

ПРЕССЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ МЯСА ПТИЦЫ

Предназначены для механизации обвалки (отделения мяса от кости) тушек или частей всех видов птицы и рыбы на птицеперерабатывающих предприятиях, в фермерских хозяйствах, индивидуальных предприятиях, занимающихся глубокой переработкой птицы и рыбы.

Всего было внедрены в производство 893 единицы оборудования для механической обвалки, в том числе с 2005 года – 271 шт.

Экономический эффект от использования составляет до 5 тыс. руб. на 1 т переработанного сырья (в зависимости от его вида).

Отраслевой эффект – более 3,5 млрд руб.

Срок окупаемости оборудования составляет от 1 до 3 месяцев.

За весь период внедрения каждая модель прессов улучшалась и совершенствовалась. В настоящее время разработаны и эксплуатируются в отрасли модификации прессов Уникон-300, Уникон-400, Уникон-500, Уникон-1000.

ПРЕСС МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ УНИКОН-300

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность (по исходному сырью), кг/ч	300
Установленная мощность, кВт	3,0
Габаритные размеры, мм	860x740x500
Занимаемая площадь, м ²	0,64
Масса, кг	120

Внедрены в производство 235 прессов.