

Машина двухшнековая для подачи сырной массы в дозирующее устройство (машина формовочная)

Технические характеристики:

Производительность, кг/ч	100...200
Расчетная температура в межрубашечной камере, °С	65
Тип электропривода	асинхр. частотно-регулируемый
Напряжение питания, В	380
Мощность, кВт	3,4
Габаритные размеры, мм	1200x600x1055
Масса, кг	160



Описание: Данное оборудование предназначено для формования сыров группы "Паста Филата" ("Pasta Filata"). Машина для формования сыров типа "Косичка", "Чечил", "Моцарелла", "Сулугуни" с функцией доплавления и вымешивания является универсальной формующей машиной, при помощи дополнительных приставок (модулей для формования) позволяет производить сырный продукт различной формы (шарики Моцарелла, шайбы Сулугуни или нити для сыра "Косичка"). Модули для формования в стоимость машины не входят и комплектуются по отдельному заказу:

- Модуль для формирования шариков "Моцарелла (дозатор барабанного типа) позволяет получать продукт в виде шариков, палочек, прямоугольников различного веса (от 10 до 500 грамм);

- Модуль для формирования сырных нитей "Чечил". Устройство предназначено для формирования сырных нитей различного диаметра (от 3 до 20 мм), которые используются для создания сыра "Косичка";

- Модуль для формирования сыра "Сулугуни".

Представляет собой дозатор поршневого типа. Устройство предназначено для формирования сырного продукта цилиндрической формы (в виде "шайб") массой от 100 до 1500 грамм.

В плавитель загружается однородно измельченная вручную сырная крошка, для повышения однородности рекомендуется загружать сырную крошку предварительно измельченную на агрегате измельчения сырного пласта.

В состав оборудования входят:

– Емкость с двойной рубашкой для «подплавления» массы с активным контролем температуры нагрева;

– Шнековый механизм для вымешивания и растягивания сырной массы;

– Пульт управления на базе программируемого контроллера с ЖК-дисплеем;

На фото машина показана совместно с модулем для формирования сыра "Сулугуни".

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Хельсинки (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: emz@nt-rt.ru || Сайт: <http://elf4m.nt-rt.ru/>