ООО "ЕВРОПАКТРЕЙД"
ИНН 3662988370
г. Москва, ул. Остаповский проезд, д.5, оф. 405
Тел: +7 (495) 782-92-32
г. Воронеж, ул. Бульвар Победы 50В, оф. 15
Тел: +7 (473) 202-49-09
Московская область, г. Подольск, ул. Рощинская, д.3
Тел/WhatsApp: 8-800 500-00-14

Коммерческое предложение

Куттер (вакуумный, с подогревом, механизированными мешалкой и выгрузкой) ИПКС-032-50П(Н)

Это оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша в условиях вакуума, которое находит широкое применение при изготовлении колбасных изделий, паштетов и пельменей. Промышленный вакуумный куттер может использоваться как куттер-измельчитель для измельчения мяса, охлажденных овощей, фруктов, рыбного сырья, а также для приготовления кондитерской и ореховой пасты, пюре и других продуктов. Он также может выполнять функции куттера-миксера при приготовлении майонезных соусов, творожной массы и подобных продуктов.

Процесс куттерования осуществляется с фиксированной скоростью вращения ножей и предусматривает вакуумирование продукта для достижения более плотной консистенции. Чаша куттера оборудована рубашкой, которая позволяет подавать пар или горячую воду для подогрева ингредиентов либо холодную воду для охлаждения. Это расширяет возможности применения куттера для производства различных пищевых и непищевых продуктов, таких как плавленый сыр, термизированный йогурт, творог, косметические продукты и др.

Механизированная мешалка обеспечивает равномерное перемешивание продукта на протяжении всего процесса измельчения и удаляет налипший продукт со стенок чаши куттера. По завершении измельчения, чаша автоматически опрокидывается для выгрузки продукта с помощью электромеханического привода.

Блок управления позволяет контролировать все процессы, включая регулировку температуры продукта и длительности процесса куттерования.

Некоторыми особенностями данного куттера являются использование трех легких 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 50 литров, а также доступны модели с чашей вместимостью 80 литров. Возможно также изготовление моделей куттеров без тепловой рубашки.

По запросу все куттеры могут быть оснащены частотным регулятором для плавной регулировки скорости вращения ножей в диапазоне от 1500 до 3000 оборотов в минуту. Стоит отметить, что частотный регулятор не входит в стандартную комплектацию. Наличие частотного регулятора позволяет более точно соответствовать технологическим требованиям производства некоторых продуктов, таких как творожные массы с наполнителями, плавленые сыры, овощные и фруктовые пасти, хумус и другие.

Вакуумный куттер выполнен из пищевой нержавеющей стали, обеспечивая 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	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
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 - 751754.00 руб.

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд