

Коммерческое предложение

Куттер (вакуумный, регулируемый, с подогревом, механизированной мешалкой и выгрузкой) ИПКС-032-80РП(Н)



Это оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша в вакуумных условиях, которое используется при изготовлении колбасных изделий, паштетов и пельменей. Промышленный куттер может быть использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, охлажденных овощей, фруктов без косточек, рыбного сырья, приготовления кондитерских масс, ореховых паст, пюре и других продуктов. Он также может выполнять функции куттера-миксера для приготовления майонезных соусов, творожной массы и других продуктов.

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

Куттер оснащен частотным регулятором, который позволяет точно регулировать частоту вращения ножей в диапазоне от 1500 до 3000 оборотов в минуту. Это особенно важно для выполнения требований технологических процессов при производстве определенных продуктов, таких как творожные массы, плавленые сыры с наполнителями, овощные и фруктовые пасты, хумус и другие.

Чаша куттера имеет рубашку, через которую можно подавать пар или горячую воду для подогрева ингредиентов или холодную воду для охлаждения. Применение рубашки расширяет область применения куттера для производства различных пищевых и непищевых продуктов, включая плавленый сыр, термизированный йогурт, творог, косметические продукты и т.д.

Механизированная мешалка позволяет перемешивать продукт на протяжении всего процесса измельчения и удалять прилипшие продукты со стенок чаши куттера. По окончании измельчения чаша может быть наклонена для выгрузки продукта, и это осуществляется с помощью электромеханического привода.

Блок управления обеспечивает контроль над всеми процессами, включая температуру продукта и

длительность процесса куттерования.

Куттер состоит из единого каркаса, на котором установлены чаша куттера, двигатель, вращающий блок ножей, вакуумный насос и блок управления. Другими характерными особенностями куттера являются использование трех легких серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши каркасом куттера, а также наличие патрубка с краном на крышке чаши для добавления дополнительных продуктов, жидкостей, специй в процессе куттерования.

Объем чаши куттера составляет 80 литров, но также доступны модели с объемом чаши в 50 литров. Есть также модели куттеров без тепловой рубашки и модели без частотного регулятора, имеющие фиксированную скорость вращения ножей - 3000 оборотов в минуту.

Куттер вакуумный изготовлен из пищевой нержавеющей стали.

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
Рубашка на чаше	да
Время опрокидывания чаши с	60
Давление пара в подающем трубопроводе, не более, Давление пара в подающем трубопроводе кгс/кв.см	5
Присоединительные размеры трубопроводов рубашки, G	1/2
Установленная мощность, не более, кВт	19
Габаритные размеры, не более, мм	1120x800x1500
Масса, не более, кг	250

Цена - 1023317.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд