

Автомат для производства котлет и тефтелей (автомат котлетный) ИПКС-123М(Н)

Данное оборудование предназначено для производства (формования) котлет, бифштексов, тефтелей, фрикаделек и других полуфабрикатов плоской формы. Аппарат котлетный может работать на мясном, рыбном и овощном фарше - осуществлять формовку мясных, рыбных котлет, овощных котлет, фалафелей а также осуществлять формовку сырников. Формовщик фарша может быть использован как делитель (дозатор) фарша при ручной лепке котлет. Аппарат имеет компактное настольное исполнение, барабанный тип формующего устройства и ленточный отводящий транспортер. Формующее устройство барабанного типа позволяет быстро и с высокой точностью регулировать массу производимых полуфабрикатов, а при использовании поршней специальной формы выпускать фигурные плоские полуфабрикаты. Аппарат котлетный эксплуатируется как автономно на предприятиях общепита, в столовых, ресторанах, так и в составе цехов и линий для производства котлет, тефтелей, гамбургеров, бифштексов и других полуфабрикатов из фарша, а также в производстве сырников.



Сбрасыватель полуфабрикатов снабжен ручным очистителем струны, предотвращающим накопление остатков фарша на струне, что повышает качество среза в процессе отделения полуфабрикатов от поверхности барабана. Конструкция сбрасывателя предусматривает быстрое и легкое его снятие с автомата во время проведения мойки или при замене барабана.

Загрузочный бункер для фарша объемом 65 литров имеет усиленную конструкцию, которая более устойчива к давлению фарша, создаваемого вращающимися лопастями, подающими фарш в формующий барабан.

В отличие от цельнотянутых бункеров, бункер котлетного аппарата ИПКС-123М(Н) имеет фрезерованное дно толщиной 10 мм и цилиндрическую часть с толщиной стенок 2 мм, что обеспечивает отсутствие деформаций бункера и дефектов прилегания проставки к бункеру в долгосрочной эксплуатации и при использовании фаршей с плотной консистенцией.

Одновременно с этим конструкция бункера предусматривает его быструю и легкую разборку после эксплуатации автомата для проведения мойки. Цилиндрическая часть бункера отделяется от основания простым поворотом ее в направлении против движения лопастей.

Бункер закрывается откидной крышкой из прозрачного оргстекла. Стойка крышки для обеспечения безопасности обслуживающего персонала оснащена концевым выключателем, отключающим при открывании крышки питание автомата. Также на корпусе имеется пост-кнопочный для отключения питания.

Автомат котлетный выполнен из пищевой нержавеющей стали, легко разбирается и моется. Мотор-редуктор защищен от попадания продукта и влаги нержавеющей кожухом.

В стандартный комплект поставки входит барабан (одинарный, "котлета") ИПКС-123М-1 (диаметр получаемого полуфабриката 70 мм, высота полуфабриката регулируется в пределах 10-25 мм), либо любой другой барабан из ассортимента на выбор.

Котлетный аппарат ИПКС-123М(Н) может быть доукомплектован формующими барабанами со стандартными формами из ассортимента. За один оборот одинарные барабаны формуют один полуфабрикат, а двойные по два полуфабриката.

Возможно изготовление оригинальных форм по индивидуальным размерам (на рисунке указаны возможные диапазоны), а также по эскизам заказчика. Формы могут быть изготовлены как под одинарный барабан (цилиндрическая форма полуфабриката диаметром до 120 мм, квадратная либо оригинальная форма до 110x110 мм), так и под двойной барабан (до 100x50 мм), при использовании двойного барабана техническая производительность по формованию котлет увеличивается, соответственно, в два раза (до 3360 формований в час):

