

Модуль для формирования сыра «Сулугуни» для машины формовочной

Модуль для формирования сыра «Сулугуни» представляет собой дозатор поршневого типа с пневмоприводом. Установка позволяет получать продукт цилиндрической формы (в виде «шайб») массой от 100 до 1500 грамм. Принцип работы оборудования: Дозатор формирования сыра «Сулугуни» присоединяется к машине двухшнековой для подачи сырной массы в дозирующее устройство с функцией доплавления и вымешивания. Сырное тесто, находящееся в двухшнековой машине, подается через переходник в цилиндр. При заполнении цилиндра шток с поршнем, расположенным в нем, поднимается до заданного уровня (уровень регулируется набором шайб). После того как цилиндр заполнится до заданного уровня, сырная масса срежется ножами, расположенными между пластинами.



Цена: 458150 руб.

Характеристики

Масса порций продукта, г	100...1500
--------------------------	------------

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