

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ МЯСА DICR CLASSIC 90

Назначение и область применения:

измельчение и нарезка свежих, термообработанных или слегка замороженных пищевых продуктов без твердых включений. Применяется при производстве мясных, колбасных, сырных, рыбных и овощных готовых блюд, полуфабрикатов и консервов.

С какими продуктами работает:

мясо, птица, рыба, овощи, фрукты, сыры, др.



Преимущества:

- Высокая мощность — позволяет легко нарезать даже твердые продукты;
- Большая производительность — снижает потребность в персонале, увеличивает производительность предприятия, уменьшает трудозатраты;
- Привлекательность нарезки — идеальная чистота реза с сохранением структуры продукта;
- Легкость и полнота санитарной обработки — машина выполнена из нержавеющей стали;
- Эргономичность управления и простота обслуживания;
- Высокая безопасность для обслуживающего персонала;
- Компактные размеры — экономит место на пищевом производстве.

Технические характеристики

Производительность:	до 1000 кг/час
Температура обрабатываемых продуктов:	от -3 до +60 °C
Размеры нарезки:	от 5х5 до 45х45 мм
Привод:	электрический и гидравлический
Габариты (ДхШхВ):	1100х6500х1060 мм
Масса:	235 кг
Обслуживающий персонал:	1 чел.

