КОМПО

Лучшие среди равных!

ЭВАПАК®

Официальный дистрибьютор на территории РФ

КОМПО ИБ-4 и ИБ-8

МАШИНЫ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВЫХ БЛОКОВ



КОМПО

Лучшие среди равных!

НОВАПАК®

Официальный дистрибьютор на территории РФ

КОМПО ИБ-4 и ИБ-8

МАШИНЫ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВЫХ БЛОКОВ



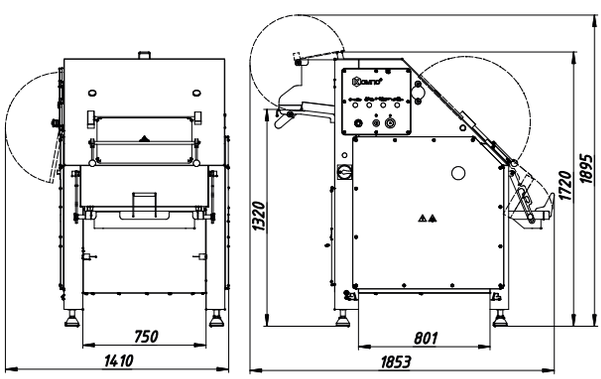
Машины предназначены для качественного и эффективного измельчения замороженных блоков с температурой от -18°С до -3°С при производстве колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, детского питания, мясных, творожных, шоколадных блоков, сливочного масла, орехов и других продуктов.

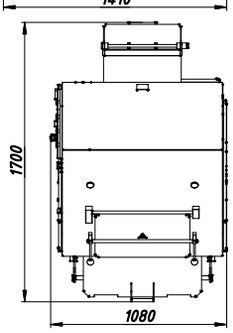
УЛУЧШЕНИЯ ПОСЛЕ МОДЕРНИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ:

- доработана заслонка приемного лотка – удобная загрузка блоков и предотвращение обратного выброса сырья, упрощенная санитарная обработка;
- доработан приемный лоток – конструкция усилена рёбрами жесткости;
- доработан замок безопасности – применены более прочные материалы;
- установлен модуль контроля оборотов двигателя – блокировка открывания крышки ножевого вала до полной остановки ножей;
- изменен способ фиксации тележки - разработана передняя крышка более качественно фиксирующая тележку и предотвращающая просыпание продукта за её пределы.

ДОСТОИНСТВА:

- высокая производительность по сравнению с гильотинными измельчителями;
- позволяет исключить затраты энергии на дефростацию сырья для его измельчения;
- экономит производственные площади (нет необходимости использовать камеру дефростации сырья);
- позволяет сократить цикл производства продукции (отсутствие необходимости дефростировать сырьё для измельчения экономит 12 - 24 ч);
- снижает трудозатраты (нет необходимости транспортировать поддоны в дефростер и раскладывать блоки на стеллажах);
- улучшает показатели продукта (сырьё измельчается резанием, без перетирания и передавливания мышечных волокон, что улучшает вид продукта на срезе, даёт более сочный вкус, улучшает процессы цветообразования, повышает выход готового продукта);
- простота конструкции гарантирует низкие затраты на эксплуатацию и обслуживание.





Технические характеристики

Модель	ИБ-4	ИБ-8
Техническая производительность, кг/ч, не менее	4000	8000
Минимальная температура продуктового блока, °С	от -3°С до -18 °С	от -3°С до -15 °С
Размеры загружаемых блоков, мм:		
длина	350 - 600	350 - 600
ширина	350 - 400	350 - 400
высота	75 - 200	75 - 200
Толщина отрезаемого куска, мм	11*	22*
Высота загрузочного окна, мм	1330	1330
Высота выгрузки измельчённого продукта в тележку, мм	650 - 720	650 - 720
Потребляемая мощность, кВт	15	15
Номинальное напряжение питания электросети, В	400	400
Габаритные размеры, мм:		
Длина*Ширина*Высота	1700*1080*1720	1700*1080*1720
Занимаемая площадь, м^2	1,83	1,83
Вес нетто, кг	765	775

* Допускается наличие до 10 кусков из данного измельчённого блока, отличающихся по толщине от номинальной

ООО "НоваПак"
Российская Федерация
344064, г. Ростов-на-Дону, ул. Волоколамская, 3Б
www.novapac.ru
e-mail: info@novapac.ru

+7 800 707 08 43
+7 863 303 30 16
+7 928 158 00 28