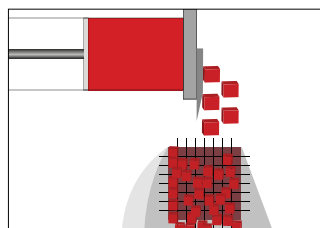


HUSKY

Оборудование для нарезки кубиков и отбивных – машина двойного назначения HUSKY

Вы хотите нарезать ветчину кубиками, предложить своим клиентам сочный свиной и говяжий гуляш, тонко нарезанные бруски мяса в соусе, отбивные, ветчину, шницель, аккуратно нарезанными ломтиками, натереть сыр или краснокочанную капусту?

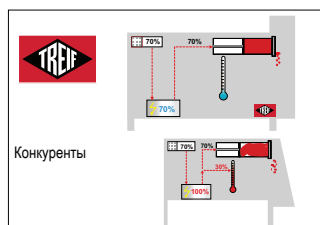
То, что оборудование это может, ничего нового. Но то, что все это можно сделать на одной установке, это новинка. HUSKY – единственная на рынке шпигорезная установка двойного назначения, которая делает то, что другие делают двумя установками.



Система AVS (автомат. система предварительного уплотнения) позволяет, с самого начала, добиться оптимальной точности формы кубиков или брусков. Кроме этого, она служит оптимизации времени циклов, посредством, например, быстрого процесса в незаполненных отделениях камеры.



Кубики паприки.



Конкуренты

Благодаря запатентованной системе DHS (динамическая гидр. система) увеличивается срок годности готового продукта (снижается тепловыделение оборудования, замедляется рост бактерий).



Нарезанные бруски мяса в соусе.



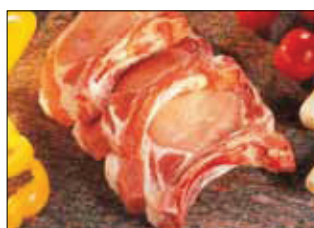
Как установка для порционной резки HUSKY способен перерабатывать как на кости, так и бескостные продукты. Камера загрузки имеет достаточный объем для целых линий продуктов.



Гуляш.



С помощью опрокидываемой режущей заслонки выступающий материал вдавливается в камеру, объем которой поэтому всегда используется полностью.



Отбивные.

HUSKY работает за двоих

Меньше чем за 2 минуты HUSKY может быть переоборудован из мощной установки порционной нарезки в производительную установку для нарезки кубиков.

Технические характеристики:

	HUSKY в режиме нарезки кубиков	HUSKY в режиме нарезки порций
Макс. производительность в т/ч (в зависимости от вида продукта и области применения)	2,0	2,0
Макс. длина отрезки (мм)	1-50	1-50
Макс. число нарезок в минуту	-	175
Макс. частота вращения отрезающего ножа, об/мин	300	-
Сечение решетки шир. х выс. / Сечение вкладываемого продукта (мм)	96 x 96	180 x 180
Макс. длина продукта (мм)	550	600
Габаритные размеры корпуса (мм)		
Длина / Ширина / Высота (мм)	2.265 / 914 / 1.200	2.265 / 914 / 1.200
Потребляемая мощность (кВт)	2,0	2,0
Размеры решеток (мм)	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48/96	-
Вес (кг)	около 389	около 389
Принадл. для конкретных продуктов	опционально	опционально



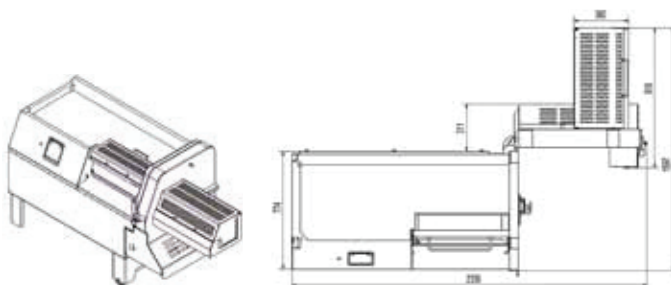
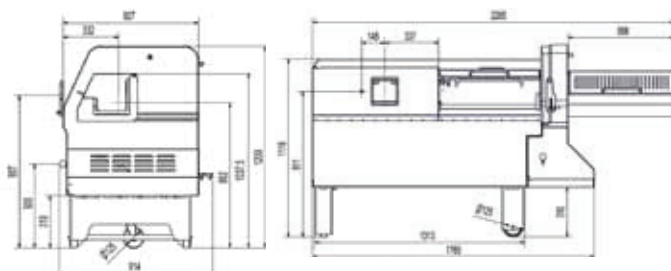
Двойной нож обеспечивает повышенную производительность. Ножи и решетки разных размеров расширяют спектр нарезки.



Частота вращения ножа может быть оптимально адаптирована к определенному продукту при нарезке как ломтиков, так и кубиков.



По запросу доступны спец. принадлежности. Терочный диск используется, для резки картофеля на тонкие ломтики или для терки сыра.



Основные достоинства:

- Удивительная гибкость: переналадка менее чем за 2 минуты
- Экономия расходов, площади и времени, благодаря двойному использованию оборудования
- Функциональность и оснащение аналогичны всем машинам для нарезки кубиков и порционной нарезки производства TREIF

HUSKY – машина для нарезки кубиками

- Наилучшее качество нарезки благодаря высокотехнологичным системам AVS и DHS
- Замена решеток без использования инструмента по принципу «вставил – и готово»
- Максимально возможный выход готового товара

HUSKY – машина для нарезки порций

- Точность даже при нарезке продуктов с костями благодаря прецизионным серповидным ножам (патент TREIF)
- Выигрыш во времени благодаря автоматическому запуску
- Максимальная производительность благодаря системе оптимизации остатка