



## **Режущий механизм эмульсатора фирмы KARL SCHNELL**

**Предназначен** для тонкого измельчения мясного сырья, сыра, овощей, фруктов и других продуктов пищевой промышленности.

Новый режущий механизм позволяет повысить производительность машины на 15...20 % при снижении энергозатрат на 12...15 % и существенном улучшении качества измельчения.



### **Основные технические данные**

1. Производительность при измельчении мяса через ножевую решетку с отверстиями диаметром 3 мм, кг/ч, не менее	900
2. Номинальный диаметр решетки, мм	200
3. Количество режущих граней ножа, шт	2
4. Установленная мощность, кВт	7