

НХЛ
ГРУППА КОМПАНИЙ

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

НХЛ
ГРУППА КОМПАНИЙ

КОМПЛЕКСНЫЙ ПОДХОД



**ВЫ РЕШИЛИ ОТКРЫТЬ МЯСНОЙ ЦЕХ,
ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЛИ ГОТОВЫХ БЛЮД –
МЫ ПОДЕЛИМСЯ НАШИМИ ЗНАНИЯМИ И ОПЫТОМ!**





ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ КОМПАНИИ «НХЛ» В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ:

- Отработка и корректировка продукции клиента
- Проведение тематических групповых и индивидуальных семинаров и мастер-классов
- Технологические выработки на оборудовании
- Изготовление продукции с применением ингредиентов компании «НХЛ»
- Проведение обучения по индивидуальной программе
- Технологи с опытом работы в пищевой отрасли не менее 10 лет
- Специалисты успешно включаются в работу на любом этапе – от возникновения идеи до работающего производства

НАШИ ПАРТНЕРЫ

RIBON

HENNEKEN
A DURAVANT COMPANY

FREY
Maschinenbau

NHLTech

N&N
NADRATOWSKI

КОМПО

TREIF

foodmate
A DURAVANT COMPANY

Omel
FOODTECH

B&W

K+G WETTER

Pujolàs

FANCHI
TECHNOLOGY

FABBRIGROUP
The evolution of freshness

Hiwell

ESPERA

РУССКИЙ КУТТЕР

MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GMBH

СОДЕРЖАНИЕ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УБОЯ И ОБРАБОТКИ КИШЕЧНОГО СЫРЬЯ, СУБПРОДУКТОВ

Автоматическая линия для обработки черевы свиней BW-MCP BERWISENT /Беларусь/ 6
Автоматическая линия для обработки черевы KPC BW-MCB BERWISENT /Беларусь/ 7
Автоматические и полуавтоматические, комбинированные линии (машины)
для обработки черевы свиней/KPC/MPC BW-MCU BERWISENT /Беларусь/ 8
Центрифуга для обработки рубцов, книжек, сычугов
KPC/MPC, свиных желудков BW-WCR BERWISENT /Беларусь/ 9
Центрифуга для обезволашивания голов, ног, лобаша KPC,
свиных ног, голов, ушей, хвостов BW-WCD BERWISENT /Беларусь/ 9
Машина рубки голов свиней KPC/MPC BW-ICH BERWISENT /Беларусь/ 10
Машина для снятия копыт свиней/ KPC/MPC BW-DU BERWISENT /Беларусь/ 10
Машина для обработки красных/белых органов (язык, трахея, калтык, сердце, печень, лёгкие, почки)
проходного типа BW-WCH и циклического типа BW-WCL BERWISENT /Беларусь/ 10
Калибровочная машина для черевы свиней MPC BW-Wheel-D BERWISENT /Беларусь/ 11
Машины для засолки черевы свиней/KPC/MPC в сетки BW-MSS, в пучки BW-MSN BERWISENT /Беларусь/ 11
Пила дисковая RIBON /Китай/ 12

ОБВАЛКА И ЖИЛОВКА МЯСНОГО СЫРЬЯ

Линии по обвалке и жиловке мясного сырья индивидуального проектирования 14
Автоматическая линия разделки птицы FOODMATE /Нидерланды/ 15
Машина для автоматической обвалки анатомической ноги (окорочка) Ultimate FOODMATE /Нидерланды/ 16
Машина для автоматической обвалки бедра Optix 5 FOODMATE /Нидерланды/ 17
Автоматическая машина для обвалки грудки птицы MAXIMA FOODMATE /Нидерланды/ 18
Машина обвалки грудки и передних частей тушек MAX 2.0 FOODMATE /Нидерланды/ 19
Машина для разделки крыла 6.60 FOODMATE /Нидерланды/ 20
Полуавтоматическая машина для обвалки голени и бедра 6.50 FOODMATE /Нидерланды/ 20
Полуавтоматическая машина для ручной обвалки куриной грудки FOODMATE /Нидерланды/ 21
Машина для обвалки бедра OPTI Thigh с модулем удаления коленной чашечки FOODMATE /Нидерланды/ 22

ФАРШЕПОДГОТОВКА

Блокорезки гильотинного типа Fromat 042/053/063 MAGURIT /Германия/ 24
Блокорезки гильотинного типа Unicut MAGURIT /Германия/ 25
Блокорезка барабанного типа ИБ-4 КОМПО /Беларусь/ 25
Электрические волчки EW B 98, AW D114, AW E130 K+G WETTER /Германия/ 26
Угловой волчок WW E130-436 K+G WETTER /Германия/ 27
Угловой волчок WW U200 K+G WETTER 28
Автоматические индустриальные волчки AW G160, AW U200, AW K280 K+G WETTER /Германия/ 29
Автоматические волчки-мешалки MAW D114, MAW E130,
угловой волчок-мешалка MWW E130 K+G WETTER /Германия/ 31
Автоматический волчок-мешалка MAW G160, MAW U200 K+G WETTER /Германия/ 32
Волчки-мясорубки MEISTER NHL-Tech /Россия-Китай/ 33
Вакуумные фаршемешалки серии Z MIX-300/500/1000/1500 ZV NADRATOWSKI /Польша/ 34
Открытые лопастные фаршемешалки NADRATOWSKI /Польша/ 35
Вакуумные лопастные фаршемешалки NADRATOWSKI /Польша/ 36
Фаршемешалки вакуумные и невакуумные NHL-TECH /Россия-Китай/ 37
Вакуумные лопастные мешалки с функцией варки паром высокого
давления MIX COOK-1600 SV, MIX COOK-2600 SV NADRATOWSKI /Польша/ 38
Невакуумные лопастные мешалки с функцией варки паром высокого давления
MIX COOK NADRATOWSKI /Польша 39
Куттеры с чашей SM 33/45, CM 50/70 K+G WETTER /Германия/ 40
Куттеры CM 90, 120, 200, 360, 550 K+G WETTER /Германия/ 40
Вакуумный скоростной куттер РУССКИЙ КУТТЕР модель 130/200/330/500 «CutterCut» 41
Вакуумные куттеры TORNADO NHL-Tech /Россия-Китай/ 44

ФОРМОВАНИЕ

Криогенное охлаждение для фаршеприготовления 46
Шприцы роторные вакуумные FREY /Германия/ 47
Шприцы шнековые вакуумные КОМПО /Беларусь/ 49
Клипсаторы односкрепочные настольные КОМПО /Беларусь/ 49
Машина для удаления клипс Declipper st 01 /Россия/ 50
Машина для удаления клипс Declipper st 02 /Россия/ 51
Клипсатор автоматический двухскрепочный КН-32 КОМПО /Беларусь/ 52
Клипсатор автоматический двухскрепочный КН-501 КОМПО-СПРИНТ /Беларусь/ 53
Льдогенераторы чешуйчатого льда MAJA /Германия/ 55
Льдогенераторы серии SAH MAJA /Германия/ 55
Льдогенераторы серии RVH-L MAJA /Германия/ 56

ПРОИЗВОДСТВО ДЕЛИКАТЕСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Инъектор HPI 300/350/450/450S/650S HENNEKEN /Германия/ 58
Вакуумный массажер лопастного типа CVM 150C/CVM 250/CVM 250C/CVM 350C
и тумблерного типа MVT 50/MVT 150/MVT 250 HENNEKEN /Германия/ 58
Вакуумный массажер тумблерного типа B 650-B12000 HENNEKEN /Германия/ 59
Вакуумный массажер тумблерного типа R3200/R4400/R6400/R10000 HENNEKEN /Германия/ 60
Станция приготовления рассола HVM 400/650/1000/1500/2000 HENNEKEN /Германия/ 61

Тендерайзер HT 520/HTC 520 HENNEKEN /Германия/ 61
Массажеры Ribon-NHL тип RGR-HW, RGR-HY /Россия-Китай/ 62
Автоматический аппликатор с загрузочным устройством ECA-900 PUJOLAS /Испания/ 63
3D пресс для мяса PF VERLATORI PUJOLAS /Испания/ 64

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ НАРЕЗКИ
Шпигорезка Felix, Flexon, Argon TREIF /Германия/ 66
Машина для резки Twister, Twistas TREIF /Германия/ 67
Машина для резки Twisan TREIF /Германия/ 68
Машина для порционной резки Lion bacon TREIF /Германия/ 69
Машина для порционной резки Puma TREIF /Германия/ 70
Машины для порционной нарезки KP700 и KP1100 NHL-TECH /Россия-Китай/ 71
Линия нарезки стрипсов и байтсов HIWELL /Китай/ 71
Слайсеры Divider startup, Divider 400+, 660+ TREIF /Германия/ 72
Автоматизированная линия подготовки шашлыка производительностью 3 тонны в час 73
Автоматический слайсер SliceFil, FINOVA /Испания/ 74
Автоматизированная линия нарезки и подачи продукта на термоформер FINOVA /Испания/ 75
Машина для порционной резки Falcon Evolution TREIF /Германия/ 76

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕРМООБРАБОТКИ
Универсальные коптильные камеры Ribon NHL TECH /Россия-Китай/ 78
Программное обеспечение NHL-TECH для термодымовых камер Ribon /Россия-Китай/ 81
Котел варочный BW-WT-200 / 500 / 800 / 1000 BERWISENT /Беларусь/ 82

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ
Формовщик котлет, наггетсов HIWELL /Китай/ 84
Миксер для льезона DJJ200-II HIWELL /Китай/ 84
Машина для льезонирования SJJ-600-V HIWELL /Китай/ 85
Панировочная машина SXJ-600-V HIWELL /Китай/ 85
Формовочные машины Formatic DEIGHTON /Великобритания/ 86
Экструзионная формовочная машина Fillmak TMAK /Турция/ 86
Многофункциональная экструзионная формовочная машина HM-588 /Тайвань/ 88
Машина для нанесения панировки EconoCrumb DEIGHTON /Великобритания/ 90
Машина для нанесения льезона EconoRobe DEIGHTON /Великобритания/ 91
Линия EconoLine 200/400 DEIGHTON /Великобритания/ 92
Производство фарша Free Flow, гамбургеров, чевапчичи на базе шприца FREY /Германия/ 93
Фритюрницы TCA /Китай/ 94
Машина для льезонирования и панировки GASER /Испания/ 95
Тестомес горизонтальный T-1154 для крутого теста TOPOS /Чехия/ 96
Пельменные автоматы АП-310 Pro, АП-610 Pro СИГНАЛ-ПАК /Россия/ 97
Система укладки продуктов в лотки VESERKAL /Испания/ 98

ПРОИЗВОДСТВО ГОТОВЫХ БЛЮД
Варочно-жарочный котел с функцией наклона 400/800/1200 100
Конвейерная тефлоновая жарочная машина 1/600 101
Жарочная сковорода с функцией опрокидывания и устройством перемешивания 102
Настольные дозаторы ELF 400 UNIFILLER /Канада/ 103
Дозатор серии Pro 1000i FS UNIFILLER /Канада/ 103
Дозатор серии Pro 2000i Servo FS UNIFILLER /Канада/ 103
Автоклавы для пастеризации 104
Комплексные решения для производства готовых блюд 105

ГИГИЕНА ПРЕДПРИЯТИЯ
Машина для мойки кольчужных перчаток KHR-2 KOHLHOFF /Германия/ 108
Машина мойки кольчужных фартуков SSR KOHLHOFF /Германия/ 108
Стерилизатор для ножей MKR KOHLHOFF /Германия/ 109
Станция мойки фартуков и обуви STWA KOHLHOFF /Германия/ 109
Станция гигиены рук WR-ECO KOHLHOFF /Германия/ 110
Санпропускник для рук и обуви DSC-SL 1700 + MDK-400-S KOHLHOFF /Германия/ 110
Машина мойки ящиков RIBON /Китай/ 111
Машина мойки коптильных вешал BW-RODON-CSToCETo BERWISENT /Беларусь/ 111
Машина мойки паллет BW-RODON-TSP/TEP BERWISENT /Беларусь/ 112
Модуль обдува BW-RODON-AIR BERWISENT /Беларусь/ 112
Устройство санитарно-пропускное BW-H-03 BERWISENT /Беларусь/ 113
Устройство санитарно-пропускное BW-HF-02 BERWISENT /Беларусь/ 113
Сушилки для обуви BW-DS BERWISENT /Беларусь/ 114

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
Скрепки П-образные, скрепки непрерывные 116
Петли колбасные 118
Щепа,брусок /Россия/ 119
Пресс-формы /Россия/ 120
Нить для автоматических обвязчиков /Испания, Россия/ 120







ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УБОЯ И ОБРАБОТКИ КИШЕЧНОГО СЫРЬЯ, СУБПРОДУКТОВ

Автоматическая линия для обработки черевы свиней BW-MCP BERWISENT

/Беларусь/

Автоматическая линия представляет собой комплекс модулей, предназначенных для автоматической обработки черевы свиней: удаления содержимого черевы, удаления шляма, снятия внешней оболочки черевы.

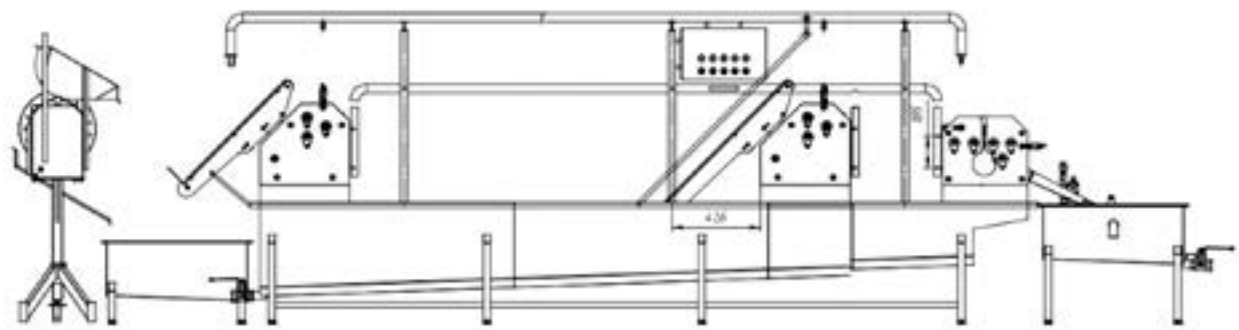


Машина комплектуется:

- системами рециркуляции холодной и горячей воды, что обеспечивает существенную экономию воды (до 90%);
- системой централизованной смазки;
- отводящим колесом.

Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI 304.





TX						
	Производительность (св/час)	150	200	300	400	500
	Расход горячей воды:					
	* Без системы рециркуляции горячей воды (м3/час)	1,8	2,2	3	3,8	4,6
	* С системой рециркуляции горячей воды (м3/час)	0,36	0,44	0,6	0,76	0,92
	Расход холодной воды:					
	* Без системы рециркуляции холодной воды (м3/час)	0,6	0,6	0,6	0,8	1
	* С системой рециркуляции холодной воды (м3/час)	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1

* Машины большей производительности комплектуются по согласованию с Заказчиком.

Автоматическая линия для обработки черевы КРС BW-MCB BERWISENT

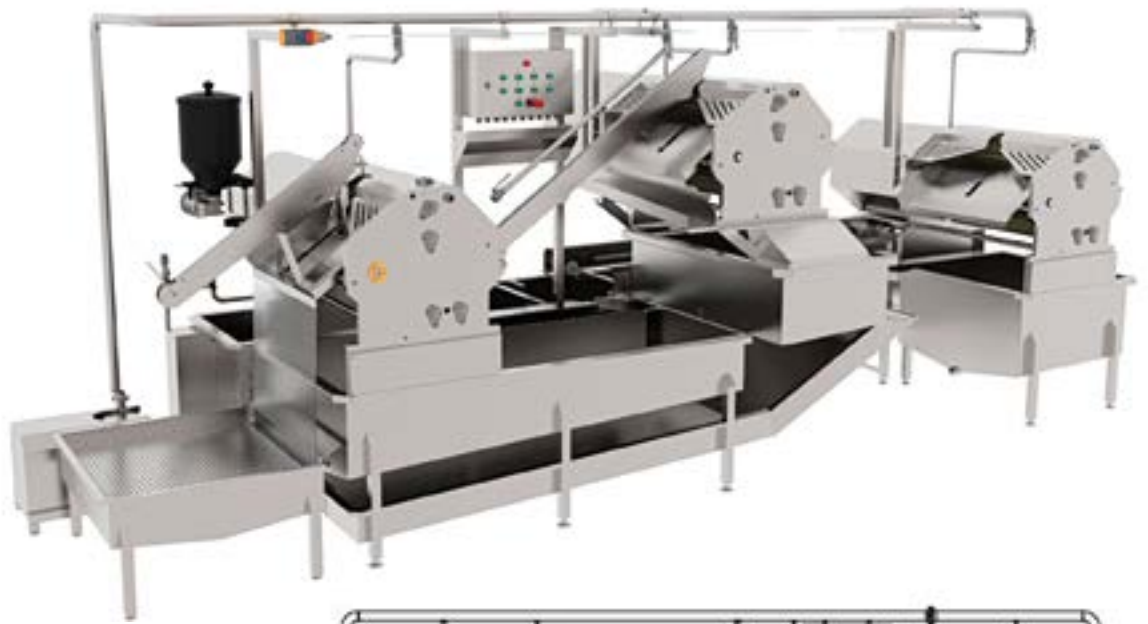
/Беларусь/

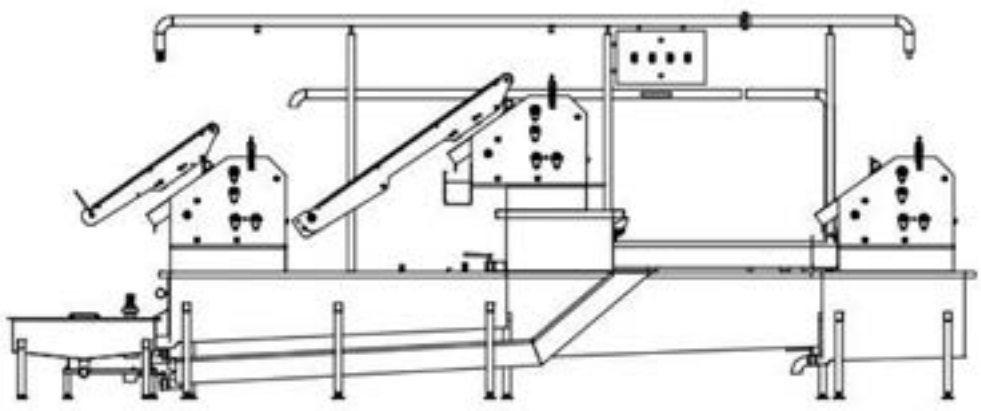


Автоматическая линия представляет собой комплекс модулей, предназначенных для автоматической обработки черевы КРС: удаления содержимого черевы, обезжиривания, выворачивания и удаления шляма.

Машина комплектуется:
- системой рециркуляции горячей воды, что обеспечивает существенную экономию воды (до 80%);
- системой централизованной смазки.

Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI 304.





TX Модель	20	40	60	80
Ширина вальцов	60	60	80	80
Модуль для отжима, шлямовки и обезжиривания кишок	2	3	3	4
Количество модулей в линии	2	3	3	4
Производительность (КРС/час)	20	40	60	80
Расход горячей воды:				
* Без системы рециркуляции горячей воды (м3/час)	1,4	1,8	1,9	2,5
* С системой рециркуляции холодной воды (м3/час)	0,4	0,4	0,4	0,5

* Машины большей производительности комплектуются по согласованию с Заказчиком.

Автоматические и полуавтоматические, комбинированные линии (машины) для обработки черевы свиней/КРС/МРС BW-MCU BERWISENT

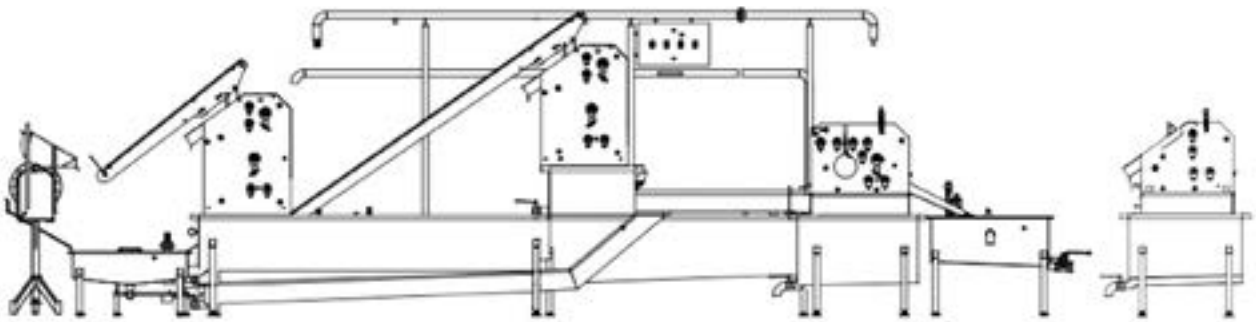
/Беларусь/

Комбинированная линия (машина) представляет собой комплекс модулей, предназначенных для автоматической обработки черевы КРС/свиней/МРС: удаления содержимого черевы, обезжиривания (для черевы КРС), снятия внешней оболочки (для черевы свиней/МРС), выворачивания (для черевы КРС), удаления шляма. Изготавливаем комбинированные линии в автоматическом и полуавтоматическом исполнении.

Машина комплектуется (по согласованию с Заказчиком):
- системами рециркуляции холодной и горячей воды, что обеспечивает существенную экономию воды (до 90%);
- системой централизованной смазки;
- колесом отводящим.

Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI 304.





TX Модель	30	50	100	150	200
Ширина вальцов	60	80	60	80	100
Модуль для отжима, шлямовки и обезжиривания кишок	1	1	3	3	4
Модуль для шлямовки и снятия внешней оболочки кишок	1	1	1	1	1
Количество машин в линии	2	2	4	4	5
Производительность (КРС/час)	10	15	20	20-40	40-80
Производительность (свиней/час, МРС/час)	30	50	60-100	100-150	150-200

Центрифуга для обработки рубцов, книжек, сычугов КРС/МРС, свиных желудков BW-WCR BERWISENT

/Беларусь/





Центрифуга предназначена для обработки рубцов, книжек, сычугов КРС, свиных желудков.

Обработка продукта происходит в верхней части центрифуги, за счёт вращения перфорированного диска с выступами специальной формы.

В базовой комплектации центрифуги загрузка и выгрузка продукта происходит вручную.

Центрифуги снабжены таймером времени мойки, который позволяет настраивать время обработки продукта в зависимости от технологического процесса. Центрифуги снабжены частотным преобразователем для регулировки скорости вращения диска.

Дополнительная комплектация (по согласованию с Заказчиком):

- автоматический подъемник-опрокидыватель пневматический;
- автоматический подъемник-опрокидыватель мачтовый;
- автоматическая крышка загрузочного люка;
- автоматическая выгрузка продукта;
- автоматический электронный смеситель воды;
- автоматическое опрокидывание рабочей части машины.

Материал изготовления - нержавеющая сталь AISI 304.

Центрифуга для обезволашивания голов, ног, лобаша КРС, свиных ног, голов, ушей, хвостов BW-WCD BERWISENT

/Беларусь/





Центрифуга предназначена для обезволашивания голов, ног, лобаша КРС, свиных ног, голов, ушей и хвостов. Отделение щетины происходит в результате трения субпродуктов о поверхность рабочих элементов оборудования и между собой.

Обработка продукта происходит в верхней части центрифуги за счёт вращения перфорированного диска с выступами специальной формы.

В базовой комплектации центрифуги загрузка и выгрузка продукта происходит вручную. Центрифуги снабжены таймером времени обработки, который позволяет настраивать рабочий цикл в зависимости от технологического процесса.
Центрифуги снабжены частотным преобразователем для регулировки скорости вращения диска.

Дополнительная комплектация (по согласованию с Заказчиком):

- автоматический подъемник-опрокидыватель пневматический;
- автоматический подъемник-опрокидыватель мачтовый;
- автоматическая крышка загрузочного люка;
- автоматическая выгрузка продукта;
- автоматический электронный смеситель воды;
- автоматическое опрокидывание рабочей части машины.

Материал изготовления - нержавеющая сталь AISI 304.

Машина рубки голов свиней KPC/MPC BW-ICH BERWISENT

/Беларусь/

Машины предназначены для рубки голов KPC, MPC, свиней (на две части таким образом, чтобы мозг оставался целым), а также для рубки мясных полуфабрикатов.

Нож машины приводится в движение гидравлическим механизмом. В целях безопасности обслуживающего персонала, включение машины осуществляется путем одновременного нажатия на две кнопки, разнесенные по сторонам корпуса.

- Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI 304.



Машина для снятия копыт свиней KPC/MPC BW-DU BERWISENT

/Беларусь/

Машина предназначена для снятия копыт с ног KPC, MPC и свиней. Для большей эффективности снятие копыт лучше осуществлять сразу после обработки ног в машине для обезволашивания.

- Производительность машины: 400-600 копыт/час.
- Материал изготовления - нержавеющая сталь AISI 304



Машина для обработки красных/белых органов (язык, трахея, калтык, сердце, печень, лёгкие, почки) проходного типа BW-WCH и циклического типа BW-WCL BERWISENT

/Беларусь/

Машины предназначены для эффективной обработки (мойки) красных органов (мякотных субпродуктов).

Машины данного вида подразделяются на несколько типов:

- проходного типа;
- циклического типа.
- Материал изготовления - нержавеющая сталь AISI 304.





Калибровочная машина для черевы свиней MPC BW-Wheel-D BERWISENT

/Беларусь/



Машина предназначена для калибровки черевы по диаметру.
Представляет собой стол, на котором расположены отводящее колесо, кран калибровочный и блок калибровочный.

- Материал изготовления - нержавеющая сталь AISI 304





Машины для засолки черевы свиней/КРС/МРС в сетки BW-MSS, в пучки BW-MSN BERWISENT

/Беларусь/



Машины предназначены для засолки кишок с последующим их хранением.

- Машина BW-MSS состоит из посолочного стола, на краю которого имеется специальное устройство для разделения кишок (которое предотвращает их спутывание в процессе засолки) и вытягивающего блока, который захватывает кишки, протягивая их по столу на который засыпана соль.
- Машина BW-MSN состоит из посолочного стола, на краю которого имеется специальное устройство для разделения кишок (которое предотвращает их спутывание в процессе засолки) и наматывающего блока, с помощью которого из кишок формируется моток, который затем перевязывается.
- Материал изготовления - нержавеющая сталь AISI 304.



Пила дисковая RIBON

/Китай/

Дисковая пила включает в себя дисковую пилу, подвижный стол, конвейер и систему управления. Дисковые пилы часто используются в ситуациях, когда объем резки относительно невелик, в основном для разделки охлажденных туш и блочного мяса (свиней, овец, коров). Поместите разрезаемый материал на подвижный стол и вручную продвиньте его, чтобы разделить на несколько небольших частей с гибкой регулировкой размера. Затем подайте разделанный кусок далее на конвейерную линию ниже.

ОПИСАНИЕ

- Гладкий и точный рез без образования костных фрагментов или другого мусора.
- Используются импортные режущие лезвия с чрезвычайно низкими потерями мяса.
- Подходит для работы в условиях высокой влажности, прочный и надежный.
- Привод трансмиссии прочный, долговечный и легко разбирается.
- Гидравлический подъем и лазерное позиционирующее устройство более удобны в эксплуатации.
- Устройство может поворачиваться на 90 градусов для облегчения очистки.
- Строгие защитные меры обеспечивают безопасную работу.
- Подвижный стол плавно скользит и прост в эксплуатации.



TX	
Скорость ножа, об/мин; м/с	70; 0,26
Скорость конвейера, м/с	12
Мощность привода, В; кВт	380; 1,87
Диск циркулярной пилы, мм	750
Направление вращения	В сторону движения конвейера
Максимальная глубина реза, мм	110
Срок эксплуатации диска пилы, резов	2 000 000
Высота рабочего стола, мм	980±62.5
Направление работы	Вперед
Защитная рама и крышка	SUS304, поликарбонатная плита
Метод позиционирования	инфракрасный лазер
Габаритные размеры, Д*Ш*В, мм	2000*2800*1900
Масса, кг	700









ОБВАЛКА И ЖИЛОВКА МЯСНОГО СЫРЬЯ

Линии по обвалке и жиловке мясного сырья индивидуального проектирования

Конвейеры различных типов, которые предназначены для заводов и предприятий, работающих с мясом, изделиями из мясного сырья, мясными полуфабрикатами. Все они подбираются индивидуально с учетом специфики самой линии и особенностей мясной продукции.

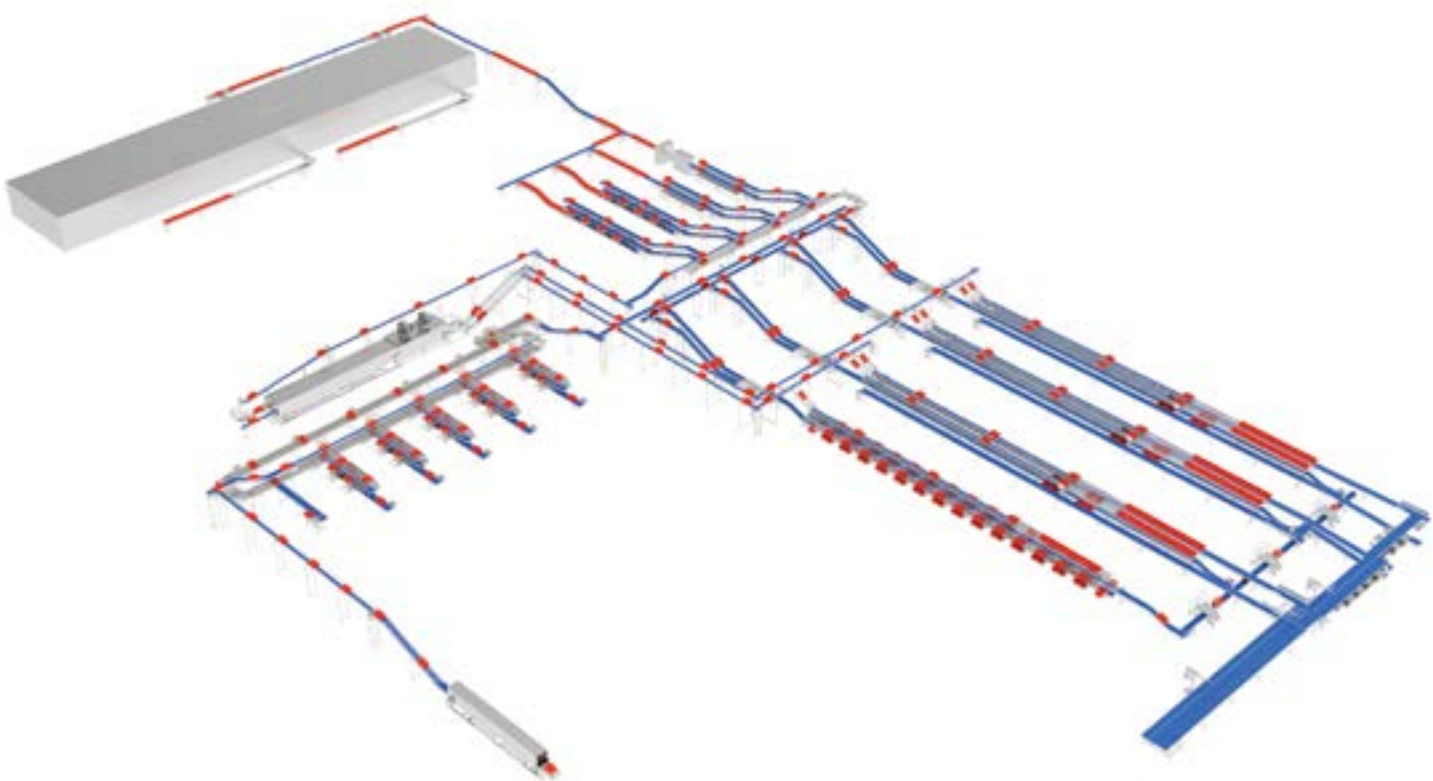
При подборе транспортной системы следует учитывать технологию работы предприятия. Если оно начинает производственный процесс с обвалки и разделки туш, то для этих целей понадобится специальная линия, которая сможет механизировать и упорядочить схему работы с мясом. Как правило, в качестве вспомогательного оборудования для нее подбираются ленточные конвейеры, которые:

