

# МАШИНЫ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВЫХ БЛОКОВ ИБ-4, ИБ-8

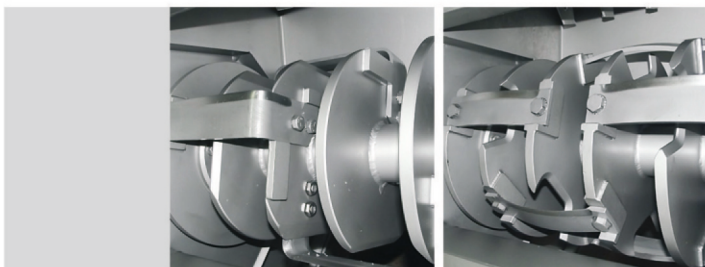


**ИБ-4, ИБ-8**

Для получения высококачественного продукта важен каждый этап его производства. Правильное измельчение мяса во многом влияет на вкус и внешнюю эстетичность готового изделия. Использование современного, безопасного, автоматизированного и простейшего в обращении оборудования для измельчения позволяет сделать производственный процесс быстрым и простым. Конструкция ножевого вала машин серии ИБ запатентована и является уникальной. Это позволяет использовать измельчители для работы с разными видами продукции (мясо, шоколад, масло и т.п.). Надежная конструкция обеспечивает минимальную необходимость в сервисном обслуживании.

### Достоинства:

- высокая производительность обеспечивается большой скоростью резания ножевым валом роторного типа;
- оригинальная конструкция измельчителя обеспечивает "чистое" резание без нарушения структуры кусочков замороженного мяса;
- равномерное измельчение продукта за счет эффекта затягивания силами резания замороженных блоков к ротору с ножами;
- простота в обслуживании, надежность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.



### Технические характеристики

Модель	ИБ-4	ИБ-8
Техническая производительность, кг/ч, не менее	4000	8000
Минимальная температура продуктового блока, °С	-18°С	-15°С
Размеры загружаемых блоков, мм:		
длина	350 - 600	350 - 600
ширина	350 - 400	350 - 400
высота	75 - 200	75 - 200
Толщина отрезаемого куска, мм	11*	22*
Высота загрузочного окна, мм	1330	1330
Высота выгрузки измельчённого продукта в тележку, мм	650 - 720	650 - 720
Потребляемая мощность, кВт	15	15
Номинальное напряжение питания электросети, В	400	400
Габаритные размеры, мм:		
Длина*Ширина*Высота	1700*1080*1720	1700*1080*1720
Занимаемая площадь, м <sup>2</sup>	1,83	1,83
Вес нетто, кг	765	775

\* Допускается наличие до 10 кусков из данного измельченного блока, отличающихся по толщине от номинальной