

Мясокостный сепаратор



Белгород, Россия

Мясокостные сепараторы, или фарш-машины применяются для отделения мяса от кости при производстве пищевого рыбного и мясного фарша. Получаемый при этом фарш может быть использован для производства высококачественной продукции, поскольку сохраняет структуру мышечной ткани.

Получение фарша с помощью неопрессов позволяет максимально использовать съедобную часть мелких рыб в производстве целого ряда формованных рыбных продуктов, аналогов деликатесных крабовых, креветочных палочек. Расширяется ассортимент изделий, получаемых из побочных продуктов переработки.

Принцип работы: мышцы рыбы продавливаются через перфорированный барабан, а все остальное - косточки, плавники, кожа, хвосты - отбрасывается в сторону.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Иванов Андрей

8-980-520-92-98

с.Курское., Первомайская д.2А