

Описание товара ADFOOD - Шприцы колбасные, мясорубки автоматические, куттеры



Описание

Сегодняшние потребители, требования которых постоянно растут, а вкусы постоянно меняются, вынуждают производителей пищевой отрасли применять современную технику и более гибкие автоматизированные технологии.

В ответ на эти вызовы возникла международная группа "Adfood, Advanced Food Systems", которая объединяет предприятия, занимающиеся разработкой и производством оборудования для пищевой промышленности, особенно для мясопереработки. Компания Adfood состоит из двух подразделений: «Технология производства мясных продуктов» и «Оборудование», в которые входят соответствующие предприятия, обладающие большим опытом.

Сочетание традиций и опыта признанных на рынке марок вкупе с самой передовой технологией предоставляет фирме Adfood новые великолепные возможности для удовлетворения потребностей мясоперерабатывающей отрасли для производителей, стремящихся найти надёжного и профессионального союзника.

Широкие возможности для объёмов производства до 7000 кг/ч.

- Привод от серводвигателя с точностью +/- 1%.
- Корректировка массы в зависимости от плотности продукта, что обеспечивает повышенную точность.
- Автоматическая корректировка массы первой порции, удаление лишней массы по окончании шприцевания каждой порции во избежание потерь.
- Простое подключение к любым имеющимся на рынке вспомогательным принадлежностям.
- Очень низкий уровень шума
- Программа технического обслуживания.

Вспомогательные принадлежности:

- Модели с переключником и манипулятором
- Специальный комплект ЗИП для производства сосисочного коктейля (20... 45 мм)
- Формовщики фрикаделек и крокет
- Головка для рубки мяса
- Бункеры на 100...270 л в зависимости от модели
- Воронка для заполнения банок
- Формовщик гамбургеров
- Гидравлический подъёмник, встроенный или колонный
- Автоматическое устройство для подвешивания
- Устройство для подачи оболочки

Мясорубки автоматические

Модель	Габариты (см)				Диаметр выходного отверстия (мм)	Вместимость бункера (л)	Мощность подключения (л.с.)	Номинальная производительность (кг/ч)
	В	С	Д	Е				
Автоматические мясорубки								
PSA 114	59	127	128	77	114	80	5,5	1.000
PSA 130	59	127	128	77	130	80	7,5	1.200
PSA 160	79	150	136	77	160	115	15	2.000
Автоматические мясорубки непрерывной загрузки								
PA 130	72	160	138	145	130	300	10	1.700
PA 160	72	162	149	145	160	300	20	2.500
PA 200	72	170	186	170	200	360	40	4.000
Мясорубки с предварительным пеермешиванием (постоянная скорость)								
MPB 160	73	176	258	152	160	1.000	40	3.000
MPB 2000	75	185	266	152	200	1.000	60	5.000

Мясорубки с предварительным перемешиванием (регулируемая скорость)								
МРВ 160	110	195	235	249	160	1.000	20+25	3.000
МРВ 200	112	225	276	290	200	1.000	30+40	5.000
Мясорубки для мяса глубокой заморозки								
РМ 160	73	167	172	145	160	300	40	3.000
РМ 200	75	177	196	145	200	325	60	5.000

Куттеры

Модель	Габариты (см)										Вместимость бака (л)	Мощность подключения (л.с.)	Количество ножей	С в ч (с)
	А	В	С	Д	Е	F	G	Н	І	Ј				
СТ20	82	68	88	44	-	-	-	-	-	-	20	4	3	1
СТ30	85	75	123	82	-	-	-	-	-	-	30	7	3	1
СТ40	100	93	160	95	-	-	-	-	-	-	40	11	6	9
СТ75	133	107	147	93	173	128	-	-	-	-	75	22	6	1
СТ120	158	122	155	97	198	147	-	-	-	-	120	37.4	6	9
СТ150	168	133	160	98	208	158	-	-	-	-	150	43.4	6	9
СТ200-200E	178	153	175	103	-	-	299	177	234	-	200	65.8	8	9
СТ300-300E	200	180	194	105	-	-	330	220	243	□	300	116	8	9
СТ500-500E	236	206	213	108	-	-	369	230	252	-	500	160	8	8
СТ200V-200VE	190	163	200	103	-	-	297	245	197	250	200	71.3	8	9
СТ300V-300VE	226	230	226	105	-	-	340	282	218	280	300	121.5	8	9

CT500V-500VE	262	256	240	108	-	-	379	267	227	310	500	165.5	8	8
--------------	-----	-----	-----	-----	---	---	-----	-----	-----	-----	-----	-------	---	---

Как фирма OGALSA улучшает традиционную систему инъекции низкого давления:

- Распыление рассола (Система спрей)
- Большее удержание рассола в продукте без потерь.
- Волюметрическое дозирование.
- Высокая точность объёма инъекции.
- Отверстия инъектирования не превышают 1 мм, в продукте не образуются «подтеки».
- Автономный транспортёр на выходе. Вторичное использование избыточного рассола.
- Повышение выхода продукта.

Что нового привносит фирма OGALSA в свою продукцию?

- Равномерное распределение закачанного рассола, что позволяет поддерживать органолептические характеристики.
- Добавленная стоимость, как для маринованных, так и для свежих и варёных продуктов.
- Большой выход и лучший внешний вид.

Как фирма OGALSA развивает систему инъекции спрей?

- Автономная работа инъектирующих головок.
- Регулировка объёма инъекции отдельно для каждой головки.
- Контроль параметров инъекции с компьютера.
- Задание программ инъектирования.
- Применение системы к любому типу мяса или рыбы.

Когда требуется добиться повышенных результатов, необходимо подбирать иньектор с определёнными функциями. Постоянное высокое давление, конструкция игл, дизайн отверстий и гидравлической принцип работы с волюметрическим дозированием впрыскивания обеспечивают великолепное распределение рассола благодаря распылительному эффекту высокого давления внутри мышцы.

Модель	Одна головка					Габариты			
	Мощность, кВт	Число точек иньект.	Маск. объем иньектирования	Ширина ленты	Проход ленты, мм	Длина	Ширина	Высота	Прибл. масса
CH 20	5,00	220	1500	270	4 vel.	1700	1125	2010	700
CH 30	8,50	330	2500	470	12-60	1970	1680	2010	1000
CH 50	12	550	4800	615	12-60	2650	1500	2280	1500
CH 60	9	660	3800	470	12-80	1950	1680	2010	1100

СН 60/800	12	660	4800	800	12-60	2490	2395	2430	1800
СН 104	12	1144	5900	615	12-100	2490	1990	2430	1650
СН 136	15	1496	7800	800	12-100	2490	2395	2430	2100

Характеристики

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.