

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.

Общая характеристика – см. **KN-330**.

Дополнительно:

- Вакуумная система: вакуумный насос, герметичное закрытие крышек куттера;
- Автоматическая загрузка – питание гидравлическое;
- Автоматический выбрасыватель фарша, гидравлический с плавно регулируемой скоростью оборотов тарелки;
- Плавная регулировка оборотов чаши;
- Ревизионное отверстие в верхней крышке;
- Вакуумная система, максимальная производительность – 200 м³/ч;
- Вакуумметрическое давление – 90%;
- Верхняя крышка - из кислотоустойчивой стали;
- Автоматическая, центральная система смазки ножевой головки и вала;
- Ключ передаточный шнековый для головки с регулировкой усилия;
- Дополнительный комплект ножей (6 шт.);
- Система варки (вакуумный водный насос);
- Система автоматического дозирования воды;
- Дополнительная система кондиционирования шкафа управления в случае влажности свыше 90% или температуры окружающей среды свыше 20°C;
- Система мониторинга SCADA;
- Экспортная упаковка.



KN-330V Gold

Мощность двигателя ножевого вала	кВт	120	155*
Объем чаши	дм ³	330	330
Количество ножей	шт.	6	6
Обороты ножевого вала:- рабочие (режущие регулируемые)- перемешивание фарша (регулируемые, плавные)	об/миноб/мин	100 ÷ 4500(-100) ÷ (-100 ÷ 4800(-100) ÷ 300)	
Обороты чаши (регулируемые)	об/мин	2 ÷ 20	2 ÷ 20
Вакуумметрическое давление в процессе куттерования	%	40 ÷ 90	40 ÷ 90
Мощность двигателя привода чаши	кВт	3	3
Мощность двигателя выбрасывателя фарша	кВт	5,5	5,5
Полная установленная мощность	кВт	140	175
Скорость резки при максимальных оборотах	м/с	154	154
Обороты выбрасывателя фарша	об/мин	0 ÷ 140	0 ÷ 140
Напряжение и частота питания	V, 50Гц (3P+PE)	3 × 400	3 × 400

* опция

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