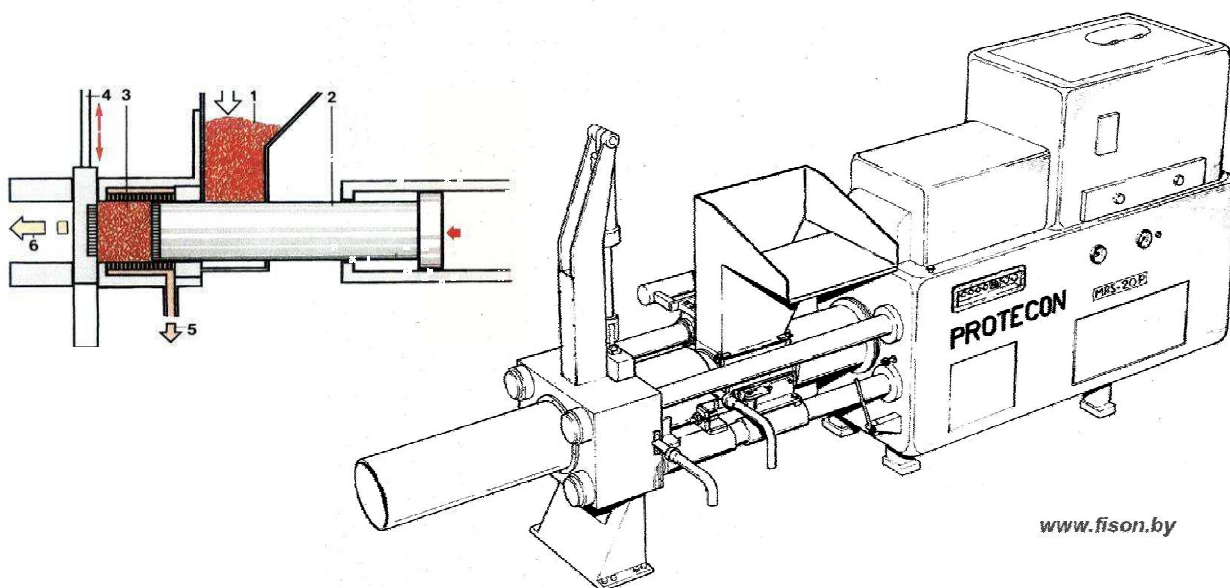


Пресс «STORK PROTECON» MRS-20P

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 камере под высоким давлением. Мясо отделяется от костей и проходит через специальный фильтр, а костный жмых извлекается из машины автоматически.



www.fison.by

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	600
- задняя часть птицы	450
- шея птицы	200
Мощность двигателя, кВт	18,5
Расход воды на охлаждение, 10°C, л/час	500
Габаритные размеры пресса, мм	
- длина	4100
- ширина	1000
- высота	1650
Вес, кг	3000