

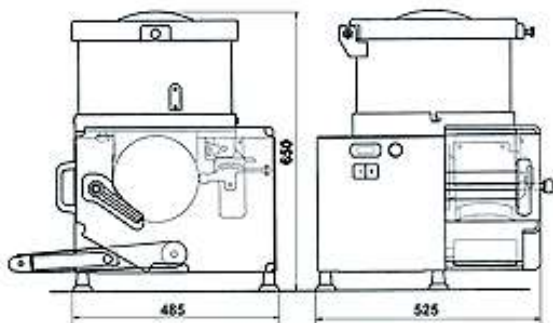
## Котлетный автомат С/Е 653

Котлетный автомат для пищевой промышленности С/Е 653. Производительность 2100 изделий в час. Котлетный автомат наполняется фаршем и автоматически производит котлеты и фрикадельки желательного веса. Высокое быстродействие, бесшумные, надежные, безопасные, компактные и легкие в обслуживании. В качестве фарша могут использоваться различные комбинации компонентов: говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто. Предназначен для малых и средних пищевых производств, универсамов, гипермаркетов, супермаркетов, ресторанов быстрого питания, фабрик кухонь.



### Основные характеристики

- Части машин выполнены из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304;
- Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера выполнены из противоударного пластика;
- Загрузочный 23-х литровый бункер сделан из нержавеющей стали AISI 304;
- Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена;
- Формующий цилиндр снабжён двумя скребками;
- Барабан с двухсторонней формовкой даёт возможность производить до 4200 штук/час;
- Вес изделия регулируется ходом пуансона;
- Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются;
- Бесконтактные магнитные микровыключатели;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Котлетный автомат соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.
- **ГАРАНТИЯ - 2 года.**



### Технические характеристики

Вместимость бункера (л)	23
Производительность (штук/час)	2100
Электропитание	3-380В, 50Гц
Мощность (кВт)	0.7
Вес (кг)	50