

## Куттер вакуумный НКЗВ750



AvizInfo.ru

Москва, Россия

Высокоскоростной куттер НКЗВ750 объёмом чаши 0,750 м<sup>3</sup> 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 красивый, солидный внешний вид. Чаша и корпус куттера изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали SUS 304, отвечающей санитарным нормам HACCP.

Вакуумная крышка имеет лючок из прозрачного материала для визуального наблюдения за процессом приготовления фарша и добавления компонентов в процессе куттерования. Подъем опускание вакуумной и ножевой крышки, загрузателя и выгрузателя фарша производится при помощи гидропривода.

•В приводе ножевого вала куттера используется преобразователь частоты, что позволяет производить плавный разгон и остановку ножевого вала. Управление производится по пяти задаваемым скоростям до 4000 об/мин;

•Имеются две низкие реверсивные скорости перемешивания;

•Управление приводом вращения чаши и диска выгрузателя производится так же при помощи преобразователей частоты;

•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 вакуумного водокольцевого насоса замкнутого цикла;

•При производстве используются только фирменные высококачественные комплектующие предприятий США, Европы, Японии;

вращения ножевой головки, обеспечивает отличную разработку фарша;

•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:

Параметр  
НКЗВ750

Геометрический объем чаши, м3  
0.750

Загрузка, кг  
680

Частота вращения ножевого вала, мин-1  
500/1200/2500/3000/3800

Частота вращения ножевого вала в режиме перемешивания (реверс), мин-1  
70/170

Частота вращения чаши, мин-1  
4/8/12

Частота вращения выгрузателя, мин-1  
30-100

Вакуумметрическое давление, МПа (кгс/см2)  
0.02 (0.2)

Количество ножей, шт.  
6-10

Установленная мощность, кВт  
210

Габаритные размеры, мм  
4615x3070x3150

Масса нетто, кг  
6500

---

Цена: **1 \$**

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

**Ван Ирина**

**+86 453 6256122**

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