

Коммерческое предложение

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



Это оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша в условиях вакуума. Оно широко используется в производстве колбасных изделий, паштетов и пельменей. Промышленный куттер может быть использован эффективно в качестве измельчителя для мяса, овощей, фруктов, рыбы и других продуктов. Он также может выполнять функцию смешивания и миксера для приготовления пасты, пюре, майонезных соусов, творожной массы и других продуктов.

Процесс измельчения осуществляется с возможностью плавной регулировки скорости вращения ножей, а также с использованием вакуума для получения более плотной консистенции продукта.

Куттер оснащен частотным регулятором, который позволяет точно настроить частоту вращения ножей в диапазоне от 1500 до 3000 оборотов в минуту. Это позволяет удовлетворить требования технологических процессов производства различных продуктов, таких как творожные массы, плавленые сыры с наполнителями, овощные и фруктовые пасты, хумус и другие.

Встроенная мешалка обеспечивает перемешивание продукта на протяжении всего процесса измельчения и помогает удалить продукт, прилипший к стенкам чаши куттера. После завершения измельчения, чаша автоматически опрокидывается для выгрузки продукта при помощи электромеханического привода.

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

Куттер состоит из чаши, двигателя, вращающего блока ножей, вакуумного насоса и блока управления, которые установлены на едином каркасе. К некоторым характеристикам куттера относятся: использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера, а также наличие патрубка с краном на крышке чаши для добавления дополнительных продуктов, жидкостей и специй в

процессе куттерования.

Объем чаши куттера составляет 50 литров, хотя также доступны модели с объемом чаши 80 литров.

По заказу куттеры могут быть оснащены внешней рубашкой, которая позволяет нагревать продукт в чаше куттера путем подачи пара или охлаждать продукт с помощью ледяной воды. Применение рубашки расширяет область применения куттера для производства различных пищевых и непищевых продуктов, таких как плавленый сыр, йогурт, творог, косметические продукты и другие.

Также существуют модели куттеров без частотного регулятора, с фиксированной частотой вращения вала ножей - 3000 оборотов в минуту.

Куттер вакуумный изготовлен из пищевой нержавеющей стали.

Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	450
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	550
Объем чаши, не менее, л	50
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
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 - 878945.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд