

блокорежка для замороженного мяса НР5220



AvizInfo.ru

Москва, Россия

Блокорежки – отдельный класс машин, используемых в пищевой промышленности на первоначальных этапах обработки сырья. Сырьем может выступать мясо (свежее, мороженое, консервированное), овощи, рыба и прочие продукты.

Блокорежка позволяет придать продукту необходимые по рецептуре параметры, при этом сохранив все питательные, вкусовые и внешние свойства исходного сырья.

Блокорежки используются в комплексе с другим пищевым оборудованием. Если речь идет об обработке мяса, то полученное после использования блокорежки мясо, как правило, обрабатывают при помощи куттера или волчка.

Блокорежки могут так же использоваться как самостоятельное оборудование для получения рубленых полуфабрикатов.

Данная полная машина сделана из нержавеющей стали SUS304.

Мороженное мясо в куске 2.5-25кг, -4 °С-18°С можно разрезать на куски или на ломтики за минуту, является предварительной работой для куттера и мясорубки.

Можно избежать загрязнения и потери питания в процессе размораживания, обеспечить свежесть мяса. Не нужно охладить льдом, экономить расход охлаждения.

Устанавливается автоматическая установка защиты.

Имеется оперативная площадка, удобно управлять. Скользящий наклон и мясо не находятся в одной зоне, поэтому не будет загрязить мясо.

Принимается конструкция моноблочной запайки, хорошая антидетонация, изкий шум, прекрасное свойство машины.

Можно комплектоваться с стандартным бункером, не будет состояние выброса мяса.

Основные технические характеристики:

Модель
НР5220
НР5230
НР5240

3000
1000

Ход пневмоцилиндра, мм
700
700
700

Скорость вращения ножевого вала, обм/мин
500
335
480

Ширина прохода, мм
520
520
520

Мощность, кВт
5, 5
11
11

Масса, кг
560
560
750

Габаритные размеры, мм
2200x945x1220
2360x1060x1135
2300x950x1240

Цена: **1 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Ван Ирина

+86 453 6256122

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