

Описание товара Волчок JR-D140 (два шнека)



Описание

- Промышленные мясорубки – волчки предназначены для производства фарша, путём продавливания шнеком, измельчённого ножами мяса через матрицу
- Благодаря возможности перерабатывать замороженную продукцию, мясо после измельчения на волчке сохраняет свою первозданную свежесть, не деформируется структура белковых соединений и мясных волокон
- Промышленные волчки широко используются пищевыми предприятиями, кафе, ресторанами и другими организациями для производства фарша котлет, зраз, тефтелей, пельменей, мясных шариков, фрикаделек и другой схожей продукции
- Предназначены для измельчения охлажденного и замороженного мяса
- Из особенностей конструкции стоит отметить, что рабочий шнек имеет переходный червячный шаг, что обеспечивает наибольшую эффективность измельчения, позволяет избежать излишней деформации сырья и получить прекрасную зернистую структуру фарша
- Аппарат оснащен двумя шнеками
- Один из них- режущий шнек ,а другой - шнек для подачи продукта
- Каждый шнек может работать отдельно
- У каждого шнека есть две скорости вращения
- Оптимальное расстояние между ножевыми решетками позволяет сырью свободно проходить, не повреждая структуру тканей, сохраняя основные питательные вещества
- При этом достигается минимальный рост температуры и получение необходимого качества продукта
- Машина оснащена устройством защиты при работе
- Технические параметры Волчек (мясорубка) для замороженного мяса JR-D140 □ □

Характеристики

Скорость вращения (оборотов/мин)

170/260

Производительность (т/час)	2.5-3
Мощность (кВт)	15.8
Напряжение (В)	380
Масса (кг)	1000
Размеры (мм)	1185*1040*1450

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.