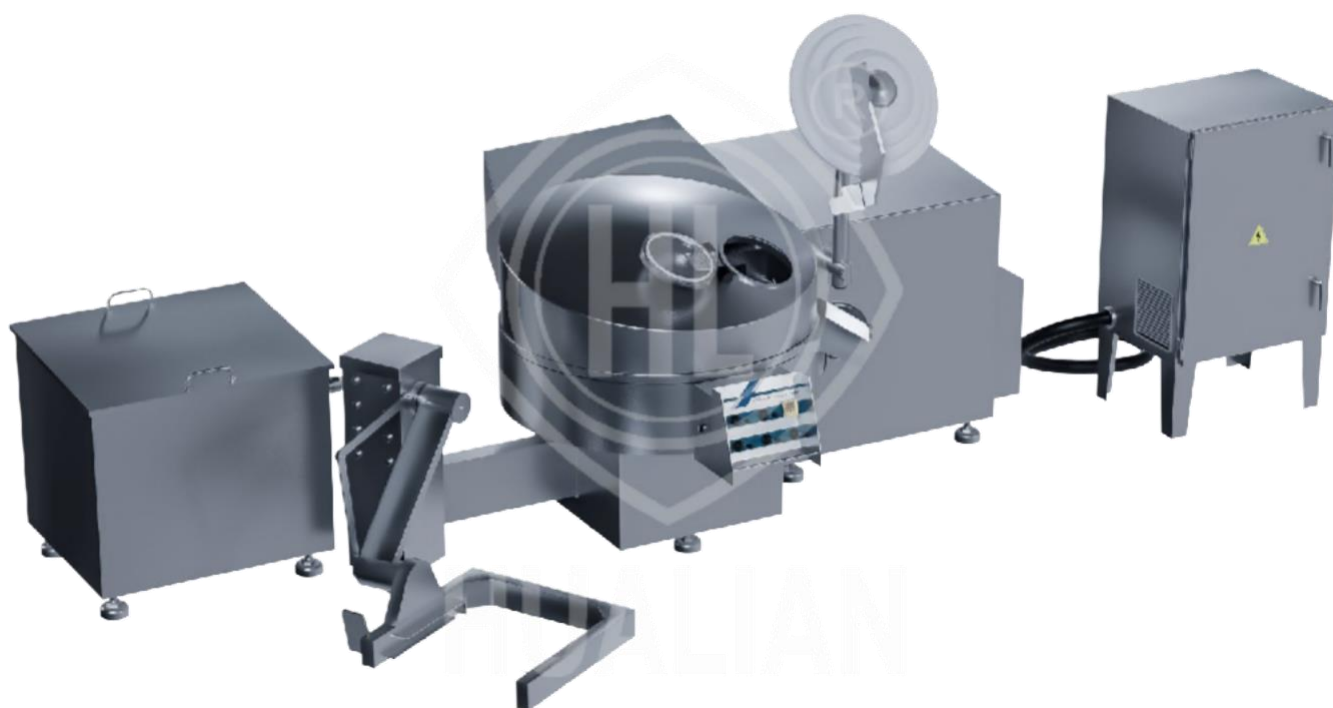




<i>Дата</i>	<i>номер</i>	<i>От</i>
<i>Тема</i> <i>Кому:</i>		Коммерческое предложение

Вакуумный куттер ZBZ-200



Вакуумный куттер ZBZ-200 - это высокоскоростное профессиональное оборудование для мясopереработки высокой производительности. Куттеры серии ZBZ относятся к крупному промышленному мясopерерабатывающему оборудованию, во вращающейся чаше машины расположен блок ножей с регулируемой скоростью вращения до 4500 оборотов в минуту. Тем самым машина позволяет измельчать различные виды бескостного мяса для приготовления паштетов, а также идеально подходит для создания соусов, фруктового пюре, крем-супа и т.д. Обработка сырья в вакуумной среде с насосом производительностью 230 м³/ч позволит исключить наличие вкраплений воздуха в полученной массе, поэтому оборудование отлично подходит для приготовления сырья для сосисок и колбас однородной консистенции. Широкая область применения, высокое качество сборки и надёжность комплектующих сделают её Вашим незаменимым помощником для решения любой поставленной задачи.

ОСОБЕННОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ

- ✓ Наличие отдельных приводов для ножевого вала и чаши;
- ✓ Измельчение сырья занимает не более 4-х минут, что позволяет не допускать его перегрева;
- ✓ В отличие от промышленных мясорубок, продукт на выходе получается нежным и плотным, а вакуумная откачка воздуха в процессе работы машины позволит удалить излишки воздуха из полученной массы;
- ✓ Машина подходит для измельчения бескостного свежего или замороженного мяса, в процессе работы также возможно добавление чешуйчатого льда для охлаждения продукта, чтобы избежать повышения его температуры;
- ✓ Степень измельчения зависит от времени работы, чем дольше, тем мельче, поэтому в куттере легко получить крупно-, средне- и мелкорубленое мясо до состояния мелкой фракции;
- ✓ Массивная станина и отлично сбалансированные подшипники с герметичной защитой минимизируют уровень шума и вибрации.

ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

В базовую комплектацию машины входят:

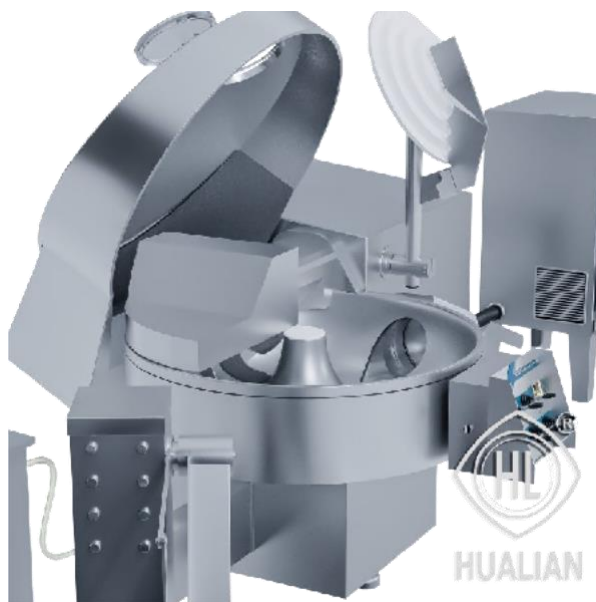
- ✓ Корпус;
- ✓ Вращающаяся чаша;
- ✓ Крышка;
- ✓ Устройство для выгрузки продукта;
- ✓ Ножевой блок;
- ✓ Панель управления;
- ✓ Подъёмник для тележек;
- ✓ Электрический шкаф.

Противошумовая защитная крышка чаши изготовлена из нержавеющей стали. Резиновый уплотнитель по её окружности надёжно герметизирует крышку во время работы вакуумного насоса. Визуальный контроль состояния готовности продукта через смотровое окно, позволит отслеживать степень измельчённости сырья, консистенцию и останавливать машину при необходимости, достигая требуемого результата. При этом во время добавления специй, соли, чешуйчатого льда или каких-либо других ингредиентов - остановка машины не требуется, это возможно благодаря отдельному смотровому окну. Достаточно большой диаметр его отверстия, облегчит задачу по добавлению специй, что снизит затраты времени до получения конечного продукта.

Чаша машины дополнительно оснащена сливным отверстием, которое герметично закрывается отдельной крышкой. Такая система облегчает процесс мойки оборудования и сокращает время на чистку машины по окончании рабочей смены. Крышка открывается оператором вручную.

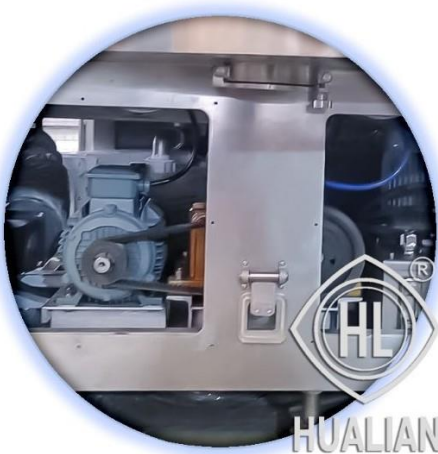


HUALIAN



В машине используется гидравлическая система привода узла выгрузки готового сырья. Поэтому машина не нуждается в подключении к компрессору. Наличие датчика отображения температуры в реальном времени продукта на отдельной панели позволят оператору отслеживать состояние готовности сырья. Подъем и опускание крышки осуществляется оператором с помощью панели управления, здесь также расположен дополнительный кожух узла измельчения продукта. Это может пригодиться когда вакуумирование сырья не требуется, поэтому машина позволяет измельчать продукт и в поднятом положении крышки.

Для привода ножевого блока машины используется ременная передача, что позволяет достичь скорости вращения ножей до 4500 оборотов/мин. Такая скорость измельчения идеально подходит для получения однородной эмульсии для сосисок и паштетов. Минимальная скорость вращения ножей - 750 оборотов/мин, что подходит для нарезки сырья для сырокопченых колбас, ветчины и т.д. Цепной привод чаши машины позволяет выдерживать нагрузку до 125 кг, все компоненты оснащены защитой от перегрева, что защитит двигатели при чрезмерных нагрузках.



Быстрое и однородное измельчение или эмульгирование сырья происходит благодаря ножевому блоку с 6-ю лезвиями. Ножи выполнены из высококачественной легированной стали, благодаря чему отлично сопротивляются коррозии, хорошо держат режущую кромку и имеют превосходную прочность. Отличительная черта сплава - это большие карбиды, которые ограничивают ударную вязкость и стабильность кромки деталей из этой стали. Это позволяет гарантировать длительную работу машины в течение нескольких месяцев без необходимости заточки лезвий. Здесь используются непарные ножи с целью упрощения их установки.

Примечание: К машине рекомендуется приобрести отдельное заточное устройство, что позволит Вам поддерживать бритвенную остроту лезвий без необходимости покупки новых ножей (см. раздел «Список сопутствующего оборудования к покупке»).

Механическая панель управления машины оснащена всеми необходимыми настройками и имеет интуитивно понятный интерфейс. Удобство интерфейса не требует дополнительного обучения, здесь оператор может регулировать скорость вращения чаши (положение I, II, III), ножевого блока (I, II, III, IV), осуществлять включение и выключение выгрузного устройства, а также отдельно управлять подъёмником для тележек. Такая панель хороша своей надёжностью и практичностью, так при выходе из строя детали достаточно заменить неисправный блок, в отличие от электронной панели управления. Такая система имеет лучшую ремонтопригодность.



Корпус машины выполнен из высококачественной нержавеющей стали SUS 304, его поверхности тщательно отполированы и скруглены, не имеют острых углов и изготовлены с небольшим уклоном с отсутствием глухих мест. Такая конструкция позволяет беспрепятственно стекать воде во время мойки машины. Сама машина оснащена регулируемыми по высоте опорами, это помогает компенсировать неровности установочной поверхности. Сама конструкция машины - разборная, поэтому оборудование поставляется в 3-х деревянных ящиках (основной корпус с выгрузным устройством, электрический шкаф и вакуумный насос)



Устройство для выгрузки продукта входит в комплектацию машины. Оно отлично подходит для ускоренной выгрузки сырья из чаши машины. Угол наклона устройства контролируется оператором через панель управления, что позволит избежать расплёскивания сырья при наполнении подкатной тележки. Поэтому оператор всегда может остановить устройство, дождаться следующей тележки и продолжить работу машины.

Время на выгрузку продукта занимает не более 2-3 минут, что значительно сокращает время между циклами приготовления новой партии сырья.





Для повышения электробезопасности и удобства организации производственного помещения электрический шкаф машины может быть установлен отдельно от куттера. Все элементы управления и контроля имеют влагозащищенное исполнение, а по периметру крышки установлена уплотнительная резина, которая препятствует проникновению пыли внутрь. Данное решение позволяет существенно снизить риски поражения электрическим током, обеспечить наилучшую изоляцию компонентов электрического шкафа (класс защиты IP-54).

Питающие кабели и провода удобно выведены двумя цельными шлангами, они имеют достаточную длину, чтобы разместить шкаф вдали от машины.

Вакуумный насос вынесен отдельно от машины и находится в закрытом ящике. Его производительность 230 м³/ч. Степень вакуума в чаше регулируется в зависимости от установленной оператором рецептуры на панели управления. Здесь возможна программа поддержания вакуума до определённого значения, что будет необходимо для полного удаления пузырьков воздуха из сырья. При необходимости оператор может снизить степень вакуума, тем самым контролируя объём воздуха в сырье.

Система откачки воздуха состоит из вакуумного насоса, регулятора вакуума, фильтра, а также электромагнитного клапана подачи и откачки воздуха.



В стандартной комплектации оборудование оснащено отдельным устройством для подъёма и опрокидывания тележки. Механизм подключён к панели управления и контролируется напрямую оператором. Это значительно облегчает загрузку сырья в чашу машины, поэтому время между производственными циклами сокращается до нескольких минут. Сам загрузчик подходит для тележек ёмкостью до 200 литров, поэтому разовая загрузка бункера позволяет наполнить его сырьём до 100% всего за одно опрокидывание тележки. Сам подъёмник оснащён гидравлическим приводом, что позволяет ему поднимать вес до 120-125 килограмм, а надёжная система креплений исключает наличие какого-либо люфта.

СОПУТСТВУЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Заточное устройство для ножей позволит поддерживать бритвенную остроту кромки ножей Вашего куттера. Универсальная система регулировок и выставления угла заточки позволит использовать оборудование для всех видов ножей. Здесь используется три отдельных шлифовальных органа для осуществления всех типов операций по выравниванию ножевой кромки и заточки, финишной шлифовки и полировки лезвия.

Напряжение / Частота - 380 В / 50 Гц

Мощность - 1,2 кВт

Габаритные размеры - 800x1000x500 мм

Вес нетто - 190 кг



Машина оснащена отдельным шлифовальным кругом продольного вращения с отдельным приводом. Он подходит для заточки и правки ножевой кромки оператором вручную. В этом случае заточка происходит быстрее, т.к. не требует настройки и регулировки заточного устройства.



Панель управления оснащена двумя выключателями для привода основного шлифовального круга и двух второстепенных устройств. Такая система удобна в управлении и не требует особых навыков оператора.

Для основательной заточки ножа используется шлифовальный круг $\varnothing 200$ мм с отдельным устройством для подачи воды. Это позволит Вам затачивать ножевую кромку без особого труда и необходимости смачивать абразивный камень. Шлифовальный круг поможет достичь абсолютной гладкости поверхности лезвия, выровнять неровности и при необходимости удалить возможные сколы.



Отдельное устройство для фиксации ножа позволит оператору всегда выдерживать его положение круга. Поэтому кромка всегда будет заточена правильно и качество измельчения

Регулировка положения ножевого фиксатора осуществляется с помощью отдельной ручки, такая система подходит для настройки машины под любой нож.



Финишная полировка лезвия осуществляется на бесконечной ленте. Оператору не нужно фиксировать нож, поэтому доводка лезвия до зеркальной поверхности не занимает более 5-10 минут. Такая полировка позволяет снизить повреждение кромки ножа, повышая его износостойкость, а также убирает все шероховатости и неровности после предыдущей заточки.

Всё в совокупности позволит Вам поддерживать остроту ножей вне зависимости от срока эксплуатации куттера, что снижает дальнейшие расходы на заточку или покупку новых ножей.








ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики машины	
Объём чаши (л)	200
Разовая загрузка (кг)	До 125
Рекомендованная температура продукта (С°)	От -6*
Скорость вращения ножей (об/мин)	750 / 1500 / 3000 / 4500
Скорость вращения чаши (об/мин)	4 / 8 / 12
Скорость вращения разгрузочного устройства (об/мин)	85
Общая мощность (кВт)	92
Наличие реверса ножей	Да, 240 оборотов/мин
Система автоматической смазки вала ножевого блока	Да
Система слива воды из чаши машины	Ручной клапан
Напряжение (В) / Частота (Гц)	380 / 50
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм)	3450x2500x2150
Вес брутто (кг)	6602
Примечание: Машина поставляется в 3-х деревянных ящиках	
Характеристики вакуумного насоса	
Производительность (м³/ч)	230
Мощность (кВт)	5.5
Скорость двигателя (оборотов/мин)	1450

*Примечание: Температура продукта может быть и ниже, однако это зависит от размера цельного куска мяса, который будет загружен в чашу машины. Рекомендуется провести предварительное тестирование машины перед полноценным запуском.

СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ ОБОРУДОВАНИЯ

№	Название	Производитель
1	Вакуумный насос	
2	Редуктор	
3	Панель управления	
4	Инвертор	
5	Контактор	

№

Название

Производитель

6 Устройство защиты чередования фаз

SIEMENS

* Марка (производитель) комплектующих может меняться на усмотрение изготовителя без предварительного уведомления Покупателя.

Фотографии оборудования

Основные компоненты машины



Внешний вид машины



Электрический шкаф



Разгрузочное устройство

Фотографии отдельных компонентов машины



Панель управления



Подъёмник для тележек

Комплектация оборудования

- ✓ Машина
- ✓ 1 комплект ножей установленный (6 шт) + доп. комплект ножей (6 шт)
- ✓ Инструкция по эксплуатации (2 экземпляра)
- ✓ Специальный ключ (2 шт)
- ✓ Уплотнительная резина (2 комплекта)
- ✓ Датчик приближения (2 шт)
- ✓ Маленькое реле (2 шт)
- ✓ Главный механизм (1 шт)
- ✓ Сальник (1 шт)
- ✓ Концевой выключатель (1 шт)

* Комплектация оборудования может быть изменена изготовителем в любой момент без предварительного уведомления Покупателя.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ:

ОПЦИЯ	Цена, USD с НДС
Установка вакуумного насоса Busch	US \$7 376,31

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ СПИСОК СОПУТСТВУЮЩЕГО ОБОРУДОВАНИЯ К ПОКУПКЕ:

Наименование	Цена, USD с НДС
--------------	-----------------

Нож (цена за 1 шт (Всего в комплекте 6 шт.))	US \$709,68
Заточное устройство для ножей	US \$11 178,75