

Коммерческое предложение на центрифуги для яиц

CRV bakery

www.crv-bakery.ru

Центрифуга для яиц UDTJ-150 Автоматическая

Активно используете меланж на производстве?

Эта красotka сэкономит вам порядочное количество времени и денег!

Она состоит из:

- корпуса
- приводного блока
- контейнера и шнека
- воронки и сита

Производительность от 12 000 до 20 000 яиц в час. После окончания работы необходимо отсоединить воронку, вытащить сито и шнек, затем, снять верхний контейнер. Детали можно промыть под проточной водой, а нижнюю часть, где размещается приводной блок, можно только протереть влажной губкой.

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.



Производительность: 12 000 яиц/час (Максимум : 20 000 яиц/час)

Питание: 1,1 кВт, 3 × 400 В, 50–60 Гц

Рабочее пространство: 1 900 × 1 340 мм

Размеры: 930 × 670 × 640 мм

Вес: Около 77 кг



www.crv-bakery.ru

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

Непрерывное отделение содержимого целых яиц и с поврежденной скорлупой.

С успехом используется на хлебобулочных и кондитерских комбинатах, птицефабриках, 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.

С уважением, CRV bakery