

Описание товара Волчок-блокорезка QPJR-250



Описание

- На пищевых предприятиях, где нужна высокая производительность, но при этом предприятие ограничено в производственных площадях, станет рациональным решением использование аппарата QPJR-250
- Волчок-блокорезка QPJR-250 представляет собой многофункциональную машину, которая включает в себя три функции: блокорежки, волчка и загрузчика
- Блокорезка бережно измельчает замороженные мясные блоки, не повреждая структуру волокон и белковых соединений, на волчке происходит последующее измельчение мясных кусочков для дальнейшего куттерования и перемешивания
- Машина оснащена программируемым логическим контролером, высота нарезки ножа 40 мм, толщина нарезки мяса 40 мм, режущая головка вращающегося ножа может нарезать стандартные замороженные мясные блоки весом до 40 кг на куски
- Поскольку не требуется дополнительная разморозка блоков, продукт сохраняет вкус, цвет и питательные свойства
- Если работать только в режиме волчка, то можно измельчать помимо замороженного также свежее и охлажденное сырье
- Аппарат полностью изготовлен из нержавеющей пищевой стали
- Все узлы аппарата легко снимаются и без труда подвергаются санитарной обработке
- Аппарат полностью соответствует международным стандартам CE и санитарным нормам НАССР Технические параметры Волчок-блокорезка QPJR-250 □

Характеристики

Скорость вращения
(оборотов/мин)

58

Производительность (кг/час)

для замороженного мяса 3000, для
свежего мяса 8000

Мощность (кВт)	46
Масса блока	до 40кг
Температура сырья (°C)	-10°C~0°C
Масса (кг)	2000
Размеры (мм)	2750*1325*2700

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.