

# Высокопроизводительный микрокуттер / эмульсификатор, модели MC 250 & MC 300

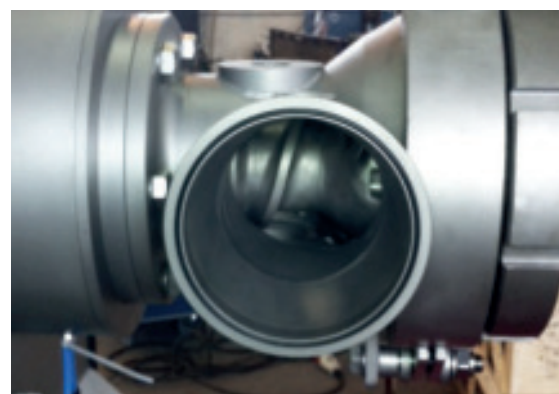


**Рабочая лошадка мясной промышленности - микрокуттер / эмульсификатор датского производителя scansteel foodtech делает всё.**

Микрокуттер / эмульсификатор датского производителя scansteel foodtech оснащен уникальной системой загрузки сырья в два этапа:

- Автономный нагнетательный насос, подающий сырье в камеру эмульсификатора
- Питающий / дробильный шнек, продвигающий сырье к ножевому комплекту

Насос на входе, с его собственным питающим шнеком и возможностью дробить блоки и кости, принудительным способом подает сырье в камеру машины MC 250. При вхождении в камеру микрокуттера питающий шнек моделей MC 250 и MC 300 принудительно подает продукт дальше и перемалывает замороженное мясное сырье и/или кости. Питающий шнек со своим утопленным 3-лопастным ножом, непрерывно продвигает любой продукт дальше по направлению к первой режущей пластине с отверстиями, гарантируя оптимальное измельчающее / эмульгирующее действие.



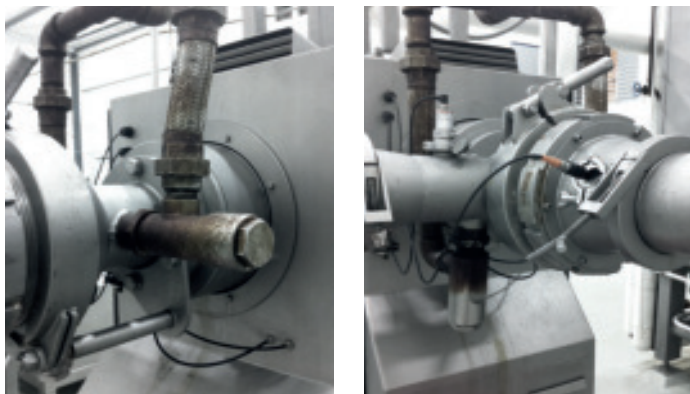
**scansteel**  
**foodtech**

Industrivej 6 • 4200 Slagelse • Denmark

Phone: +45 7027 1410

Fax: +45 7027 1411

Visit us at: [www.scansteelfoodtech.com](http://www.scansteelfoodtech.com)



## Микрокюттеры / эмульсаторы scansteel foodtech сконструированы для приготовления эмульгированных фаршей из следующих сырьевых продуктов:

- Предварительно раздробленных замороженных мясных блоков
- Свежего мясного сырья
- Куриных, свиных, говяжьих костей
- Различных комбинаций вышеуказанных сырьевых продуктов, замороженных и свежих

### Система прямого впрыска пара:

Мощные паровые сопла напрямую соединены с питающим шнеком, что обеспечивает ровное распределение пара и конечную температуру в конце процесса.

### Ножевой комплект:

Микрокюттеры / эмульсаторы производства scansteel foodtech (модели MC 250 и MC 300) могут быть оснащены ножевыми комплектами с одной, двумя и тремя режущими плоскостями.

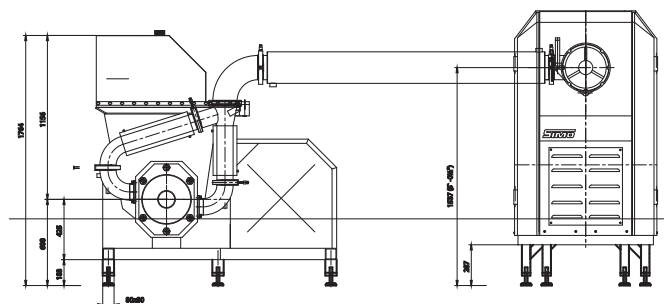
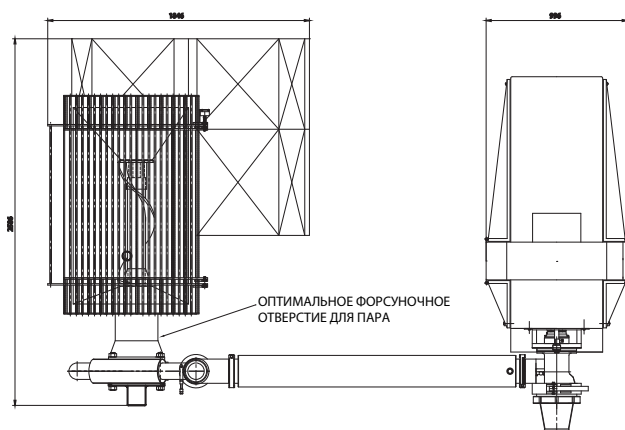
Регулируемое эмульгирующее действие с большим / меньшим количеством ножевых пластин с отверстиями:

**1 ножевая пластина = 1** (одна) режущая кромка против ножевой пластины

**2 ножевые пластины = 3** (три) режущие кромки против ножевых пластин

**3 ножевые пластины = 5** (пять) режущих кромок против ножевых пластин

Предлагая большой выбор ножей и ножевых пластин, микрокюттеры / эмульсаторы MC 250 и MC 300 компании scansteel foodtech гарантируют вам получение мясных эмульсий / конечного продукта самого высокого качества.



Технические характеристики	Единицы измерения	Модель MC250	Модель MC300
Производительность	кг/час	4.000 – 12.000 кг/час	6.000 – 18.000 кг/час
Мощность / мотор	кВт	90-200 кВт	90-200 кВт
Длина	мм	2300 мм	2300 мм
Ширина	мм	1000 мм	1000 мм
Высота	мм	1700 мм	1700 мм
Вес	кг	1.500 кг	2.000 кг

**scansteel**  
foodtech

Industrivej 6 • 4200 Slagelse • Denmark

Phone: +45 7027 1410

Fax: +45 7027 1411

Visit us at: [www.scansteelfoodtech.com](http://www.scansteelfoodtech.com)