



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](mailto:zotov@metalbank.ru), [umh01@mail.ru](mailto:umh01@mail.ru), [vrnupak1@yandex.ru](mailto:vrnupak1@yandex.ru)

## КУТТЕР ВАКУУМНЫЙ 80 ЛИТРОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНОГО И РЫБНОГО ФАРША

### Технические характеристики:

Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	700*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	900*
Объем чаши, не менее, л	80
Коэффициент заполнения, не более	0,7
Частота вращения вала ножей, об/мин	3000
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Установленная мощность, не более, кВт	12,0
Габаритные размеры, не более, мм	1000x650x1350
Масса, не более, кг	220

\* - 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 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 и кетчупов. Чаша куттера, двигатель, вращающий блок ножей, вакуумный насос и блок управления установлены на едином каркасе.

Отличительными особенностями вакуумного куттера являются: использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера и наличие автоматической системы контроля температуры сырья и длительности технологического процесса.

Дополнительной особенностью куттера является наличие механизма (с ручным приводом) опрокидывания чаши куттера, который позволяет осуществлять плавный поворот чаши на угол 95° относительно вертикальной оси для выгрузки прошедшего куттерование продукта. Куттер вакуумный изготовлен 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**