

## Куттер вакуумный HZB200-1



Москва, Россия

Высокоскоростной куттер HZB200 объемом чаши 0, 200 м3 предназначен для тонкого измельчения всех сортов мяса и перемешивания его с добавочными компонентами под вакуумом при изготовлении всех видов колбас, сосисок и сарделек. Основным преимуществом использования вакуума является повышенный выход готовой продукции без ухудшения вкусовых качеств и более плотная и качественная набивка батонов. Качество изготовления и конструкция отвечает самым высоким современным требованиям.

Куттеры имеют привлекательный дизайн и солидный внешний вид. Чаша и корпус куттера изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали SUS 304, отвечающей санитарным нормам HACCP.

Вакуумная крышка состоит из двух частей с отдельным приводом подъема-опускания. Первая часть используется при загрузке и выгрузке продуктов и компонентов в рабочем режиме. Для визуального наблюдения за процессом приготовления фарша, эта часть крышки изготовлена из массивного прозрачного материала. Вторая часть вакуумной крышки охватывает чашу и одновременно является ножевой крышкой.

•В приводе ножевого вала используется преобразователь частоты, что позволяет производить плавный разгон и остановку ножевого вала. Управление производится по пяти задаваемым скоростям до 4500 об/мин;

•Имеются две низкие реверсивные скорости перемешивания;

•Скорость вращения диска выгрузателя регулируется частотным преобразователем. Диск выгрузателя ступенчатой формы позволяет хорошо выгружать жидкий фарш;

•Блок индикации жидкокристаллический дисплей выполняется в отдельном выносном корпусе, размещаемом в удобном для оператора месте. Отображает основные параметры работы куттера температура фарша, скорость ножевого вала и чаши, степень вакуумирования, время работы;

•Куттер комплектуется вакуумной станцией на основе насоса BUSCH, либо на основе водокольцевого вакуумного насоса замкнутого цикла;

•Форма чаши имеет оптимальную форму с большой зоной резания. Обработка поверхности производится с высокой точностью на шлифовальных станках с ЧПУ, это позволяет выставлять минимальный зазор между чашей и ножами. Все это совместно с высокой скоростью вращения ножевой головки обеспечивает отличную разработку фарша;

•Чаша имеет три скорости вращения, плавный пуск и остановку;

•Форма края чаши имеет специальную форму, предотвращающую переливание даже жидких продуктов;

•Куттер обладает массивной станиной, все узлы хорошо сбалансированы, выполнен слой звукопоглощения, имеет низкий уровень вибрации и шума.

Основные технические характеристики:

Модель  
HZB200-1

Геометрический объем чаши, м3  
0.200

Загрузка, кг  
160

Частота вращения ножевого вала, мин-1  
500/1200/2500/3000/4500

Частота вращения ножевого вала в режиме перемешивания (реверс), мин-1  
80/160

Частота вращения чаши, мин-1  
4/8/12

Частота вращения выгрузателя, мин-1  
30-75

Давление среды в полости чаши при вакуумировании, МПа (кгс/см2)  
0.02 (0.2)

Количество ножей, шт.  
6

Установленная мощность, кВт  
85

Габаритные размеры (длина, ширина, высота), мм  
3250x2300x2100

Масса нетто, кг  
4500

---

Цена: **1 \$**

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

---

**Ван Ирина**

**+86 453 6256122**

**157000 Китай Хэйлунцзян г.  
Муданьцзян ул.Наньши,д. 28**