

Экструдеры серий MGX 250/300/400

Техническая информация



Предприятие scansteel foodtech производит самый большой ассортимент волчков в мире для измельчения мяса с высоким качеством и в больших объемах.

Волчок модели MG 400 Wolfman с комплектом ножей диаметром 400 мм измельчает замороженные мясные блоки, замороженную или свежую свиную шкуру, а также все виды свежего мясного сырья.

Преимущества

- Высокая производительность для того, чтобы удовлетворить возрастающие потребности производства
- До 12,000 кг/час
- Снижение стоимости производства состава сыра, т.к. большая площадь поверхности продукта в сочетании с маленьким диаметром частиц (Ø2.8 мм) приводят к увеличению использования функциональных компонентов. То есть молодой сыр сохраняет казеин благодаря повышенному и постоянному процессу плавления и возможностям гидратации/ эмульгирования протеина.
- Минимальный риск попадания инородных веществ: нет мест соприкосновения поверхностей металла с металлом благодаря отделению посторонних частиц.
- Функциональные возможности:
- Высокий выход продукта до 12,000 кг/час при размере частиц Ø2.8 или Ø5 мм.
- Может измельчать замороженные сыры и масло

Технические характеристики

- Мощность мотора 55 - 90 кВт
- Кран для демонтажа
- Обработанные электрической полировкой загрузочный шнек, облицовка и опорные подшипники
- Стандарт Совета Европы (CE)
- Прочная конструкция

Опции

Экструдеры могут поставляться как автономные машины, а также как части полнокомплектных технологических линий.

scansteel
foodtech

Industrivej 6 • 4200 Slagelse • Denmark

Phone: +45 7027 1410

Fax: +45 7027 1411

Visit us at: www.scansteelfoodtech.com