

## Автомат для производства котлет и тефтелей (автомат котлетный) ИПКС-123МП(Н)

Эта версия котлетного автомата сохранила все преимущества предыдущей модели ИПКС-123М(Н), но была дополнена рядом полезных функций, повышающих удобство и эффективность использования.



### Котлетный автомат ипкс 123 купить

Атомат котлетный ИПКС-123МП(Н) предназначен для производства котлет, бифштеков, тефтелей, фрикаделек и других полуфабрикатов плоской формы из мясного, рыбного и овощного фарша. Как и его предшественник, он способен формовать мясные и рыбные котлеты, овощные котлеты, фалафели, а также сырники. Аппарат сохраняет свою компактность и настольное исполнение, что делает его идеальным для использования на предприятиях общепита, в столовых, ресторанах и в производственных цехах.

Основные улучшения в новой модели включают:

#### **Регулировка скорости.**

Новая функция позволяет гибко состыковывать транспортер автомата с другим оборудованием, что значительно упрощает интеграцию в существующие производственные линии. Регулировка скорости транспортера позволяет оптимально настроить производственный процесс, повышая его эффективность.

#### **Автоматический очиститель струны.**

Теперь автомат оснащен автоматическим очистителем струны, работающим на пневматике. Это нововведение предотвращает накопление остатков фарша на струне, что значительно повышает качество среза в процессе отделения полуфабрикатов от поверхности барабана и сокращает время на обслуживание. Излишки продукта собираются на быстросъемном поддоне. Для работы пневмоочистителя требуется подключение внешнего компрессора с рабочим давлением 3-5 кг/кв.см.

#### **Прозрачный защитный кожух.**

Для обеспечения безопасности обслуживания новая модель оснащена прозрачным защитным кожухом, закрывающим зону с подвижными механическими частями. Прозрачный кожух не только защищает оператора от случайных травм, но и позволяет визуально контролировать работу аппарата.

Помимо этих нововведений, ИПКС-123МП(Н) сохраняет все проверенные временем характеристики своего предшественника. Он выполнен из пищевой нержавеющей стали, легко разбирается и моется, что обеспечивает высокую гигиену при эксплуатации. Загрузочный бункер объемом 65 литров имеет усиленную конструкцию и прозрачную крышку с концевым выключателем для повышения безопасности. Помимо входящего в комплект формующего барабана может быть доукомплектован барабанами со стандартными формами из ассортимента или индивидуальными под заказ. За один оборот одинарные барабаны формуют один полуфабрикат (до 1680 шт./час), а двойные по два полуфабриката (до 3360 шт./час).

Формующее устройство барабанного типа позволяет быстро и с высокой точностью регулировать массу производимых полуфабрикатов, а при использовании поршней специальной формы выпускать фигурные плоские полуфабрикаты.

Загрузочный бункер для фарша объемом 65 литров имеет усиленную конструкцию, фрезерованное дно толщиной 10 мм и цилиндрическую часть с толщиной стенок 2 мм, что обеспечивает отсутствие деформаций бункера и дефектов прилегания проставка к бункеру в долгосрочной эксплуатации и при использовании фаршей с плотной консистенцией.

Одновременно с этим конструкция бункера предусматривает его быструю и легкую разборку после эксплуатации автомата для проведения мойки. Цилиндрическая часть бункера отделяется от основания простым поворотом ее в направлении против движения лопастей.

Бункер закрывается откидной крышкой из прозрачного оргстекла. Стойка крышки для обеспечения безопасности обслуживающего персонала оснащена концевым выключателем, отключающим при открывании крышки питание автомата. Также на корпусе имеется пост кнопочный для отключения питания.

Автомат котлетный выполнен из пищевой нержавеющей стали, легко разбирается и моется. Мотор-редуктор защищен от попадания продукта и влаги нержавеющей кожухом.

В стандартный комплект поставки входит барабан (одинарный, "котлета") ИПКС-123М-1 (диаметр получаемого полуфабриката 70 мм, высота полуфабриката регулируется в пределах 10-25 мм), либо любой другой барабан из ассортимента на выбор.

Котлетный аппарат ИПКС-123МП(Н) может быть доукомплектован формующими барабанами со стандартными формами из ассортимента. За один оборот одинарные барабаны формуют один полуфабрикат, а двойные по два полуфабриката.

Возможно изготовление оригинальных форм по индивидуальным размерам, а также по эскизам заказчика. Формы могут быть изготовлены как под одинарный барабан (цилиндрическая форма полуфабриката диаметром до 120 мм, квадратная либо оригинальная форма до 110x110 мм), так и под двойной барабан (до 100x50 мм), при использовании двойного барабана техническая производительность по формованию котлет увеличивается, соответственно, в два раза (до 3360 формований в час):

1. Барабан (одинарный, «котлета») ИПКС-123М-1. Диаметр формы под заказ от 60 до 120 мм. Масса формуемых котлет со стандартным диаметром 70 мм - 50-120 г.
2. Барабан (двойной, «тефтели») ИПКС-123М-2. Диаметр форм под заказ 2 x (от 30 до 45 мм). Масса формуемых тефтелей (фрикаделек) со стандартным диаметром 30 мм - 15-20 г.
3. Барабан (одинарный, квадратный) ИПКС-123М-1КВ. Масса полуфабрикатов с формой "квадрат" (70x70 мм) - 50-120 г.
4. Барабан (одинарный, овальный) ИПКС-123М-1ОВ. Масса полуфабрикатов с формой "овал" (70x80 мм) - 50-120 г.
5. Барабан (двойной, «рыбные палочки») ИПКС-123М-2РП. Размер форм под заказ 2 x (длина от 70 до 100 мм, ширина от 25 до 45 мм). Масса полуфабрикатов с формой "рыбные палочки" стандартного размера 70x25 мм - 25-40г.
6. Барабан (одинарный, эллипс) ИПКС-123М-1ЭЛ(120x35). Масса полуфабрикатов с формой "эллипс" размером 120x35 мм - 35-80 г.
7. Барабан (одинарный, треугольник) ИПКС-123М-1Т. Масса полуфабрикатов с формой "треугольник" размером 100x70 мм - 55-140 г.
8. Барабан (одинарный, вытянутый овал) ИПКС-123М-1ВО. Масса формируемых полуфабрикатов с формой "вытянутый овал" размером 100x55 мм - 55-135 г.

9. Барабан (одинарный, «окорок») ИПКС-123М-1ОК. Масса формируемых полуфабрикатов с формой "окорок" размером 100x75 мм - 55-125 г.

10. Барабан (одинарный, «сердце») ИПКС-123М-1С. Масса полуфабрикатов с формой "сердце" размером 75x80 мм - 40-100 г.

11. Барабан (одинарный, «рыбка») ИПКС-123М-1Р. Масса полуфабрикатов с формой "рыбка" размером 110x50 мм - 40-100 г.

12. Барабан (одинарный, эллипс) ИПКС-123М-1ЭЛ. Размер формы под заказ - длина от 70 до 120 мм, ширина от 40 до 70 мм. Масса формованных полуфабрикатов со стандартным размером формы 80x50 мм - 30-75 г.

13. Барабан (одинарный, эллипс поперечный) ИПКС-123М-1ЭЛП. Размер формы под заказ - длина от 40 до 70 мм, ширина от 70 до 120 мм. Масса формованных полуфабрикатов со стандартным размером формы 50x80 мм - 30-75 г.

14. Барабан (двойной, «наггетсы») ИПКС-123М-2НГ. Масса полуфабриката с формой "наггетсы" размером 50x30 мм - 15-35 г.

15. Барабан (одинарный, «яйцо») ИПКС-123-1Я. Масса полуфабрикатов с формой "яйцо" размером 100x60мм - 30-100 г.

16. Барабан (двойной, эллипс) ИПКС-123М-2ЭЛ. Размер форм под заказ 2 x (длина от 70 до 100 мм, ширина от 35 до 50 мм). Масса полуфабриката с формой "эллипс" стандартного размера 80x50 мм - 30-75г.

Аппарат котлетный может эксплуатироваться в связке с машиной для нанесения панировки ИПКС-130(Н) в комплекте для производства панированных котлет, тефтелей и полуфабрикатов из фарша ИПКС-0213.

**Цена: 788832 руб.**

Характеристики	
Масса, не более, кг	90
Объем бункера, не более, л	65
Установленная мощность, кВт	0,8
Масса в упаковке, не более, кг	101
Габаритные размеры, не более, мм	750x750x800
Погрешность дозирования, не более, %	5
Масса формованных полуфабрикатов, г	30-280
Высота формованных полуфабрикатов, мм	10-25
Коэффициент заполнения бункера, не более	0,7
Рабочее давление сжатого воздуха, кг/кв.см	3-5
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	810x760x920
Температура фарша при формовании, °С, не более	12
Максимальный диаметр формованных полуфабрикатов, мм	120
Коэффициент точности формования полуфабрикатов, не хуже	0,9*

## Характеристики

Производительность техническая по котлетам (двойной / одинарный барабан), не менее, шт./ч	3360 / 1680
* коэффициент точности формования полуфабриката в значительной степени зависит от консистенции фарша	

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GO19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GO19Q?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**