

Коммерческое предложение

Автомат для производства котлет и тефтелей (автомат котлетный) ИПКС-123М(Н)

Данное оборудование предназначено для производства и формовки плоских заготовок гамбургеров и других полуфабрикатов. Аппарат формовки гамбургеров способен работать с мясным, рыбным и овощным фаршем, позволяя формировать гамбургеры из различных видов сырья. Автоматическая система производства гамбургеров оснащена барабанным устройством формовки и ленточным транспортером, что обеспечивает высокую производительность и точное регулирование массы заготовок гамбургеров различного диаметра. Оборудование имеет компактный настольный дизайн и может использоваться с мясным, рыбным и овощным фаршем.



Аппарат имеет компактное настольное исполнение, барабанный тип формующего устройства и ленточный отводящий транспортер. Формующее устройство барабанного типа позволяет быстро и с высокой точностью регулировать массу производимых полуфабрикатов, а при использовании поршней специальной формы выпускать фигурные плоские полуфабрикаты. Аппарат котлетный эксплуатируется как автономно на предприятиях общепита, в столовых, ресторанах, так и в составе цехов и линий для производства котлет, тефтелей, гамбургеров, бифштексов и других полуфабрикатов из фарша, а также в производстве сырников.

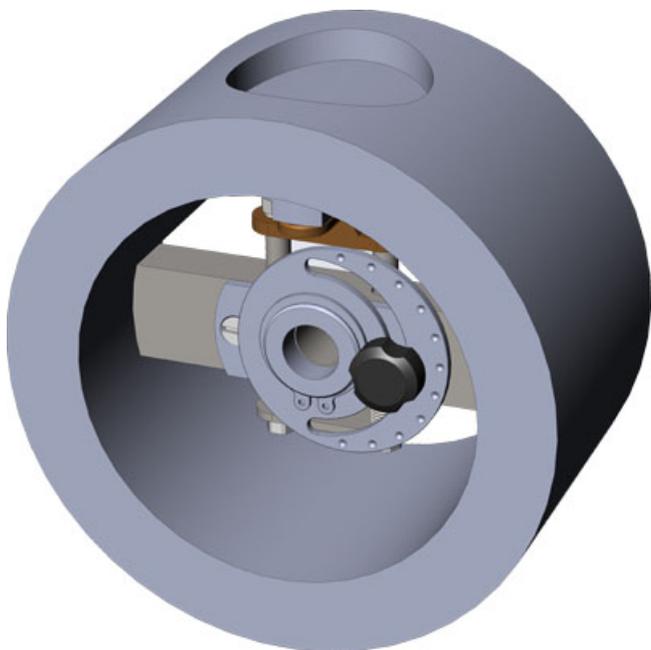
Сбрасыватель полуфабрикатов снабжен ручным очистителем струны, предотвращающим накопление остатков фарша на струне, что повышает ее эффективность в процессе отделения полуфабрикатов от поверхности барабана. Конструкция сбрасывателя предусматривает быстрое и легкое его снятие с автомата во время проведения мойки или при замене барабана.

Загрузочный бункер для фарша объемом 65 литров имеет усиленную конструкцию, которая более устойчива к давлению фарша, создаваемого вращающимися лопастями, подающими фарш в формующий барабан. Одновременно с этим конструкция бункера предусматривает его быструю и легкую разборку после эксплуатации автомата для проведения мойки. Цилиндрическая часть бункера отделяется от основания

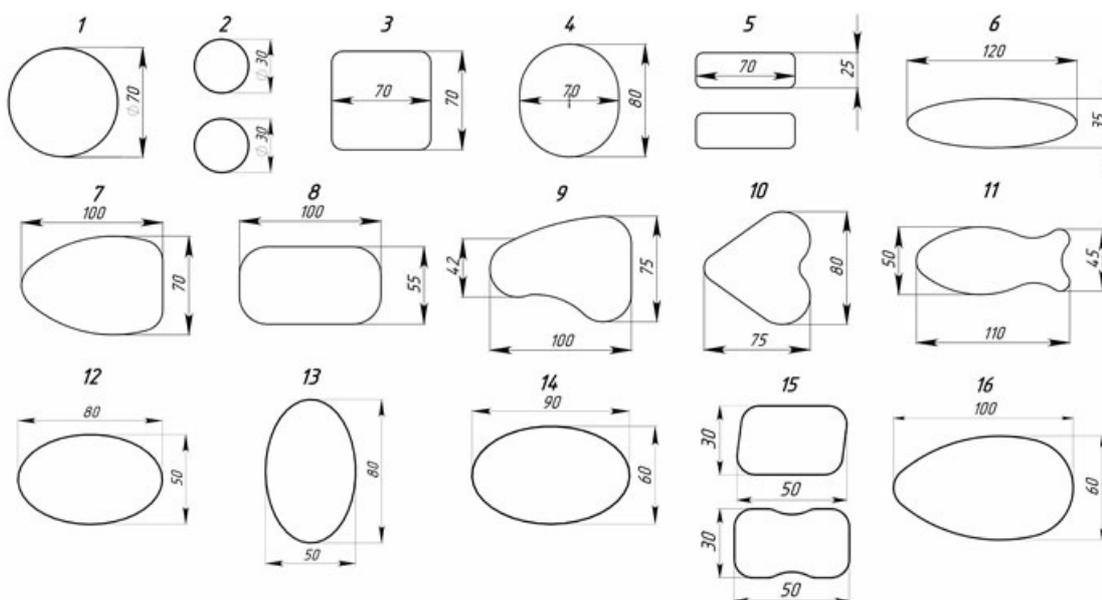
простым поворотом ее в направлении против движения лопастей. Бункер закрывается откидной крышкой из прозрачного оргстекла. Стойка крышки для обеспечения безопасности обслуживающего персонала оснащена концевым выключателем, отключающим при открывании крышки питание автомата. Также на корпусе имеется пост кнопочный для отключения питания.

