

Коммерческое предложение

Пресс механической обвалки мяса ПМО-400



Пресс механической обвалки мяса ПМО-400, пресс обвалочный ПМО-400 предназначен для использования на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности при механической обвалке мяса птицы. Назначение: пресс-сепаратор обвалочный ПМО-300 предназначен для переработки мяса птицы и получения из него фарша и отходов в виде костного остатка.

Исходное сырье: потрошенные тушки птицы, шейки ,крылья , каркасы, ножки, кости.

Предварительно охлажденное до температуры 0...40 С сырье (тушки птицы или их части) загружаются в бункер пресса, откуда шнеком подаются в обвалочную головку, где происходит разделение сырья на мясную массу, выдавливаемую через пазы в комплекте сепарирующих колец, размещенных в корпусе, и костный остаток, удаляемый из бокового отверстия во фланце обвалочной головки.

Пресс изготовлен из стали с высоким содержанием хрома и никеля (12Х18Н10Т), допустимой для контакта с пищевыми продуктами.

Пресс успешно эксплуатируются на птицефабриках уже несколько десятилетий благодаря удачным конструкторским решениям, тщательному подбору материалов и комплектующих изделий не зафиксировано ни одного случая выхода оборудования из строя по причине необратимого износа конструкции.

Пресс-сепаратор изготовлен по категории 4 в климатическом исполнении УХП по ГОСТ 15150- 69 и предназначен для эксплуатации в производственных помещениях с температурой окружающей среды от 120 С до 250 С и относительной влажностью, воздуха не выше 80% при температуре 250 С.

Производительность, техническая кг/час: не менее 300.

Установленная мощность, кВт	7,5
Масса, кг	350
Габаритные размеры, мм	620x980x1260
Коэффициент готовности, %	0,98
Количество пластин, шт	50
Выход мясной массы, % от подготовленного сырья	75-80%
Содержание костных включений в зависимости от сырья и регулировки %	0,15-0,20

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд