

Мясоперерабатывающее оборудование, Куттер, Мясорубка, Фаршемешалка, шпигорезка.



Харків, Україна

Предлагаемый комплект основного мясоперерабатывающего оборудования позволяет организовать высокоэффективное малое предприятие по изготовлению варёных, полу копченых колбас и копчёностей. Каждая единица оборудования может использоваться как автономно, так и в составе поточно-механизированных линий на малых мясоперерабатывающих предприятиях.

Машина для нарезания шпига МНШ-150 - 1шт.

Цена: 12000 грн.

Предназначена для нарезания шпига на куски длиной 3 и 5 мм., шириной 6 и 8 мм., высотой 6 и 8 мм.

Производительность: 150 кг/час

Мясорубка МР-82 - 1шт

Цена: 12000 грн.

Предназначена для непрерывного измельчения бескостного жилованного мяса и мясопродуктов при производстве колбасных фаршей.

Производительность: 450 кг/час

Куттер К-60 - 1шт.

Цена: 25000 грн.

Предназначен для измельчения свежего, охлаждённого до минус 3-5 °С и тёплого варёного мяса с одновременным перемешиванием с компонентами в мягкую однородную массу (фарш для сосисок, сарделек и т.п.)

Производительность: 400 кг/час

Фаршемешалка ФМ-0, 150 -1шт.

Цена: 12000 грн.

Предназначена для перемешивания мясного фарша, мяса в кусках массой до 0, 5 кг.

Производительность: 650 кг/час

Шприц вакуумный ШВ-0, 08 - 1 шт.

Цена: 10 000 грн.

Предназначен для наполнения колбасных оболочек (любого типа изготовления) фарша.

Производительность (при непрерывном наполнение фаршем через цевку диаметром 25мм) полукопченых колбас в череву

діаметром 32 мм. 550 кг/час

Всё оборудование в эксплуатации небыло.

Price: **12 000 \$**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

Фесенко Александр

0675723882