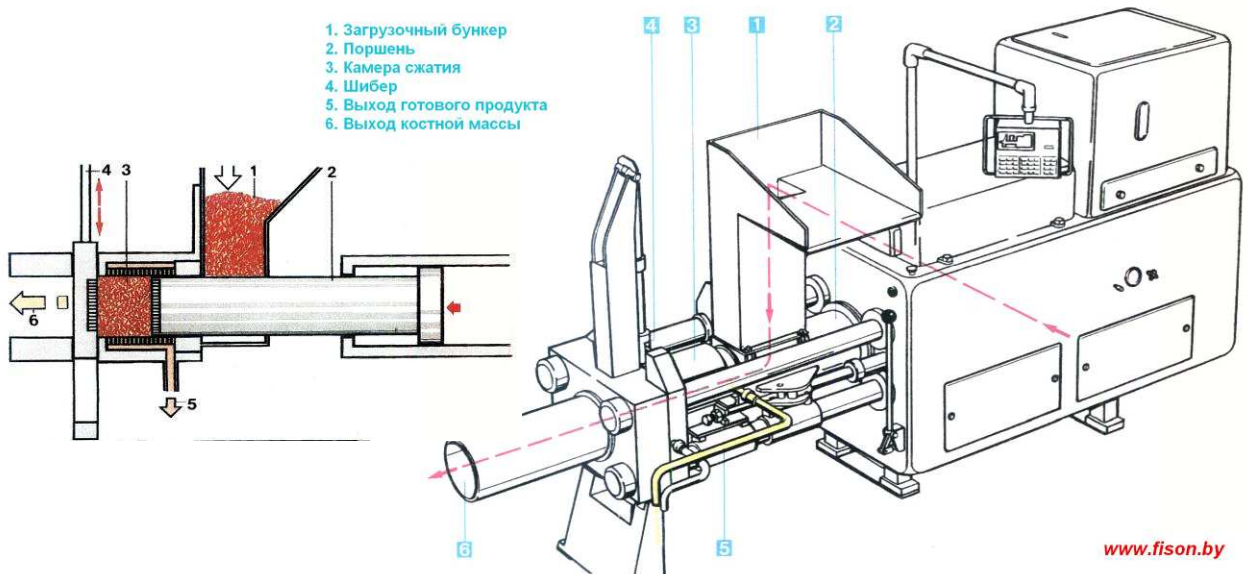


Пресс «STORK PROTECON» MPD-30E

Гидравлические пресса обвалки мяса «STORK PROTECON» отличаются очень высоким качеством получаемого продукта. Предназначены для дообвалки мясокостного сырья из свинины, говядины, птицы или ее частей, рыбы. Кости вместе с мясом загружаются в воронку, где при помощи гидравлического поршня происходит их сжатие в камере под высоким давлением. Мясо отделяется от костей и проходит через специальный фильтр, а костный жмых извлекается из машины автоматически.



Качество и консистенция мяса после обвалки такие же, как и у исходного материала. Специальный фильтр обеспечивает малую примесь костных частиц и препятствует повреждению клеток мяса.

Преимущества:

- Низкое содержание кальция в конечном продукте
- Минимальное повышение температуры сырья при обработке
- Высокая производительность
- Легкая очистка и мойка
- Контроль и управление давлением
- Постоянное качество получаемой продукции
- Отсутствие быстроизнашиваемых запасных частей
- Долгий срок службы

Основные технические характеристики пресса	
Производительность (средняя), кг/час	
- кости свинины/говядины	800
- задняя часть птицы	650
- шея птицы	350
Мощность двигателя, кВт	30
Расход воды на охлаждение, 10°C, л/час	500
Габаритные размеры пресса, мм	
- длина	4100
- ширина	1000
- высота	1900
Вес, кг	3200