

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

Данное оборудование предназначено для производства в условиях вакуума мясного или рыбного фарша, используемого при производстве колбасных изделий, пельменей, паштетов и риегов. 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. Чаша куттера имеет рубашку для подачи в нее пара или горячей воды с целью подогрева ингредиентов, холодной воды для охлаждения. Применение рубашки позволяет увеличить спектр применения куттера для производства других пищевых и непищевых продуктов (плавленый сыр, термизированный йогурт и творог, косметические продукты и др.). 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. - Производятся модели куттеров без тепловой рубашки. - 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: 751754 руб.

Характеристики	
Рубашка на чаше	Да
Масса, не более, кг	150
Объем чаши, не менее, л	50
Время опрокидывания чаши с	60
Масса в упаковке, не более, кг	232

Характеристики	
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
Присоединительные размеры трубопроводов рубашки, G"	1/2
Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	450*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	550*
Давление пара в подающем трубопроводе, не более, Давление пара в подающем трубопроводе кгс/кв.см	5
* - 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 - 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