

Коммерческое предложение

Куттер (вакуумный, регулируемый, с подогревом, механизированной мешалкой и выгрузкой) ИПКС-032-50РП(Н)



Это оборудование специально разработано для производства мясного или рыбного фарша в вакуумных условиях, и оно широко используется при изготовлении колбасных изделий, паштетов и пельменей. Промышленный куттер является многофункциональным инструментом, который эффективно осуществляет измельчение мяса, охлажденных овощей, бескостного фруктового и рыбного сырья, а также приготовление кондитерской массы, ореховых паст, пюре и других продуктов. Он также может использоваться в качестве куттера-миксера для приготовления майонезных соусов, творожной массы и других подобных продуктов.

Процесс куттерования осуществляется с возможностью плавной регулировки скорости вращения ножей и предоставляет возможность вакуумирования продукта для достижения более плотной консистенции.

Наличие частотного регулятора позволяет точно регулировать частоту вращения ножей в диапазоне от 1500 до 3000 оборотов в минуту, что особенно важно для выполнения требований технологических процессов производства таких продуктов, как творожные массы и плавленые сыры с наполнителями, овощные и фруктовые пасты, хумус и другие.

Чаша куттера оборудована рубашкой, которая позволяет подводить в нее пар или горячую воду для нагрева ингредиентов или холодную воду для охлаждения. Применение рубашки значительно расширяет область применения куттера для производства различных пищевых и непищевых продуктов, включая плавленый сыр, термизированный йогурт и творог, а также косметические продукты и др.

Механизированная мешалка обеспечивает равномерное перемешивание продукта на протяжении всего процесса измельчения и позволяет удалить прилипший продукт со стенок чаши куттера. После завершения процесса измельчения чаша автоматически опрокидывается для выгрузки и подъема продукта с помощью электромеханического привода.

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

Куттер имеет компактную конструкцию, в которой чаша, двигатель, вращающий блок ножей, вакуумный насос и блок управления установлены на одном каркасе. Его отличительными особенностями 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 50 литров, хотя также доступны модели с объемом чаши в 80 литров. Также имеются модели куттеров без тепловой рубашки и модели без частотного регулятора, которые имеют фиксированную скорость вращения вала ножей - 3000 оборотов в минуту.

Куттер выполнен из высококачественной пищевой нержавеющей стали, что обеспечивает 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	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
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	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	232

Цена - 900389.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд