



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Куттер (вакуумный, регулируемый, с подогревом, механизированными мешалкой и выгрузкой) ИПКС-032-80РП(Н)

Данное оборудование предназначено для производства в условиях вакуума мясного или рыбного фарша, используемого при производстве колбасных изделий, пельменей, паштетов и риегов. Промышленный куттер может быть эффективно использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья, приготовления кондитерской, ореховой пасты, пюре и других продуктов, а также как куттер-миксер для приготовления майонезных соусов, тв

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/kutter-vakuumni-reguliruemyi-s-podogrevom-mekhanizirovannymi-meshalkoi-i-vygruzkoi-ipks-032-80rp-n/>



Цена: 1187043.02 руб.

### Характеристики

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Рубашка на чаше                  | Да            |
| Масса, не более, кг              | 250           |
| Объем чаши, не менее, л          | 80            |
| Время опрокидывания чаши с       | 60            |
| Масса в упаковке, не более, кг   | 300           |
| Габаритные размеры, не более, мм | 1200x800x1500 |
| Частота вращения мешалки, об/мин | 28            |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org

вакуум-упаковка.рф

elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

|  |                   |
|--|-------------------|
| Коэффициент заполнения, не более   | 0,7               |
| Количество ножей (серповидные), шт.  | 3                 |
| Частота вращения вала ножей, об/мин  | 1500-3000, плавно |
| Установленная мощность, не более, кВт  | 19,0              |
| Механизированное опрокидывание чаши  | Да                |
| Предельное остаточное давление, кгс/кв.см  | -0,8              |
| Габаритные размеры в упаковке, не более, мм  | 1220x840x1630     |
| Присоединительные размеры трубопроводов рубашки, G"  | 1/2               |
| Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч                                  | 700*              |
| Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч                       | 900*              |
| Давление пара в подающем трубопроводе, не более,   | 5                 |
| Давление пара в подающем трубопроводе кгс/кв.см  |                   |
| * - скорость непрерывного измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера. |                   |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.