

61.2410.08

Машина предназначена для приготовления следующих продуктов: плавленого сыра; плавленого сыра с овощами или с ветчиной; разных молочных кремов; молочных паштетов; майонеза; кетчупа; продуктов детского питания; суп; готовых блюд; тушеных блюд; начинок из шоколада; марципана; сурими; эмульсий; разных по вкусу и составу приправ и соусов; продуктов в согласии с аналогичными рецептурами в предприятиях пищевой отрасли.

Состоится из теплоизолированного котла, мотор-редукторов, мешалки и куттера с стремями ножами.

Крышка сосуда открывается/закрывается при помощи линейного электродвигателя, который фиксируется во время работы при помощи винтовых фиксаторов.

Машина изготавливается и поставляется с одно- или двух-скоростным электродвигателем, по заказу клиента.



Опции:

- Парная рубашка;
- Вакуумный насос 25 м³ /Speck/;
- Прямой пар (непосредственно в продукт)– 2 форсунки 1/2";
- Ручной кран для разгрузки DN 65;
- Пневматический кран для разгрузки DN 65;
- Пневматическая блокировка крышки– 2 цилиндра /aluminum/;
- Подготовка пара для рубашки – регулятор давления, защитная арматура, удалитель конденсации.

Контроль компьютеризованный – контроллер: **DELTA HOLLAND с „touch screen“ дисплей** - стандартное исполнение

В качестве опции машина может быть оснащена контроллером Siemens.

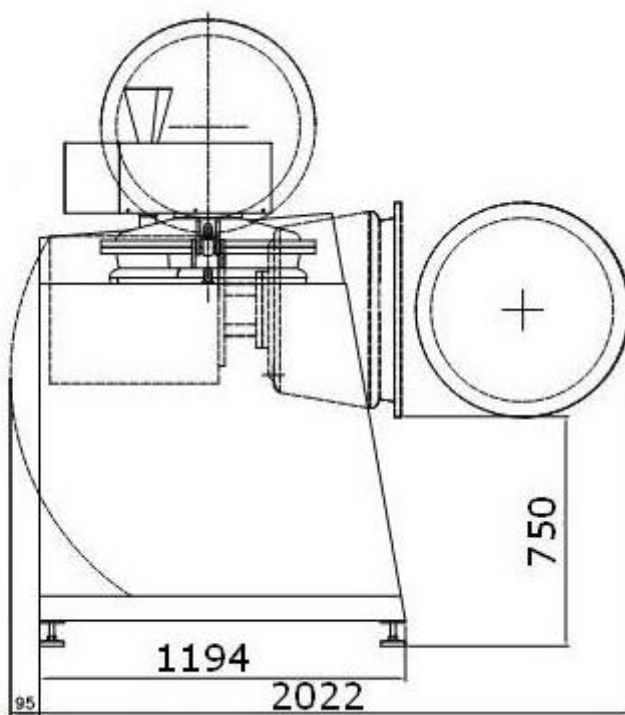
Машина выполнена как сварная конструкция, все части машины, которые находятся в соприкосновении с продуктом, изготовлены из нержавеющей кислотыстойкой стали AISI 316, остальная часть машины изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.

Машина соответствует ГОСТ, директивам Совета Европы № 2006/42/ЕС и 2006/95/ЕС и предписаниям USDA.

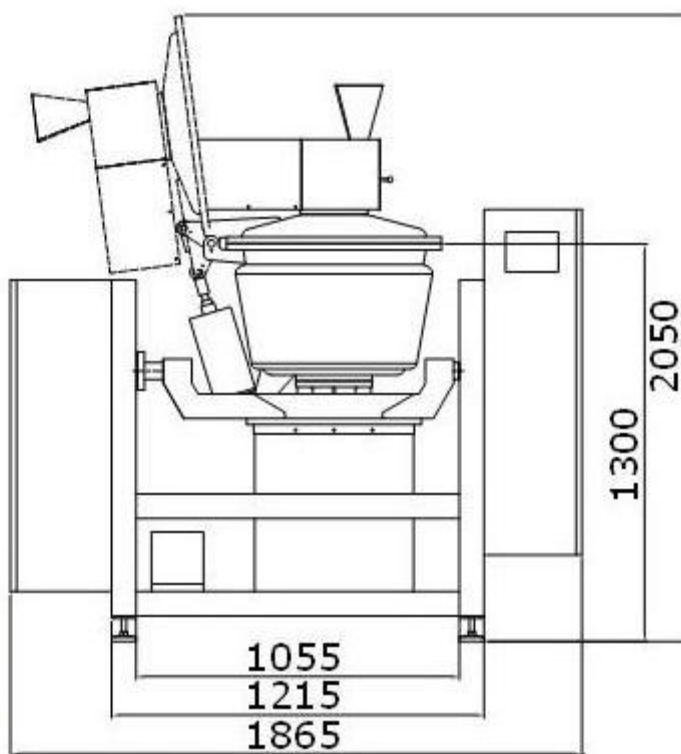


Куттер с трех ножей

сбоку



спереди



Технические параметры:

Рабочий объем	л	80
Общая мощность установки	кВт	22
Напряжение питания	В /Ф/ Гц	400/3/50
Подача воздуха	бар	6
Обороты ножей, плавное регулирование	об/мин	300÷3000
Обороты мешалки, плавное регулирование	об/мин	10÷100
Давление пара	бар	3,5*
Подключение пневмосистемы	мм	Ø8
Вес	кг	960

* в зависимости от давления в сети клиента

Размеры:

Длина	мм	1 865
Ширина	мм	1 194
Ширина при разгрузке	мм	2 022
Высота с открытой крышкой	мм	2 050

КОТЛЫ ДЛЯ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ

Кат. No.		61.2410.08	61.2410.15	61.2410.30
Рабочий объем	л	80	150	300
Напряжение питания	В /Ф/ Гц	3x400/50	3x400/50	3x400/50
Общая мощность установки	кВт	~22	~35	~70
Подача воздуха	бар	6	6	6
Обороты ножей, плавное регулирование	об/мин	300÷3000	300÷3000	300÷3000
Обороты мешалки, плавное регулирование	об/мин	10÷70	10÷30	10÷30
Давление пар*	бар/°С	3,5/135	3,5/135	3,5/135
Подключение пневмосистемы	мм	Ø8	Ø8	Ø8
Габариты:				
- длина	мм	1865	2165	2 560
- ширина	мм	1194	1405	1 700
Ширина при разгрузке	мм	2022	2410	2 710
Высота с открытой крышкой	мм	2050	2445	2 750
Вес	кг	960	1270	1 600

* в зависимости от давления в сети клиента

**Котлы для
плавlenых сыров 150l**
61.2410.15



**Котлы для плавленых
сыров 150l**
61.2410.15



**Котлы для плавленых
сыров 300 l**
61.2410.32