

Пресс ПМО



Черкаси, Україна

Принцип, который применяется в прессах ПМО состоит в том, что остатки мяса отделяются от костей под давлением и фильтруются через гильзу - фильтр.

Повышение давления осуществляется постепенно, по мере продвижения сырья внутри рабочей части пресса.

Производительность (техническая) в зависимости от исходного сырья, кгчас до 400

Занимаемая площадь, м2 0, 97

Установленная мощность, кВт 5, 5

Масса, кг 120

Габаритные размеры, мм: 1660x585x1145

Обслуживающий персонал, чел. 1

Выход мясной массы, % от подготовленного сырья:

При обвалке тушек кур, цыплят 75

при обвалке каркасов кур, цыплят 67

при обвалке рыбы 83-96

при дообвалке рыбы 60-68

Кол-во костных включений в мясной массе, % не более 0, 6

Price: **8 000 \$**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

Саломе Мжавия

+380689067858

Кобзарская 1а