

Устройство нарезки (для цизелирования рыбы и карбования мяса) ИПКС-074-01-125Ц(Н)

Устройство нарезки ИПКС-074-01-125Ц(Н) предназначено для проведения процесса цизелирования полутуш белых рыб с большим содержанием мелких костей.

Цизелирование активно применяется во французской, немецкой, испанской и итальянской кухне. Цизелировать - значит делать частые и довольно глубокие надрезы, перед тем как помещать рыбу в кипящее масло для жарки. Главное преимущество цизелирования рыбы - это великолепная возможность пожарить костлявую рыбу, чтобы даже самые мелкие косточки не мешали

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/ustroistvo-narezki-dlia-tsizelirovaniia-ryby-i-karbovaniia-miasa-ipks-074-01-125ts-n/>

Цена: 589308.00 руб.



Характеристики

Шаг ножей, мм*	6
Масса, кг, не более	100
Диаметр режущих ножей, мм	125
Установленная мощность, кВт	0,75
Количество режущих ножей, шт.*	66
Габаритные размеры, мм, не более	600x560x560
Производительность, шт./ч, не более	3000

Угол укладки рыбы относительно ножей	90°
Длина рыбы (ширина укладки), мм, не более	400
Скорость вращения режущих ножей, об/мин	450
* Параметры согласовываются с заказчиком.	
Высота неразрезной части рыбы (полутуши), мм	1-5
Толщина полутуш (высота укладки), мм, не более	36

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

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. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.