1. Барабан (одинарный, «котлета») ИПКС-123М-1. Диаметр формы под заказ от 60 до 120 мм. Масса формируемых котлет со стандартным диаметром 70 мм - 50-120 г.
2. Барабан (двойной, «тефтели») ИПКС-123М-2. Диаметр форм под заказ 2 х (от 30 до 45 мм). Масса формируемых тефтелей (фрикаделек) со стандартным диаметром 30 мм - 15-20 г.
3. Барабан (одинарный, квадратный) ИПКС-123М-1КВ. Масса полуфабрикатов с формой "квадрат" (70x70 мм) - 50-120 г.
4. Барабан (одинарный, овальный) ИПКС-123М-1ОВ. Масса полуфабрикатов с формой "овал" (70x80 мм) - 50-120 г.
5. Барабан (двойной, «рыбные палочки») ИПКС-123М-2РП. Размер форм под заказ 2 х (длина от 70 до 100 мм, ширина от 25 до 45 мм). Масса полуфабрикатов с формой "рыбные палочки" стандартного размера 70x25 мм - 25-40г.
6. Барабан (одинарный, эллипс) ИПКС-123М-1ЭЛ(120x35). Масса полуфабрикатов с формой "эллипс" размером 120x35 мм - 35-80 г.
7. Барабан (одинарный, треугольник) ИПКС-123М-1Т. Масса полуфабрикатов с формой "треугольник" размером 100x70 мм - 55-140 г.
8. Барабан (одинарный, вытянутый овал) ИПКС-123М-1ВО. Масса формируемых полуфабрикатов с формой "вытянутый овал" размером 100x55 мм - 55-135 г.
9. Барабан (одинарный, «окорок») ИПКС-123М-1ОК. Масса формируемых полуфабрикатов с формой "окорок" размером 100x75 мм - 55-125 г.
10. Барабан (одинарный, «сердце») ИПКС-123М-1С. Масса полуфабрикатов с формой "сердце" размером 75x80 мм - 40-100 г.
11. Барабан (одинарный, «рыбка») ИПКС-123М-1Р. Масса полуфабрикатов с формой "рыбка" размером 110x50 мм - 40-100 г.
12. Барабан (одинарный, эллипс) ИПКС-123М-1ЭЛ. Размер формы под заказ - длина от 70 до 120 мм, ширина от 40 до 70 мм. Масса формованных полуфабрикатов со стандартным размером формы 80x50 мм - 30-75 г.
13. Барабан (одинарный, эллипс поперечный) ИПКС-123М-1ЭЛП. Размер формы под заказ - длина от 40 до 70 мм, ширина от 70 до 120 мм. Масса формованных полуфабрикатов со стандартным размером формы 50x80 мм - 30-75 г.
14. Барабан (двойной, «наггетсы») ИПКС-123М-2НГ. Масса полуфабриката с формой "наггетсы" размером 50x30 мм - 15-35 г.
15. Барабан (одинарный, «яйцо») ИПКС-123-1Я. Масса полуфабрикатов с формой "яйцо" размером 100x60мм - 30-100 г.
16. Барабан (двойной, эллипс) ИПКС-123М-2ЭЛ. Размер форм под заказ 2 х (длина от 70 до 100 мм, ширина от 35 до 50 мм). Масса полуфабриката с формой "эллипс" стандартного размера 80x50 мм - 30-75г.

Аппарат котлетный может эксплуатироваться в связке с машиной для нанесения панировки ИПКС-130(Н) в комплекте для производства панированных котлет, тефтелей и полуфабрикатов из фарша ИПКС-0213.

Цена: 540039 руб.

Характеристики	
Масса, не более, кг	90
Объем бункера, не более, л	65
Установленная мощность, кВт	0,55
Масса в упаковке, не более, кг	101
Габаритные размеры, не более, мм	700x650x800
Погрешность дозирования, не более, %	5
Масса формованных полуфабрикатов, г	30-280
Высота формованных полуфабрикатов, мм	10-25
Коэффициент заполнения бункера, не более	0,7
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	810x760x920
Температура фарша при формовании, °С, не более	12
Максимальный диаметр формованных полуфабрикатов, мм	120
Коэффициент точности формования полуфабрикатов, не хуже	0,9*
Производительность техническая по котлетам (двойной / одинарный барабан), не менее, шт./ч	3360 / 1680
* - коэффициент точности формования полуфабриката в значительной степени зависит от консистенции фарша	

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23