

## Машина для нанесения панировки (машина панировочная) ИПКС-130(Н)

Машина панировочная предназначена для глазирования в лезоне и автоматической обсыпки панировочными сухарями полуфабрикатов из мясного, рыбного или овощного фарша. Применяется при производстве панированных котлет, а также наггетсов, филе, куриных крылышек, голеней, фастфуда в кляре и панировке.

Для перемещения полуфабрикатов в ванне с лезоном и в коробе с панировочными сухарями установлены транспортеры с лентой из пищевой нержавеющей стали.

С целью автоматизации технологического процесса ванна с лезоном конструктивно установлена на едином каркасе перед коробом с панировочными сухарями. Выходная часть имеющегося в глазировочной ванне ленточного транспортера размещена над транспортером, перемещающим полуфабрикат в коробе с сухарями. Таким образом, полуфабрикат, уложенный на транспортер ванны для глазирования, погружается лентой этого транспортера в лезон и после выхода из него падает на транспортер в коробе с сухарями. Над лентой этого транспортера установлен специальный накопитель, формирующий вал из панировочных сухарей, проходя сквозь который покрытый лезоном продукт панируется со всех сторон. Излишки панировочных сухарей осыпаются на дно короба для их повторного использования, а покрытый панировкой полуфабрикат снимается с транспортера вручную. Шаг сетки транспортера - 15 мм (просвет 13 мм), также изготавливаются панировочные машины ИПКС-130-01(Н) с шагом сетки 6,6 мм (просвет 4,6 мм).

Выполнена из пищевой нержавеющей стали. Легко разбирается и моется.

**Цена: 365030 руб.**



Характеристики	
Шаг сетки, мм	15 (просвет 13 мм)
Масса, не более, кг	50
Объем ванны для лезона, л	5
Установленная мощность, кВт	0,3
Масса в упаковке, не более, кг	57
Скорость движения ленты, м/мин	7
Габаритные размеры, не более, мм	1100x600x500
Ширина полуфабриката, не более, мм	120

Характеристики	
Толщина полуфабриката, не более, мм	30
Объем короба для панировочных сухарей, л	14
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1200x710x630
Коэффициент заполнения ванны лезоном, не более	0,8
Коэффициент загрузки короба панировочными сухарями	0,25-0,7
Производительность по массе панируемых формованных котлет, не более, кг/ч	350

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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**