

Коммерческое предложение

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



Это оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша в условиях вакуума и широко применяется в производстве колбасных изделий, паштетов ипельменей. Промышленный куттер является эффективным инструментом для измельчения мяса и смешивания охлажденных овощей, фруктов, рыбного сырья, а также для приготовления кондитерской массы, ореховой пасты, пюре и других продуктов. Он также может использоваться в качестве куттера-миксера для приготовления майонезных соусов, творожной массы и подобных продуктов.

Процесс куттерования осуществляется с фиксированной скоростью вращения ножей и имеет возможность вакуумирования продукта, чтобы достичь более плотной консистенции. Чаша куттера оснащена рубашкой, которая позволяет подавать пар или горячую воду для нагрева ингредиентов, или холодную воду для охлаждения. Применение рубашки расширяет возможности куттера и позволяет использовать его для производства различных пищевых и непищевых продуктов, таких как плавленый сыр, йогурт, творог, косметические продукты и другие.

Механизированная мешалка обеспечивает равномерное перемешивание продукта во время процесса измельчения и помогает удалить налипший продукт со стенок чаши куттера. По окончании измельчения, чаша автоматически опрокидывается для выгрузки продукта с помощью электромеханического привода.

Блок управления позволяет контролировать все процессы, включая температуру продукта и продолжительность процесса куттерования.

Некоторыми особенностями куттера являются использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера и наличие патрубка с краном на крышке чаши для добавления дополнительных продуктов, жидкостей и специй в процессе куттерования.

Объем чаши куттера составляет 80 литров, хотя также доступны модели с объемом чаши 50 литров. Также существуют модели куттеров без тепловой рубашки.



















Давление пара в подающем трубопроводе, не более, Давление пара в подающем трубопроводе кгс/кв.см	5
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
Время опрокидывания чаши с	60
Рубашка на чаше	да
Присоединительные размеры трубопроводов рубашки, G	1/2
Установленная мощность, не более, кВт	12
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