



КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

МЯСОРУБКА СЕРИЯ G22HD

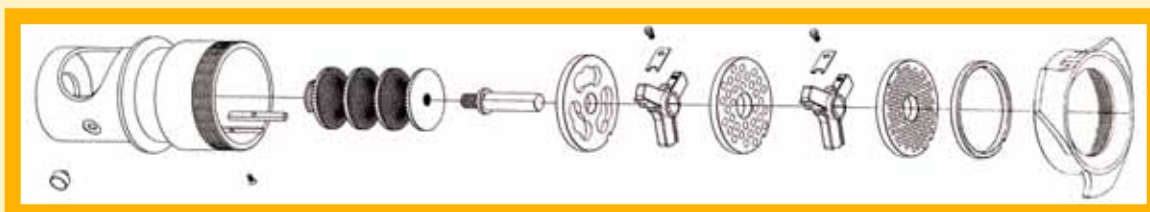


Универсальная настольная мясорубка, которая позиционируется производителем как вспомогательное оборудование мясных цехов ресторанов, fast-food. Данная модель отлично подойдет для мясных магазинов, специализированных магазинов, торгующих деликатесами. Учитывая жесткие требования санитарных норм и правил предъявляемые к оборудованию цеха обработки мясных продуктов все части соприкасающиеся с продуктами изготовлены из нержавеющей стали. Это касается не только корпуса шнека, шнека и ножевой системы, но и кожуха двигателя. Использование специально сконструированного трехфазного асинхронного двигателя позволяет использовать мясорубку на протяжении длительного периода времени без риска перегрева. Во избежании перегрева, поломки двигателя и понижающей передачи мясорубка снабжена защитой, отключающей привод при перегрузке. Двигатель снабжен вентилятором, принудительно охлаждающим обмотки.

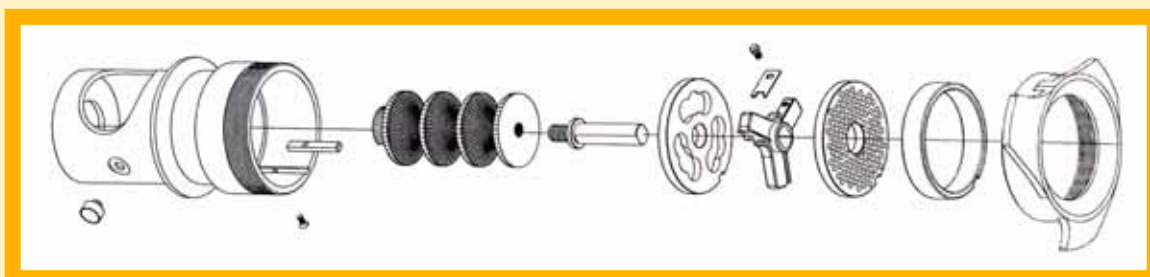
Основной особенностью предлагаемой модели является режущая система HALF-UNGER, выполненная по классической европейской схеме. Рассмотрим этот вопрос подробнее.

В настоящее время мясорубки этого класса предлагаются с тремя видами режущих систем:

- **ENTERPRISE** – недорогая конструкция, знакомая всем по бытовым мясорубкам, состоящая из одностороннего ножа и внешней решетки;
- **UNGER** – дорогая конструкция состоящая из последовательно установленных: подрезной решетки – двухстороннего ножа – промежуточной решетки – двухстороннего ножа – финальной решетки;



- **HALF UNGER** – оптимальная с точки зрения цена/качество помола конструкция состоящая из подрезной решетки – двухстороннего ножа; – финальной решетки.



Рассмотрим преимущества и недостатки описанных выше ножевых систем.

ENTERPRISE.

Преимущество системы – минимальная нагрузка на двигатель, большая производительность. Недостатки – практическая невозможность помола грубого сырого мяса с наличием жил, замороженного мяса и субпродуктов, невозможность использования при первом помоле мелких паштетных решеток. Реально Вы можете использовать мясорубки с этой ножевой системой только для помола вырезки, рыбы, вареного мяса.

UNGER (иногда называют TOTAL UNGER или полный UNGER)

Преимущество системы – высокая степень помола любых сортов мяса, возможность использования в качестве финальных паштетных решеток (отверстия 2-3 мм) при первом помоле. Недостаток – большая нагрузка на двигатель, понижающий редуктор и связанные с этим быстрый износ шестеренок и перегревы двигателя даже при кратковременной работе. Данная система находит применение главным образом в профессиональном мясообрабатывающем оборудовании, используемом в крупных цехах.

HALF UNGER

Преимущество системы – высокая степень помола любых сортов мяса, возможность использования в качестве финальных паштетных решеток (отверстия 2-3 мм) при первом помоле с небольшими ограничениями. Более сбалансированная нагрузка на двигатель в процессе эксплуатации менее зависима от типа обрабатываемого сырья. Недостаток – невозможность использования мелких решеток при однократном помоле некоторых особо грубых сортов сырого мяса.

Как мы видим наиболее сбалансированной с точки зрения надежности эксплуатации и функциональных возможностей является система HALF UNGER. Именно это и стало причиной использования этой системы в рассматриваемой нами модели. Специальная конструкция разборного ножа состоит из 3-х лопастной станины и прикручиваемых к ней 2-х сторонних лезвий, изготавливаемых по лицензии компании SABATIER (Франция). Подобная конструкция позволяет экономить на расходных материалах, меняя не весь нож целиком, а только отдельные лезвия.

В комплект поставки мясорубки помимо самой машины входят:

- пластиковая воронка для набивания купат;
- запасной двухсторонний нож с лезвиями;
- запасные подрезная и финальная решетка 6 мм.

Технические данные:

Размеры	Вес	Мощность двигателя	Скорость вращения двигателя	Скорость вращения шнека	Внутренний диаметр шнека	Напряжение питания	Производительность
58x36x57 см	39 кг	1100 Вт	900 оборотов /мин	140 оборотов /мин	82 мм	380/3/50	до 240 кг/ч

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования КОСАТЕQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

Для корреспонденции: п/я 7, 117485, Москва, Россия
 Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Макляя, 23

Тел./факс: 007+495+101 3986
 Email: gabel@dol.ru, www.angelopo.ru