

Куттер (вакуумный, регулируемый, с подогревом, механизированной мешалкой и выгрузкой) ИПКС-032-80РП(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 с возможностью плавной регулировки скорости вращения ножей, а также с возможностью вакуумирования продукта для получения более плотной консистенции. Наличие частотного регулятора для плавной регулировки частоты вращения ножей в диапазоне от 1500 до 3000 оборотов в минуту 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. 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. Чаша куттера, двигатель, вращающий блок ножей, вакуумный насос и блок управления установлены на едином каркасе. Также отличительными 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 80 литров, выпускаются модели с объемом чаши 50 литров. - Производятся модели куттеров без тепловой рубашки. - Производятся модели куттеров без частотного регулятора с фиксированной частотой вращения вала ножей 3000 оборотов в минуту. Куттер вакуумный выполнен из пищевой нержавеющей стали.



Цена: 1109386 руб.

Характеристики

Характеристики	
Рубашка на чаше	Да
Масса, не более, кг	250
Объем чаши, не менее, л	80

Характеристики	
Время опрокидывания чаши с	60
Масса в упаковке, не более, кг	300
Габаритные размеры, не более, мм	1200x800x1500
Частота вращения мешалки, об/мин	28
Коэффициент заполнения, не более	0,7
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Частота вращения вала ножей, об/мин	1500-3000, плавно
Установленная мощность, не более, кВт	19,0
Механизированное опрокидывание чаши	Да
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1220x840x1630
Присоединительные размеры трубопроводов рубашки, G"	1/2
Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	700*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	900*
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/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