

Коммерческое предложение на центрифуги для яиц

CRV bakery

www.crv-bakery.ru

Москва: **(495) 134-20-34** Оренбург: **(3532) 37-47-57** Иркутск: **(3952) 799-272** Ростов-на-Дону: **(863) 303-08-06** Симферополь: **(3652) 772-773**

Центрифуга для яиц UDTJ-10 Полуавтоматическая

Используете меланж на производстве?

Эта красotka сэкономит вам порядочное количество времени и денег!

Она состоит из:

- корпуса
- приводного блока
- контейнера
- воронки и двух сит: внутреннего и внешнего.

Одноразово в центрифугу можно загрузить до 210 яиц, после чего, необходимо вручную очистить внутреннее сито от скорлупы.

Проста, как в обслуживании, так и в чистке.
Исполнена полностью из нержавеющей стали.



1230

яиц было
переработано

CRV
bakery

www.crv-bakery.ru

8 495 134-20-34

Яичная масса

Скорлупа
после

CRV
bakery

www.crv-bakery.ru



Выгода очевидна! Результат гарантирован.

Центрифугирование увеличивает выход меланжа до 5,5%, а это от **1,5** до **2** граммов с каждого яйца по сравнению с ручным разбиванием! Представьте какая экономия в масштабе!

Измельчение скорлупы уменьшает объем отходов в **8** раз, что снижает количество емкостей накопления, расходы на их транспортировку и переработку, что является источником получения дополнительной прибыли.




Применение:	Для производства свежей яичной массы.
Действие:	Рабочий цикл: через каждые 210 яиц необходимо высыпать скорлупу, после чего можно продолжить работу.
Типичное место применения:	Малые и средние пекарни, кондитерские, макаронные фабрики, птицефермы.
Производительность:	максимально 4 000 яиц/час
Питание:	1,1 кВт, 3 × 400 В, 50–60 Гц (60 Гц вариант)
Рабочее пространство:	1 800 × 1 100 мм
Размеры:	890 × 550 × 540 мм
Вес:	Около 56 кг
Обслуживание:	1 человек
Доставка:	Все центрифуги доставляются при помощи курьера.
Гарантия:	Устройства имеют 12-ти месячную гарантию на заменяемые детали.
Примечания:	Содержит шарикоподшипники.
<p>Все элементы, контактирующие непосредственно с яйцами изготовлены из нержавеющей стали EN 1.4301 (AISI 304). Крышки всех центрифуг оцинкованы.</p>	

Центрифуга предназначена для разбивания куриных яиц и производства свежей яичной массы.

Предназначена для непрерывного отделения содержимого яиц с поврежденной скорлупой и целых.

С успехом используется на хлебобулочных и кондитерских комбинатах, меланжевых, бисквитных и других предприятиях перерабатывающих отраслей!

Вы точно оцените и не раз поблагодарите нас за это удобное и полезное приобретение! 

Частные вопросы на которые мы отвечаем:

1. Можно адаптировать центрифугу, работающую под напряжением 3x400 V 50Hz, на напряжение 1x220/230 V 60Hz ? **Да, можно. С адаптером (инвертор)**

2. Является ли яичная смесь чистой?
Да, она чистая, потому что используется сито с отверстиями 0,6 мм и только незначительное количество меньших частицы скорлупы могут попасть в яичную смесь, выпадая через минуту на дно контейнера.

Гарантия на оборудование 12 месяцев. Сервисное обслуживание, запчасти, решение любых вопросов.

Информацию по наличию, оплате и доставке к вам на производство, подробно расскажет ваш персональный менеджер.