

Вакуумный куттер CFS CMV 200, б.у.



Ташкент, Узбекистан

Куттер - это машина для однородного измельчения сырья, доведение его до состояния эмульсии из предварительно измельченного мяса на блокорезке или волчке. Цель дальнейшей переработки - набивка в оболочку шприцем колбасным, работающим в паре с клипсатором, термообработка в коптильной камере (термокамере), где происходит доведение до кулинарной готовности.

Технические характеристики куттера CFS CMV 200, б.у.:

Тип: CMV 200
Объём чаши: 200 л
Исполнение: нерж. Сталь
Мощность двигателя постоянного тока: 90 кВт
Регулируемый реверс 60-500
Скорость ножевого вала 60-4900 об./мин.
Скорость оборотов чаши - 8/16 об./мин
Мощность привода чаши 3, 7/4, 4 кВт
Питание 400 В, 50 Гц, 3Ф
Цифровой указатель: температуры, количества подачи воды
Счётчик оборотов чаши
Погрузка-выгрузка – да
Мощность двигателя ножевого вала 80 кВт
Габариты 3600*2800*2750мм (тележка внизу, крышка поднята)
Вес 5900кг

Гарантия на оборудование от 6 месяцев.

Наша компания всегда имеет в наличии широкий спектр мясоперерабатывающего оборудования для всех этапов мясопереработки.

Также, осуществляем ремонт и восстановление колбасного оборудования, пуско-наладку, запуск оборудования, отработку технологии, ввод в эксплуатацию.

Звоните по указанному телефону!

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --
