

Коммерческое предложение

Куттер (вакуумный, с механизированными мешалкой и выгрузкой) ИПКС-032-50(Н)



Это оборудование разработано для производства мясного или рыбного фарша в условиях вакуума, которое используется в производстве колбасных изделий, паштетов ипельменей. Промышленный куттер может быть эффективно использован в качестве куттера-измельчителя для измельчения мяса, охлажденных овощей, фруктов, рыбного сырья и для приготовления различных продуктов, включая кондитерскую и ореховую пасту, пюре и другие. Он также может использоваться в качестве куттера-миксера для приготовления майонезных соусов, творожной массы и других продуктов.

Процесс куттерования происходит при фиксированной скорости вращения ножей с возможностью вакуумирования продукта для достижения более плотной консистенции. Механизированная мешалка обеспечивает перемешивание продукта в течение всего процесса измельчения и удаляет налипший продукт со стенок чаши куттера. По завершении измельчения, чаша автоматически опрокидывается для выгрузки продукта с помощью электромеханического привода.

Блок управления позволяет контролировать все процессы, включая температуру продукта и длительность процесса куттерования.

Некоторыми особенностями куттера являются использование трех легких серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера и наличие патрубка с краном на крышке чаши для добавления дополнительных продуктов, жидкостей и специй в процессе куттерования.

Объем чаши куттера составляет 50 литров, но также доступны модели с объемом чаши 80 литров. По запросу, все куттеры могут быть оснащены внешней рубашкой, которая позволяет интенсивно нагревать продукт в чаше куттера при подаче пара или охлаждать продукт при подаче ледяной воды. Применение внешней рубашки расширяет область применения куттера для производства различных пищевых и непищевых продуктов, таких как плавленый сыр, йогурт, творог, косметические продукты и другие.

Также по запросу все куттеры могут быть оснащены частотным регулятором для плавной регулировки

Вакуумный куттер изготовлен из пищевой нержавеющей стали, обеспечивая высокий уровень гигиены и долговечность оборудования.











Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	450
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	500
Объем чаши, не менее, л	50
Коэффициент заполнения, не более	0.7
Частота вращения вала ножей, об/мин	3000
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	12
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1400
Масса, не более, кг	150
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1200x800x1490
Масса в упаковке, не более, кг	225

Цена - 730310.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд