

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана +7(7172)727-132  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
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  
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  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
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  
Новосибирск (383)227-86-73  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
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

Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Единый адрес для всех регионов: [atg@nt-rt.ru](mailto:atg@nt-rt.ru) || [www.agregatcutter.nt-rt.ru](http://www.agregatcutter.nt-rt.ru)

## Куттер вакуумный А170-0,2



пищевой нержавеющей стали.

Высокоскоростной вакуумный куттер А170-0,2 объемом чаши 0,2 м<sup>3</sup> предназначен для тонкого измельчения всех сортов мяса и перемешивания его с добавочными компонентами под вакуумом при изготовлении всех видов колбас, сосисок и сарделек. Основным преимуществом использования вакуума является повышенный выход готовой продукции без ухудшения вкусовых качеств и более плотная и качественная набивка батонов.

Качество изготовления и конструкция отвечает самым высоким современным требованиям. Чаша и корпус вакуумного куттера изготовлены из высококачественной

Вакуумная крышка имеет лючок из прозрачного материала для визуального наблюдения за процессом приготовления фарша и добавления компонентов в процессе куттерования. Подъем, опускание вакуумной и ножевой крышки, а также подъем/опускание выгрузателя и загрузочного устройства производится при помощи гидроприводов.

- В приводе ножевого вала используется преобразователь частоты, что позволяет производить плавный разгон и остановку ножевого вала. Управление производится по пяти задаваемым скоростям до 4500 об/мин;
- Имеются две низкооборотные реверсивные скорости перемешивания;
- В приводе диска выгрузателя также используется преобразователь частоты, что обеспечивает возможность плавного регулирования оборотов;
- Куттер вакуумный комплектуется вакуумной станцией;
- При производстве используются только фирменные высококачественные комплектующие;
- Форма чаши имеет оптимальную форму с большой зоной резания. Обработка поверхности производится с высокой точностью на шлифовальных станках с ЧПУ, это позволяет выставлять минимальный зазор между чашей и ножами;
- Все это совместно с высокой скоростью вращения ножевой головки обеспечивает отличную разработку фарша;
- Чаша имеет три скорости вращения, плавный пуск и остановку;
- Форма края чаши имеет специальную форму, предотвращающую переливание даже жидких продуктов;
- Куттер вакуумный обладает массивной станиной, все узлы хорошо сбалансированы, выполнен слой звукопоглощения, что обуславливает низкий уровень вибрации и шума.

## Технические характеристики

Параметр	Единица измерения	Значение
Геометрический объем чаши	мЗ	0.2
Загрузка сырьём	Кг	160
Частота вращения ножевого вала	мин-1	500/1200/2500/3000/4500
Частота вращения ножевого вала в режиме перемешивания (реверс)	мин-1	80/160
Частота вращения чаши	мин-1	4/8/12
Частота вращения выгрузателя	мин-1	30-100
Давление среды в полости чаши при вакуумировании	МПа (кгс/см2)	0.02 (0.2)
Количество ножей	шт.	6
Установленная мощность	кВт	92
Габаритные размеры (длина, ширина, высота)	Мм	3450*2500*2100
Масса нетто	кг	4500

### По вопросам продажи и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана +7(7172)727-132  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
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  
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  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
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  
Новосибирск (383)227-86-73  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
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

Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Единый адрес для всех регионов: [atg@nt-rt.ru](mailto:atg@nt-rt.ru) || [www.agregatcutter.nt-rt.ru](http://www.agregatcutter.nt-rt.ru)