

ПРЕСС МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ УНИКОН-1000/6

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность (по исходному сырью), кг/ч	1000
Установленная мощность, кВт	18,5
Габаритные размеры, мм	2160x706x1454
Занимаемая площадь, м ²	1,45
Масса, кг	550

Внедрены в производство 32 прессы.

КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО МЯСНОГО ПРОТЕИНА ИЗ МЯСО-КОСТНОГО СЫРЬЯ

Комплект оборудования включает серийное оборудование фирм- поставщиков.

Производительность оборудования зависит от массы сырья.

Модель А. Цех по производству первичного функционального мясного протеина с содержанием белка 5 - 10%. При этой модели производства бульон после выработки немедленно направляется в производство конечных продуктов.

Основные стадии производства:

- Подготовка сырья.
- Измельчение.
- Ферментативная обработка.
- Пастеризация (в случае необходимости).
- Отделение белкового концентрата и жира.
- Фильтрация.
- Сепарация.
- Осветление ФМП.
- Стерилизация.
- Охлаждение.