

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.dvak.nt-rt.ru | | dkb@nt-rt.ru

Технические характеристики на куттеры открытые, вакуумные К-40, К-125, К-250, ВК-125 компании **ДВА+К**



Куттер ДВАК К-250 открытый

Куттер ДВАК К-250 объем чаши — 250 л., открытого типа (не вакуумный), предназначен для тонкого измельчения мясного сырья для производства любимой многими вареной колбасы, а также для сосисок, сарделек и паштетов.

Из всего многообразия куттеров, применяемых сегодня мясокомбинатами, Куттеры ДВАК К-250 отличает простота конструкции и надёжность в работе при длительной эксплуатации.

Базовая комплектация куттера ДВАК К-250:

Загружатель для механизации процесса загрузки.

Двигатели повышенной мощности и особенная конструкция шкивов увеличивают скорость вращения ножевого вала до 3650 об/мин, линейную скорость измельчения до 100 м/с. А это приводит к повышению влагосвязывания фарша и снижению времени куттерования.

Частотный преобразователь позволяет осуществлять плавный пуск, регулировать процесс измельчения в зависимости от качества измельчаемого сырья и применяемых рецептур колбасных изделий, производить операции перемешивания (прямое и реверсивное) при приготовлении структурных колбас.

Датчики контроля температуры сырья и числа оборотов чаши облегчают процесс управления ходом куттерования.

Куттера устанавливаются на виброопорах, поэтому неровности пола устраняются регулировкой по высоте каждой из опор, бетонировать куттер в пол не нужно.

Электрическая схема выполнена на современной базе, отличается повышенной надёжностью.

Ножевая головка по типу «Seydelman» Ножи толщиной 3 мм уменьшают скорость нагрева фарша, энергопотребление, а также подсос воздуха в эмульсию. Облегчённые планшайбы снижают вращающиеся массы, что уменьшает ударные нагрузки на ножевой вал и дает возможность балансировать ножевые пакеты по весу и по положению центра масс, увеличивает долговечность подшипников опорных узлов. 6 ножей позволяют увеличить интенсивность разработки сырья и применить куттер для разработки жидких паштетных фаршей



Технические характеристики:

Производительность	2250 кг/ч
Ёмкость чаши	250 л
Коэффициент загрузки чаши сырьем	охлажденное — 0,6 подмороженное- 0,4
Число оборотов ножевого вала	от 370 до 3650 об/мин
Линейная скорость резания	до 120 м/с
Число оборотов чаши	от 5 до 20 об/мин
Установленная мощность (общая)	80 кВт
Мощность электродвигателя ножевого вала	75 кВт
Мощность электродвигателя привода чаши	3,7 кВт
Мощность электродвигателя привода выгрузателя	0,75 кВт
Габаритные размеры (д.ш.в.)	2150 x 3600 x 2300 мм
Занимаемая площадь	7,74 м²
Масса	3100 кг

Дополнительные опции и комплектация:

Нержавеющая облицовка на куттер, включая выгрузатель и нержавеющая чаша.

Загрузатель для механизации процесса загрузки.

Шумопоглощающая защитная крышка для защиты от шума и исключения выброса сырья из чаши для жидких паштетных фаршей.

Программируемый логический контроллер для автоматизации технологических процессов.

Дозатор воды на куттер для дозирования количества воды согласно технологии.

Успокоитель для жидких фаршей

Применение специального «успокоителя» исключает выброс продукта из чаши при приготовлении жидких паштетных фаршей.

Турбулизация потока фарша под ножевой головкой приводит к выплёскиванию продукта под чашу куттера. Это приводит к потерям сырья и ухудшает санитарное состояние машины.

Успокоитель жидких фаршей переводит турбулентный поток фарша в ламинарное (спокойное) истечение. При этом ножевая крышка куттера перекрывает ½ чаши, а для слива жидкого фарша делается специальное сливное отверстие в чаше увеличенного диаметра.

(наше изобретение – диплом Международного салона инноваций в г. Москве в 2006 году)



Заточной станок для заточки куттерных ножей. Правильно заточенные ножи позволяют снизить нагрев сырья при куттеровании.

Правильная заточка режущей кромки куттерного ножа влияет на степень измельчения фарша, температуру нагрева фарша, продолжительность куттерования, длительность эксплуатации, как ножевой головки, так и самого куттера.

Станок обеспечивает заточку и полировку режущей кромки куттерных ножей любых типов, для куттеров от 20 до 750л., как отечественного, так и импортного производства.

Преимуществами данного станка является соблюдение им 2-х геометрических размеров: угла заточки и профиля режущей кромки ножа, а также простота использования.



Заточной станок для куттерных ножей СЗК-04У



Куттер ДВАК К-125 открытый

Куттер ДВАК К-150 объем чаши — 150 л., открытого типа (не вакуумный), предназначен для тонкого измельчения мясного сырья для производства любимой многими вареной колбасы, а также для сосисок, сарделек и паштетов.

Из всего многообразия куттеров, применяемых сегодня мясокомбинатами, Куттеры ДВАК К-150 отличает простота конструкции и надёжность в работе при длительной эксплуатации.

Базовая комплектация куттера ДВАК К-125:

Загружатель для механизации процесса загрузки.

Двигатели повышенной мощности и особенная конструкция шкивов увеличивают скорость вращения ножевого вала до 3650 об/мин, линейную скорость измельчения до 100 м/с. А это приводит к повышению влагосвязывания фарша и снижению времени куттерования.

Частотный преобразователь позволяет осуществлять плавный пуск, регулировать процесс измельчения в зависимости от качества измельчаемого сырья и применяемых рецептур колбасных изделий, производить операции перемешивания (прямое и реверсивное) при приготовлении структурных колбас.

Датчики контроля температуры сырья и числа оборотов чаши облегчают процесс управления ходом куттерования.

Куттера устанавливаются на виброопорах, поэтому неровности пола устраняются регулировкой по высоте каждой из опор, бетонировать куттер в пол не нужно.

Электрическая схема выполнена на современной базе, отличается повышенной надёжностью.

Ножевая головка по типу «Seydelman» Ножи толщиной 3 мм уменьшают скорость нагрева фарша, энергопотребление, а также подсос воздуха в эмульсию. Облегчённые планшайбы снижают вращающиеся массы, что уменьшает ударные нагрузки на ножевой вал и дает возможность балансировать ножевые пакеты по весу и по положению центра масс, увеличивает долговечность подшипников опорных узлов. 6 ножей позволяют увеличить интенсивность разработки сырья и применить куттер для разработки жидких паштетных фаршей



Технические характеристики:

Производительность	2250 кг/ч
Ёмкость чаши	125 л
Коэффициент загрузки чаши сырьем	охлажденное — 0,6 подмороженное- 0,4
Число оборотов ножевого вала	от 370 до 3650 об/мин
Линейная скорость резания	до 120 м/с
Число оборотов чаши	от 5 до 20 об/мин
Установленная мощность (общая)	80 кВт
Мощность электродвигателя ножевого вала	75 кВт
Мощность электродвигателя привода чаши	3,7 кВт
Мощность электродвигателя привода выгрузателя	0,75 кВт
Габаритные размеры (д.ш.в.)	2150 x 3600 x 2300 мм
Занимаемая площадь	7,74 м²
Масса	3100 кг

Дополнительные опции и комплектация:

Нержавеющая облицовка на куттер, включая выгрузатель и нержавеющая чаша.

Загрузатель для механизации процесса загрузки.

Шумопоглощающая защитная крышка для защиты от шума и исключения выброса сырья из чаши для жидких паштетных фаршей.

Программируемый логический контроллер для автоматизации технологических процессов.

Дозатор воды на куттер для дозирования количества воды согласно технологии.

Успокоитель для жидких фаршей

Применение специального «успокоителя» исключает выброс продукта из чаши при приготовлении жидких паштетных фаршей.

Турбулизация потока фарша под ножевой головкой приводит к выплёскиванию продукта под чашу куттера. Это приводит к потерям сырья и ухудшает санитарное состояние машины.

Успокоитель жидких фаршей переводит турбулентный поток фарша в ламинарное (спокойное) истечение. При этом ножевая крышка куттера перекрывает ½ чаши, а для слива жидкого фарша делается специальное сливное отверстие в чаше увеличенного диаметра.

(наше изобретение – диплом Международного салона инноваций в г. Москве в 2006 году)



Заточной станок для заточки куттерных ножей. Правильно заточенные ножи позволяют снизить нагрев сырья при куттеровании.

Правильная заточка режущей кромки куттерного ножа влияет на степень измельчения фарша, температуру нагрева фарша, продолжительность куттерования, длительность эксплуатации, как ножевой головки, так и самого куттера.

Станок обеспечивает заточку и полировку режущей кромки куттерных ножей любых типов, для куттеров от 20 до 750л., как отечественного, так и импортного производства.

Преимуществами данного станка является соблюдение им 2-х геометрических размеров: угла заточки и профиля режущей кромки ножа, а также простота использования.



Заточной станок для куттерных ножей СЗК-04У



Куттер ДВАК К-40

Куттер ДВАК К-40 (ЛПК 1000К) предназначен для тонкого измельчения и перемешивания фарша для пищевых производств.

Преимущества

- Нержавеющая чаша,
- Станина облицована нержавеющей сталью,
- Шумозащитная крышка,
- Встроенный шкаф управления,
- Частотный преобразователь привода ножевого вала,
- Частотный преобразователь привода чаши.

Технические характеристики

Производительность	200 кг/ч
Ёмкость чаши	40 л
Коэффициент загрузки чаши сырьем	охлажденное 0,8 и подмороженное 0,4
Число оборотов ножевого вала	от 370 до 4000 об/мин
Линейная скорость резания	до 120 м/с
Число оборотов чаши	от 8 до 16 об/мин
Установленная мощность (общая)	16 кВт
Габаритные размеры (д.ш.в.)	1300 x 1200 x 1200 мм
Занимаемая площадь	2,4 м²
Масса	1500 кг



Опции и комплектация:

- Чаша из нержавеющей стали.
- Частотный преобразователь привода ножевого вала позволяет плавно регулировать скорость его вращения.
- Частотный преобразователь привода чаши позволяет регулировать число оборотов чаши для улучшения качества разработки фарша.
- Панель управления, для программирования процесса куттерования, отображающая информацию о частоте вращения ножевого вала и чаши, темпера фарша, времени куттерования и степени вакуума.
- Функция позиционирования чаши при мойке куттера.
- Ножевая головка из восьми ножей и четырех планшайб.
- Балансировочное устройство для балансировки ножевых пакетов.
- Гидравлическая система для подъема и опускания выгрузателя и вакуумно крышки.
- Электрический шкаф из нержавеющей стали.

Куттер ДВАК ВК-125 вакуумный

Куттер ДВАК ВК-125 вакуумный, объем чаши 125 литров, предназначен для тонкого измельчения мяса и перемешивания фарша с добавочными компонентами под вакуумом при производстве колбас, сосисок и сарделек.

Основное преимущество вакуумных куттеров — повышенный выход готовой продукции, за счет лучшей усваиваемости воды по сравнению с куттерованием без вакуума.

Вакууммирование предупреждает быстрые окислительные реакции в жире и обеспечивает уплотнение фарша, что способствует улучшению потребительских свойств изготавливаемой продукции и повышению качества.

Загружаемое сырье должно иметь температуру не ниже минус 5⁰С, в кусках не более 0,5 кг.

Технические характеристики

Производительность по фаршу вареных колбас	1100 кг/ч
Объем чаши	125 л
Коэффициент загрузки сырья	0,7
Степень вакуума	0,2 МПа
Число оборотов ножевого вала	от 370 до 3650 об/мин
Число оборотов чаши	от 5 до 20 об/мин
Линейная скорость резания	до 100 м/с
Число оборотов выгрузателя	100 об/мин
Установленная мощность (общая)	55 кВт
Высота куттера с поднятой крышкой	2500 мм
с опущенной крышкой	1520 мм
Максимальная длина куттера	2680 мм
Ширина куттера	1840 мм
Габаритные размеры шкафа	2100 x 1200 x 400 мм
Масса шкафа / куттера / в.установки	350 x 2300 x 350 кг

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.dvak.nt-rt.ru | | dkb@nt-rt.ru