

## 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 риетов. 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.





| 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 - <u>YouTube</u>

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. Улобно.

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