Куттер SEYDELMANN K 124

Измельчение, улучшающее качество сырья

Высокоскоростной вакуумный куттер небольших объемов

Прочная, долговечная и практичная машина экстра-класса K 124 SEYDELMANN – компактная, бесшовная конструкция с закругленными краями и полированными покатыми поверхностями из высококачественной стали. Способствует экономии времени и энергии за счет создания ваккума в самое короткое время. Особенности конструктива и процесса работы облегчают чистку машины и делают работу с ней безопасной.

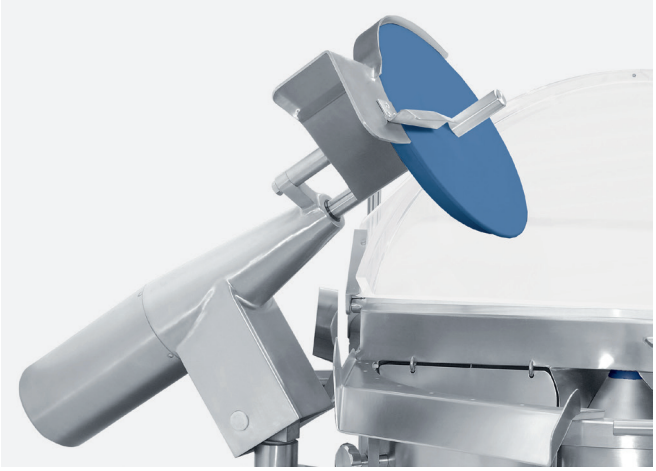
Использование вакуума в куттерах SEYDELMANN способствует существенному ослаблению окисления жиров. Благодаря замене остатков атмосферного воздуха азотом, почти полностью предотвращается размножение микроорганизмов. Срок хранения товара продлевается, достигается более быстрое и стабильное цветообразование при лучшем сохранении цвета. Под воздействием вакуума плотность измельчаемой массы увеличивается, ножи захватывают даже мельчайшие клеточные слои. Масса становится еще нежнее и однороднее, в ней абсолютно отсутствует пена. Расщепляется большее количество белка – интенсивнее высвобождаются вкусовые вещества, улучшаются связывание и стабилизация массы. Возможно добавление большего количества воды. Готовое изделие приобретает более насыщенный вкус и становится более упругим.

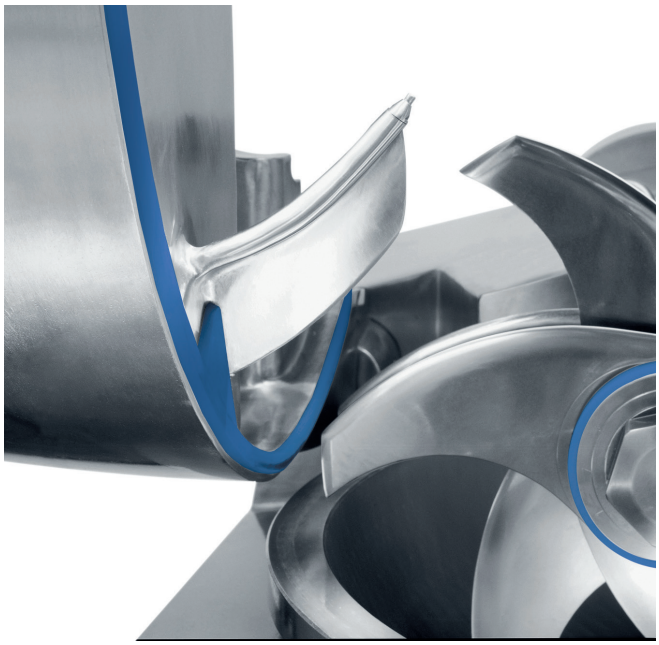
Куттер K 124 SEYDELMANN находит применение при производстве колбасных изделий, сыра, переработке рыбы, овощей; в хлебопекарной и кондитерской отрасли и при изготовлении кормов для животных; а также в фармацевтической и косметической отрасли. Используется для измельчения, перемешивания, эмульгирования и охлаждения, промпереработки.

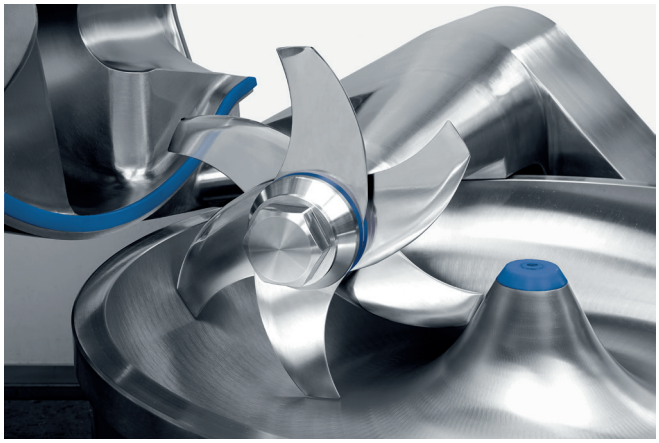
Куттер SEYDELMANN K 124

Измельчение, улучшающее качество сырья

Высокоскоростной вакуумный куттер небольших объемов







Технические характеристики:

- 120-литровая чаша из нержавеющей стали
- Загрузка машины до 90% объема чаши
- Ножевой комплект из 6 ножей, геометрия чаши и вакуумная система повышают плотность реза и увеличивают качество проработки сырья, за счет минимального объема между продуктом и крышкой
- Запатентованная ножевая система S 24 – не требует балансировки и минимизирует время на сборку ножевого комплекта, а минимальное количество деталей упрощает процесс санитарной обработки
- Скорость ножей до 130 м/сек (5300 об./мин.) – повышенное число резов за единицу времени
- 6 скоростей прямого хода с плавной регулировкой
- 2 скорости обратного хода с плавной регулировкой

Техническое оснащение:

- Вакуумное приспособление
- Обслуживание с помощью крестообразных переключателей
- Отдельная цифровая индикация в облицовке из нержавеющей стали
- Нижняя часть станины закрыта и оснащена отверстием для вентиляции
- Центральная точка смазки ножевого вала
- Съемная ножевая головка
- Главная куттерная крышка изготовлена из нержавеющей стали и имеет комфортное гидравлическое управление
- Вакуумная шумоизоляционная крышка из специальной прозрачной пластмассы с ручным управлением

*Возможны другие варианты оснащения

Варианты двигателей:

- *AC-8* – бесступенчато программируемая высокоскоростная машина для максимальной тонкости измельчения
- *Ultra* – благодаря прочной конструкции возможно универсальное применение
- *Rasant* – фиксированные числа вращений. Прочный высокопроизводительный куттер для обработки трудно перерабатываемого сырья

begarat

BEGARAT Vertiebs-und Service GmbH Merianstrasse 13 D-76646 Bruchsal Germany Tel.: +49(7251)441-49-0

Подольск
Тел.: +7 (495) 926-25-20

Санкт-Петербург
Тел.: +7 (812) 448-36-24

Минск
+375 (17) 228-12-58

Технический центр
+7 (495) 926-65-50