Автомат котлетный выполнен из пищевой нержавеющей стали.

В стандартный комплект поставки входит барабан (одинарный, "котлета") ИПКС-123М-1 (диаметр получаемого полуфабриката 70 мм, высота полуфабриката регулируется в пределах 10-26 мм).



Может быть доукомплектован формующими барабанами с оригинальными формами из ассортимента:



1. Барабан (одинарный, «котлета») ИПКС-123М-1. Диаметр формы под заказ от 60 до 120 мм. Масса формируемых котлет со стандартным диаметром 70 мм - 50-120 г.

2. Барабан (двойной, «тефтели») ИПКС-123М-2. Диаметр форм под заказ 2 x (от 30 до 45 мм). Масса формируемых тефтелей (фрикаделек) со стандартным диаметром 30 мм - 15-20 г.

3. Барабан (одинарный, квадратный) ИПКС-123М-1КВ. Масса полуфабрикатов с формой "квадрат" (70x70 мм) - 50-120 г.
4. Барабан (одинарный, овальный) ИПКС-123М-1ОВ. Масса полуфабрикатов с формой "овал" (70x80 мм) - 50-120 г.
5. Барабан (двойной, «рыбные палочки») ИПКС-123М-2РП. Размер форм под заказ 2 х (длина от 70 до 100 мм, ширина от 25 до 45 мм). Масса полуфабрикатов с формой "рыбные палочки" стандартного размера 70x25 мм - 25-40г.
6. Барабан (одинарный, эллипс) ИПКС-123М-1ЭЛ(120x35). Масса полуфабрикатов с формой "эллипс" размером 120x35 мм - 35-80 г.
7. Барабан (одинарный, треугольник) ИПКС-123М-1Т. Масса полуфабрикатов с формой "треугольник" размером 100x70 мм - 55-140 г.
8. Барабан (одинарный, вытянутый овал) ИПКС-123М-1ВО. Масса формируемых полуфабрикатов с формой "вытянутый овал" размером 100x55 мм - 55-135 г.
9. Барабан (одинарный, «окорок») ИПКС-123М-1ОК. Масса формируемых полуфабрикатов с формой "окорок" размером 100x75 мм - 55-125 г.
10. Барабан (одинарный, «сердце») ИПКС-123М-1С. Масса полуфабрикатов с формой "сердце" размером 75x80 мм - 40-100 г.
11. Барабан (одинарный, «рыбка») ИПКС-123М-1Р. Масса полуфабрикатов с формой "рыбка" размером 110x50 мм - 40-100 г.
12. Барабан (одинарный, эллипс) ИПКС-123М-1ЭЛ. Размер формы под заказ - длина от 70 до 120 мм, ширина от 40 до 70 мм. Масса формованных полуфабрикатов со стандартным размером формы 80x50 мм - 30-75 г.
13. Барабан (одинарный, эллипс поперечный) ИПКС-123М-1ЭЛП. Размер формы под заказ - длина от 40 до 70 мм, ширина от 70 до 120 мм. Масса формованных полуфабрикатов со стандартным размером формы 50x80 мм - 30-75 г.
14. Барабан (двойной, «нагетсы») ИПКС-123М-2НГ. Масса полуфабриката с формой "нагетсы" размером 50x30 мм - 15-35 г.
15. Барабан (одинарный, «яйцо») ИПКС-123-1Я. Масса полуфабрикатов с формой "яйцо" размером 100x60мм - 30-100 г.

16. Барабан (двойной, эллипс) ИПКС-123М-2ЭЛ. Размер форм под заказ 2 х (длина от 70 до 100 мм, ширина от 35 до 50 мм). Масса полуфабриката с формой "эллипс" стандартного размера 80x50 мм - 30-75г.

Аппарат котлетный может эксплуатироваться в связке с машиной для нанесения панировки ИПКС-130(Н) в комплекте для производства панированных котлет, тефтелей и полуфабрикатов из фарша ИПКС-0213.









Производительность техническая по котлетам (двойной / одинарный барабан), не менее, шт./ч	3360 / 1680
Объем бункера (л)	65
Коэффициент заполнения бункера, не более	0.7
Температура фарша при формовании, °С, не более	12
Максимальный диаметр формованных полуфабрикатов, мм	120
Высота формованных полуфабрикатов, мм	10-26
Масса формованных полуфабрикатов, г	30-280
Погрешность дозирования, не более, %	5
Коэффициент точности формования полуфабрикатов, не хуже	0.9
Установленная мощность, кВт	0.55

Масса, не более, кг	90
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	810x760x920
Масса в упаковке, не более, кг	101

Цена - 535000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд