

Коммерческое предложение

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



Это оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша в условиях вакуума, которое активно используется в процессе производства колбасных изделий, паштетов и пельменей. Промышленный куттер является многофункциональным инструментом, способным эффективно измельчать мясо и смешивать охлажденные овощи, фрукты, рыбу, а также готовить кондитерские кремы, ореховые пасты, пюре и прочие продукты. Он также может использоваться в качестве куттера-миксера для приготовления майонезных соусов, творожной массы и других аналогичных продуктов.

Процесс куттерования осуществляется при постоянной скорости вращения ножей с возможностью создания вакуума для достижения более плотной консистенции продукта. Механизированная мешалка обеспечивает равномерное перемешивание продукта на протяжении всего процесса измельчения, а также удаляет налипший продукт со стенок чаши куттера. По завершении измельчения, электромеханический привод автоматически опрокидывает чашу для выгрузки и подъема продукта.

Блок управления обеспечивает полный контроль над всеми процессами, включая регулировку температуры продукта и длительности процесса куттерования.

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

Объем чаши куттера составляет 80 литров, хотя также доступны модели с объемом чаши 50 литров. По запросу, все куттеры могут быть оснащены внешней рубашкой, которая позволяет проводить интенсивный нагрев продукта внутри чаши при использовании пара или охлаждение продукта с помощью ледяной воды. Это расширяет спектр применения куттера для производства других пищевых и непищевых продуктов, таких как плавленый сыр, термизированный йогурт, творог, косметические продукты и многое другое.

По запросу, все куттеры также могут быть оснащены частотным регулятором для плавной регулировки

скорости вращения ножей в диапазоне от 1500 до 3000 оборотов в минуту. Следует отметить, что частотный регулятор не входит в стандартную комплектацию. Присутствие частотного регулятора позволяет более точно соответствовать технологическим требованиям производства ряда продуктов, включая творожные массы с наполнителями, плавленые сыры, овощные и фруктовые пасты, хумус и другие.

Вакуумный куттер изготовлен из пищевой нержавеющей стали, обеспечивая высокий уровень гигиены 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	3000
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
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	1200x800x1500
Масса, не более, кг	250
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1220x840x1630
Масса в упаковке, не более, кг	300

Цена - 857242.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд