

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
Новая Брест (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
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
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

<https://novator.nt-rt.ru/> || nra@nt-rt.ru

Куттер 032(Н)



Описание: Данное оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша, используемого при производстве колбасных изделий, паштетов и пельменей. Промышленный куттер может быть эффективно использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья, приготовления кондитерской, ореховой пасты, пюре и других продуктов, а также как куттер-миксер для приготовления майонезных соусов, творожной массы и т.п.

Чаша куттера, двигатель, вращающий блок ножей, и блок управления установлены на едином каркасе. Отличительными особенностями куттера являются: использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера и наличие автоматической системы контроля температуры куттерируемого сырья и длительности технологического процесса.

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться внешней рубашкой (не входит в стандартную комплектацию), позволяющей проводить интенсивный нагрев продукта в чаше куттера при подаче пара в рубашку или охлаждать продукт при подаче в рубашку ледяной воды. Применение рубашки позволяет увеличить спектр применения куттера для производства других пищевых и непищевых продуктов (плавленый сыр, термизированный йогурт и творог, косметические продукты и др.).

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться частотным регулятором для плавной регулировки частоты вращения ножей в диапазоне от 0 до 3000 оборотов в минуту (частотный регулятор не входит в стандартную комплектацию). Наличие частотного регулятора позволяет более точно выполнять требования технологических процессов производства для ряда продуктов – творожных масс и плавленых сыров с наполнителями, овощных и фруктовых паст, хумуса и др.

Технические характеристики:

Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	450*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	550*
Объем чаши, не менее, л	50
Максимальный коэффициент заполнения чаши	0,7

Частота вращения вала ножей, об/мин	3000 (фиксированная)
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Установленная мощность, не более, кВт	7,5
Габаритные размеры, не более, мм	950x600x1300
Масса, не более, кг	140
* - скорость непрерывного измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера.	

Куттер (двухскоростной) 032-01(Н)



Описание: Данное оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша, используемого при производстве колбасных изделий, паштетов ипельменей. Промышленный куттер может быть эффективно использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья, приготовления кондитерской, ореховой пасты, пюре и других продуктов, а также как куттер-миксер для приготовления майонезных соусов, творожной массы и т.п.

Чаша куттера, двигатель, вращающий блок ножей, и блок управления установлены на едином каркасе. Отличительными особенностями куттера являются: использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера и наличие автоматической системы контроля температуры куттерируемого сырья и длительности технологического процесса. Дополнительной особенностью куттера является возможность ступенчатого изменения скорости вращения серповидных ножей 1500 или 3000 оборотов в минуту.

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться внешней рубашкой (не входит в стандартную комплектацию), позволяющей проводить интенсивный нагрев продукта в чаше куттера при подаче пара в рубашку или охлаждать продукт при подаче в рубашку ледяной воды. Применение рубашки позволяет увеличить спектр применения куттера для производства других пищевых и непищевых продуктов (плавленый сыр, термизированный йогурт и творог, косметические продукты и др.).

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться частотным регулятором для плавной регулировки частоты вращения ножей в диапазоне от 1500 до 3000 оборотов в минуту (частотный регулятор не входит в стандартную комплектацию). Наличие частотного регулятора позволяет более точно выполнять требования технологических процессов производства для ряда продуктов – творожных масс и плавленых сыров с наполнителями, овощных и фруктовых паст, хумуса и др.

Технические характеристики:

Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	450*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	550*
Объем чаши, не менее, л	50
Максимальный коэффициент заполнения чаши	0,7

Частота вращения вала ножей, об/мин	1500/3000 (две фиксированные)
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Установленная мощность, не более, кВт	5,5
Габаритные размеры, не более, мм	950x600x1300
Масса, не более, кг	140
* - скорость непрерывного измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера.	

А лматы (7273)495-231	И ваново (4932)77-34-06	М агнитогорск (3519)55-03-13	Р остов-на-Дону (863)308-18-15	Т ольятти (8482)63-91-07
А нгарск (3955)60-70-56	И жевск (3412)26-03-58	М осква (495)268-04-70	Р язань (4912)46-61-64	Т омск (3822)98-41-53
А рхангельск (8182)63-90-72	И ркутск (395)279-98-46	М урманск (8152)59-64-93	С амара (846)206-03-16	Т ула (4872)33-79-87
А страхань (8512)99-46-04	К азань (843)206-01-48	Н абережные Челны (8552)20-53-41	С анкт-Петербург (812)309-46-40	Т юмень (3452)66-21-18
Б арнаул (3852)73-04-60	К алининград (4012)72-03-81	Н ижний Новгород (831)429-08-12	С аратов (845)249-38-78	У льяновск (8422)24-23-59
Б елгород (4722)40-23-64	К алуга (4842)92-23-67	Н овокузнецк (3843)20-46-81	С евастополь (8692)22-31-93	У лан-Удэ (3012)59-97-51
Б лаговещенск (4162)22-76-07	К емерово (3842)65-04-62	Н оябрьск (3496)41-32-12	С аранск (8342)22-96-24	У фа (347)229-48-12
Б рянск (4832)59-03-52	К иров (8332)68-02-04	Н овосибирск (383)227-86-73	С имферополь (3652)67-13-56	Х абаровск (4212)92-98-04
В ладивосток (423)249-28-31	К оломна (4966)23-41-49	О мск (3812)21-46-40	С моленск (4812)29-41-54	Ч ебоксары (8352)28-53-07
В ладикавказ (8672)28-90-48	К острома (4942)77-07-48	О рел (4862)44-53-42	С очи (862)225-72-31	Ч елябинск (351)202-03-61
В ладимир (4922)49-43-18	К раснодар (861)203-40-90	О ренбург (3532)37-68-04	С таврополь (8652)20-65-13	Ч ереповец (8202)49-02-64
В олгоград (844)278-03-48	К расноярск (391)204-63-61	П енза (8412)22-31-16	С ургут (3462)77-98-35	Ч ита (3022)38-34-83
В ологда (8172)26-41-59	К урск (4712)77-13-04	П етрозаводск (8142)55-98-37	С ыктывкар (8212)25-95-17	Я кутск (4112)23-90-97
В оронеж (473)204-51-73	К урган (3522)50-90-47	П сков (8112)59-10-37	Т амбов (4752)50-40-97	Я рославль (4852)69-52-93
Е катеринбург (343)384-55-89	Л ипецк (4742)52-20-81	П ермь (342)205-81-47	Т верь (4822)63-31-35	
Россия +7(495)268-04-70		Казахстан +7(7172)727-132		Киргизия +996(312)96-26-47

<https://novator.nt-rt.ru/> || nra@nt-rt.ru