на протяжении процесса измельчения и удаляет его с чашки куттера. По завершении процесса куттерования, чашка автоматически опрокидывается для выгрузки продукта.

Управление процессом, контроль температуры продукта и длительность куттерования осуществляются блоком управления.

Куттер оснащен одним каркасом, на котором расположены чаша куттера, двигатель, вращающий блок ножей, вакуумный насос и блок управления. Дополнительные особенности включают трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера и патрубок с краном для внесения дополнительных ингредиентов в процессе куттерования.

Чаша куттера имеет объем 80 литров, но также доступны модели с объемом 50 литров.

По запросу, куттеры могут быть оснащены внешней рубашкой для интенсивного нагрева или охлаждения продукта в чаше куттера. Это расширяет возможности применения куттера для производства различных пищевых и непищевых продуктов, таких как плавленый сыр, йогурт, творог, косметические продукты и др.

Также имеются модели куттеров без частотного регулятора, с фиксированной частотой вращения вала ножей 3000 оборотов в минуту.

Куттер изготовлен из пищевой нержавеющей стали, обеспечивая высокую гигиеничность и долговечность оборудования.

Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	700
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	900
Объем чаши, не менее, л	80
Коэффициент заполнения, не более	0.7
Частота вращения вала ножей, об/мин	1500-3000, плавно
Частота вращения мешалки, об/мин	28
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0.8
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Механизированное опрокидывание чаши	да
Время опрокидывания чаши с	60
Установленная мощность, не более, кВт	19.0
Габаритные размеры, не более, мм	1200x800x1500
Масса, не более, кг	250
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1220x840x1630
Масса в упаковке, не более, кг	290

Цена - 995297.00 руб.

info@pack-euro.ru
621575@mail.ru
С уважением, Европактрейд