



Российская Федерация
Общество с ограниченной ответственностью
«УПАКОВОЧНО-МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ХОЛДИНГ»

+7 (473) тел/факс 335-00-05, 8 952 954-08-10, 8 930 011-11-86

Юридический адрес: 394062, Россия, г. Воронеж, ул. Южно-Моравская, д.28, офис 17.

Почтовые реквизиты: Россия, 394088, г. Воронеж, ул. Антонова-Овсенко д.23, оф 23.

Internet: <http://bestumh.ru/> <http://umh.pulscen.ru/>

E-mail: zotov@metalbank.ru, umh01@mail.ru, vrnupak1@yandex.ru

КУТТЕР ВАКУУМНЫЙ 50 ЛИТРОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНОГО И РЫБНОГО ФАРША

Технические характеристики:

Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	450*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	550*
Объем чаши, не менее, л	50
Максимальный коэффициент заполнения чаши	0,7
Частота вращения вала ножей, об/мин	3000 (фиксированная)
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Установленная мощность, не более, кВт	9,5
Габаритные размеры, не более, мм	950x600x1300
Масса, не более, кг	150

* - скорость измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера.



Описание: Данное оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша в условиях вакуума, используемого при производстве колбасных изделий, паштетов ипельменей. Промышленный вакуумный куттер может быть эффективно использован для переработки мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья и других продуктов, а также для приготовления майонезных соусов. Чаша куттера, двигатель, вращающий блок ножей, вакуумный насос и блок управления установлены на едином каркасе. Отличительными особенностями куттера являются: использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера и наличие автоматической системы контроля температуры куттерируемого сырья и длительности технологического процесса. Куттер вакуумный выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Производство – Россия.

Отгрузка – Транспортными компаниями.

Транспортные-логистические расходы оплачивает заказчик.

Условия оплаты: 60% предоплата,40% перед готовностью оборудования к отгрузке в адрес заказчика.

Срок изготовления: 30 рабочих дней.

Гарантия: 12 месяцев