

Машина двухшнековая для подачи сырной массы в дозирующее устройство (машина формовочная)

Данное оборудование предназначено для формования сыров группы "Паста Филата" ("Pasta Filata"). Машина для формования сыров типа "Косичка", "Чечил", "Моцарелла", "Сулугуни" с функцией доплавления и вымешивания является универсальной формующей машиной, при помощи дополнительных приставок (модулей для формования) позволяет производить сырный продукт различной формы (шарики Моцарелла, шайбы Сулугуни или нити сыра "Косичка"). Модули для формования в стоимость машины не входят и комплектуются по отдельному заказу: - Модуль для формования шариков "Моцарелла" (дозатор барабанного типа) позволяет получать продукт в виде шариков, палочек, прямоугольников различного веса (от 10 до 500 грамм); - Модуль для формирования сырных нитей "Чечил". Устройство предназначено для формирования сырных нитей различного диаметра (от 3 до 20 мм), которые используются для создания сыра "Косичка"; - Модуль для формирования сыра "Сулугуни". Представляет собой дозатор поршневого типа. Устройство предназначено для формирования сырного продукта цилиндрической формы (в виде "шайб") массой от 100 до 1500 грамм. В плавитель загружается однородно измельченная вручную сырная крошка, для повышения однородности рекомендуется загружать сырную крошку предварительно измельченную на агрегате измельчения сырного пласта. В состав оборудования входят: - Емкость с двойной рубашкой для «подплавления» массы с активным контролем температуры нагрева; - Шнековый механизм для вымешивания и растягивания сырной массы; - Пульт управления на базе программируемого контроллера с ЖК-дисплеем; На фото машина показана совместно с модулем для формирования сыра "Сулугуни".



Цена: 1178180 руб.

| Характеристики | |
|--|-------------------------------|
| Масса, кг | 160 |
| Мощность, кВт | 3,4 |
| Тип электропривода | асинхр. частотно-регулируемый |
| Напряжение питания, В | 380 |
| Габаритные размеры, мм | 1200x600x1055 |
| Производительность, кг/ч | 100...200 |
| Расчетная температура в межрубашечной камере, °С | 65 |

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