



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

[https://alfaprom.org/
вакуум-упаковка.рф](https://alfaprom.org/вакуум-упаковка.рф)
<https://elf4mm.ru/>

8 (800) 200-29-23

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

Данное оборудование предназначено для производства в условиях вакуума мясного или рыбного фарша, используемого при производстве колбасных изделий, пельменей, паштетов и ризетов. Промышленный куттер может быть эффективно использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья, приготовления кондитерской, ореховой пасты, пюре и других продуктов, а также как куттер-миксер для приготовления майонезных соусов, творожной массы и т.п. Процесс куттерования идет при фиксированной скорости вращения ножей с возможностью вакуумирования продукта для получения более плотной консистенции. Механизированная мешалка позволяет перемешивать продукт на всем протяжении измельчения, а также снимать налипший продукт со стенок чаши куттера. По окончании измельчения опрокидывание чаши для выгрузки и подъем производятся электромеханическим приводом. Блок управления позволяет управлять всеми процессами, контролировать температуру продукта и длительность процесса куттерования. Также особенностями куттера являются: использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера, на крышке чаши куттера смонтирован патрубок с краном для внесения дополнительного продукта, жидкости, специй в процессе куттерования. - Объем чаши куттера составляет 50 литров, выпускаются модели с объемом чаши 80 литров. - По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться внешней рубашкой, позволяющей проводить интенсивный нагрев продукта в чаше куттера при подаче пара в рубашку или охлаждать продукт при подаче в рубашку ледяной воды. Применение рубашки позволяет увеличить спектр применения куттера для производства других пищевых и непищевых продуктов (плавленый сыр, термизированный йогурт и творог, косметические продукты и др.). - По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться частотным регулятором для плавной регулировки частоты вращения ножей в диапазоне от 1500 до 3000 оборотов в минуту (частотный регулятор не входит в стандартную комплектацию). Наличие частотного регулятора позволяет более точно выполнять требования технологических процессов производства для ряда продуктов: творожных масс и плавленых сыров с наполнителями, овощных и фруктовых паст, хумуса и др. Куттер вакуумный выполнен из пищевой нержавеющей стали.



Цена: 730310 руб.

Характеристики

Масса, не более, кг	150
Объем чаши, не менее, л	50
Время опрокидывания чаши с	60
Масса в упаковке, не более, кг	225
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1400
Частота вращения мешалки, об/мин	28
Коэффициент заполнения, не более	0,7
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Частота вращения вала ножей, об/мин	3000

Установленная мощность, не более, кВт	12,0
Механизированное опрокидывание чаши	Да
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1200x800x1490
Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	450*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	550*
* - скорость непрерывного измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера.	

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и
упаковочное оборудование. Надежно. Быстро.
Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org