



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Куттер (вакуумный, с подогревом, механизированными мешалкой и выгрузкой) ИПКС-032-80П(Н)

Данное оборудование предназначено для производства в условиях вакуума мясного или рыбного фарша, используемого при производстве колбасных изделий, пельменей, паштетов и риегов. Промышленный куттер может быть эффективно использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья, приготовления кондитерской, ореховой пасты, пюре и других продуктов, а также как куттер-миксер для приготовления майонезных соусов, тв

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/kutter-vakuumnyi-s-podogrevom-mekhanizirovannymi-meshalkoi-i-vygruzkoi-ipks-032-80p-n/>



Цена: 917249.00 руб.

Характеристики

Рубашка на чаше	Да
Масса, не более, кг	250
Объем чаши, не менее, л	80
Время опрокидывания чаши с	60
Масса в упаковке, не более, кг	300
Габаритные размеры, не более, мм	1200x800x1500
Частота вращения мешалки, об/мин	28

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Коэффициент заполнения, не более	0,7
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Частота вращения вала ножей, об/мин	3000
Установленная мощность, не более, кВт	19,0
Механизированное опрокидывание чаши	Да
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1220x840x1630
Присоединительные размеры трубопроводов рубашки, G"	1/2
Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	700*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	900*
Давление пара в подающем трубопроводе, не более,	5
Давление пара в подающем трубопроводе кгс/кв.см	
* - скорость непрерывного измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера.	

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.