

# Описание товара Оборудование для переработки овощей и фруктов



## Описание

В состав предприятия общественного питания, использующего в процессе приготовления блюд сырье, входит овощной цех, оснащенный всем необходимым оборудованием. Его назначение - осуществление работ по очистке и подготовке полуфабрикатов из различных овощей, корнеплодов, зелени и т. д. До начала обработки все растительное сырье хранится на складских площадях предприятия в #REGION\_NAME\_DECLINE\_PP#

Для производства полуфабрикатов со склада в работу принимается нужное количество овощей, которые проходят взвешивание на весах.

После поступления в цех сырья из всего объема отбирается и выкидывается подгнившая и замороженная часть. Далее начинается процесс механизированной обработки на оборудовании овощного цеха.

В проект входит следующее оборудование:

- Машины для мойки и очистки овощей
- Сортировка и калибровка овощей
- Асептические наполнители
- Центробежные экстракторы для овощей и фруктов
- Оборудование для дозирования и упаковки овощей и фруктов
- Оборудование для резки овощей, фруктов
- Теплообменное оборудование и асептические стерилизаторы

## Характеристики

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.