Шпигорезку QD5120

Воронеж, Россия

Шпигорезки используются в мясоперерабатывающей промышленности в основном для нарезки шпика, хотя могут использоваться для нарезки кубиками или соломкой мяса, овощей, сыра, рыбы, фруктов, мяса птицы, вареных яиц и других не замороженных, бескостных продуктов, с высоким качеством;
Сырье укладывается в загрузочную камеру вручную. После загрузки камера закрывается, одновременно отделяя излишки продукта. При включении рабочий поршень начинает проталкивать сырье в рабочую зону, где происходит нарезка;
Процесс нарезания происходит за счет пластинчатых ножей, закрепленных на специальных рамках. Две рамки с ножами устанавливаются крестообразно относительно друг друга и, совершая возвратно-поступательные движения в перпендикулярных направлениях, производят нарезку, проходящего через них продукта;
Нарезка на кубики или ломтики производится вращающимся за рамками отрезным серповидным ножом. Имеется возможность регулировки скорости отрезного ножа, и изменения расстояния между пластинчатыми ножами кратно 4 мм, что позволяет получить различные размеры ломтиков со сторонами от 4 до 32 мм. Сначала происходит процесс нарезания соломкой за счет пластинчатых ножей, закрепленных на специальных рамках;
Благодаря предварительной подпрессовке продукт бережно и равномерно сжимается, что обеспечивает точность порционирования и высокое качество нарезки;
Конструкция шпигорезки позволяет перерабатывать мясо без предварительной заморозки. Нормальная работа машины обеспечивается при температуре продукта от 0 до 30°C, наиболее оптимальная 5-10°C;
Данная машина имеет высокую производительность и большое разнообразие нарезки;
Возможна установка на оборудование управления при помощи PLC дисплея;
На машине установлен транспортер, который производит выгрузку измельченного продукта в стандартную тележку.

Цена: **701 250 руб.**	Тип объявления: Продам, продажа, продаю	Торг: уместен

Насонов Андрей **8-908-137-57-58**