

Куттер позволяет производить фарш для гомогенизированных колбас. Предназначен для производства разного типа мясных фаршей с разной степенью измельчения, а также жировых эмульсий в вакуумной среде. Предусмотрен для обработки разных видов мяса: свинины, говядины, баранины, конины, а также дичи.

KN-750 V - Общая характеристика.

- Двигатель АС.
- Скорость вращения вала с ножами (плавная регулировка) 100 ÷ 3500 об/мин.
- Скорость перемешивания фарша (плавная регулировка) (-100) ÷ (-300) об/мин.
- Вакуумная система, максимальная производительность – 300 м3/ч. Вакуумметрическое давление – 60%.
- Верхняя крышка, исполнение - плексиглас.
- Вся конструкция, включая раму, выполнена из кислотоустойчивой стали.
- Гидравлический подъем передней и задней крышки чаши.
- Автоматический выбрасыватель фарша, гидравлический с плавно регулируемой скоростью оборотов тарелки
- Комплект ножей типа U3 (6 шт.).
- Обороты чаши - 2 скорости, во время резки и перемешивания.
- Центральная, внутренняя система вентиляции.
- Измерение температуры фарша - непрерывное.
- Комплексная система техники безопасности.
- Силовой шкаф управления исполнен из кислотоустойчивой стали.
- В стандарте 5 м кабеля от куттера до шкафа управления.
- Модуль удаленной диагностики (подключение через интернет-сеть).
- Панель управления типа Touch.



KN-750V с опциями

KN-750V

Мощность двигателя ножевого вала	кВт	260
Объем чаши	дм ³	750
Количество ножей	шт.	6
Обороты ножевого вала:- рабочие (режущие регулируемые) - перемешивание фарша (регулируемые, плавные)	об/мин	100 ÷ 3500(-100) ÷ (-300)
Обороты чаши (регулируемые)	об/мин	2 ÷ 15
Вакуумметрическое давление в процессе куттерования	%	40 ÷ 90
Мощность двигателя привода чаши	кВт	4
Мощность двигателя гидравлического насоса	кВт	7,5
Мощность двигателя вакуум-насоса	кВт	5,5
Полная установленная мощность	кВт	276
Скорость резки при максимальных оборотах	м/с	154
Обороты выбрасывателя фарша	об/мин	60 ÷ 130
Напряжение и частота питания	В, 50Гц (3Р+РЕ)	3 × 400

Компания Интермик оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования и изменять его технические характеристики в связи с изменениями конструкции машин и индивидуальными пожеланиями клиента.

Польша:
тел. +48 22 633 42 85
e-mail: intermik@intermik.pl

Россия:
тел. +7 495 981 25 70
e-mail: intermik@intermik.ru

Беларусь:
тел. +375 162 259 221
e-mail: intermik@brest.by

Украина:
тел. +380 44 277 29 34
e-mail: intermik@intermik.kiev.ua

Калининград:
тел. +7 4012 57 40 16
e-mail: yantarspices@intermik.eu

Казахстан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: kazakhstan@intermik.eu

Грузия:
тел. 995 599 566 850
e-mail: georgia@intermik.eu

Туркменистан:
тел. +993 12 362 421
e-mail: turkmenistan@intermik.eu

Армения:
тел. +374 10 550 141
e-mail: armenia@intermik.eu

Азербайджан:
тел. +994 502 235 025
e-mail: azerbaijan@intermik.eu

Кыргызстан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: kyrgyzstan@intermik.eu

Таджикистан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: tajikistan@intermik.eu