

Коммерческое предложение

Пресс для сыра ИПКС-058-01(Н)

Пресс для сыра пневматический предназначен для прессования сырных головок в форме. Под действием сжатого воздуха, подаваемого на пресс, шток пневмоцилиндра с силой воздействует на форму с сыром, заставляя сыр уплотняться. Особенностью пневматического пресса является регулировка давления прессования за счет встроенного фильтра-регулятора. Постоянное давление в пневмоцилиндре дает возможность получить сыры с равномерной плотной структурой сырного теста, а также получить замкнутый поверхностный слой на сырных головках.



Технические характеристики:

Количество одновременно устанавливаемых форм для сыра, шт., не более

- для форм с крышкой, не более: диаметр 340 мм, высота 250 мм 2

- для форм с крышкой, не более: диаметр 165 мм, высота 250 мм 8

Количество пневмоцилиндров, шт. 1

Рабочее давление сжатого воздуха, МПа, не более 0,8

Регулировка давления пневмоцилиндра, МПа 0 - 0,8

Ход поршня пневмоцилиндра, мм 250

Расстояние между упором и основанием, мм, не более 530

Габаритные размеры, мм, не более 430x350x1070

Масса, кг, не более 10

С целью увеличения количества прессуемых сыров дополнительно используется пресс ИПКС-058-02(Н), не имеющий в своем составе фильтра-регулятора. Для установки в сырный пресс более 2-х форм, необходимо использовать дополнительные вкладыши, изготавливаемые по отдельному заказу. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.





info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд