



NORMIT

our ideas work



All Rights Reserved 1998-2013 Normit s.r.o.
Pezinska cesta 7 901 01, Malacky, Slovakia
Skype: normit_sro
E-mail: info@normit.com, info@normit.sk
Tel: +421 902 400321
www.normit.sk

Kúter na mäso a ryby NORMICUT

Spoločnosť NORMIT s.r.o. má niekoľko ročné skúsenosti s výrobou zariadení pre potravinársky priemysel. Tieto zariadenia vyrábajú odborníci, ktorí sa špecializujú vo výrobe zariadení pre rôzne odvetvia priemyslu. Niekoľko ročné skúsenosti a špeciálne vybavenie, ktorým spoločnosť NORMIT s.r.o. disponuje nám umožňuje vyrábať kvalitné zariadenia, ktoré sú vyrobené podľa požiadaviek našich zákazníkov.

VÝHODY KUTRA NORMICUT:

- Krátka doba výroby
- Homogénne miešanie
- Efektívne rezanie
- Šetrné rezanie a efektívny ohrev
- Konštantná merná hmotnosť
- Optimálne rozptýlenie produktu
- Stabilná emulzia
- Výborná kvalita produktu
- Vyhýba sa oxidácii
- Zabraňuje vzniku „mŕtvych zón“



KVALITA A POHODLIE

Všetky zariadenia spoločnosti NORMIT s.r.o. sú vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele v Európe.

POUŽITIE

Kúter NORMICUT slúži na jemné rezanie, premiešanie a emulgovanie a spracovanie suroviny rôzneho druhu. (mäso, ryby,...).

MODEL	NORMICUT
Príkon nožovej hlavy, kW	55
Ovládanie cez frekvenčný menič	áno
Objem misy, l	120
Príkon misy, kW	1,1
Príkon vyprázdňovacieho zariadenia, kW	0,75
Rezná rýchlosť, m/s	120-130