- обеспечивают подачу мясного сырья к месту обработки,
- транспортируют пустую тару к рабочим местам,
- позволяют отвести готовое сортовое мясо и отходы в разных направлениях для последующей фасовки или утилизации,
- транспортируют грязную тару к участку мойки.

Все типы модульных ленточных конвейеров Ribon могут работать в условиях повышенной влажности с рабочей температурой -40°С ...+110°С. Ленты изготовлены из модульных ячеек, а рамы - из нержавеющей стали. Конвейеры, непосредственно соприкасающиеся с мясом, оснащены устройствами непрерывной очистки.







Автоматическая линия разделки птицы FOODMATE

/Нидерланды/



Модульная система непрерывного конвейерного действия.

11 модулей, каждый из которых выполняет собственную операцию.

Все модули располагаются на раме подвесного конвейера, синхронизация работы происходит в центральном блоке управления.

Обслуживание системы: 3 оператора.

Модули:
- модуль выпрямления крыла,
- модуль отсечения кончика крыла,
- модуль отсечения середины крыла,
- модуль отсечения основания крыла,
- модуль отсечения передней части тушки,
- модуль отсечения спинки с поперечным рассечением тушки,
- модуль вертикального рассечения нижней части тушки,
- модуль отсечения ножек (окорочков) от хребта,
- модуль разгрузки, снятия целиковой ножки с зацепа,
- модуль отсечения бедра от голени.

Производительность до 6000 шт/ч









Машина для автоматической обвалки анатомической ноги (окорочка) Ultimate FOODMATE

/Нидерланды/

ULTIMATE предлагает гибкость конфигурации в левом, правом или комбинации левого и правого исполнения, обеспечивая интеллект, точность и эффективность при обвалке всей ноги.

ULTIMATE использует рентгеновскую измерительную систему для точного измерения каждой ноги. Используя эти данные, машина автоматически настраивается для каждой ноги в режиме реального времени. Рентгеновский снимок позволяет машине разрезать с хирургической точностью вокруг коленного сустава, оставляя коленную чашечку прикрепленной к кости, обеспечивая очень высокую производительность и минимальную трудоемкость во время обрезки.

- Индивидуальный подход для каждой ноги.
- Автоматическая установка J-Cut .
- Интуитивная панель управления.
- Самоочищаемая система.



Производительность до 6ооо ног в час







Машина для автоматической обвалки бедра Optix FOODMATE

/Нидерланды/

Система обвалки OPTiX – это самая разнообразная из представленных на рынке систем для обработки окорочков и бедер. Благодаря запатентованной рентгеновской измерительной системе OPTIX способен точно отделить бедро от голени в коленном суставе каждой отдельной ноги. Во время этого процесса OPTIX обваливает бедра с большой разницей в весе без ущерба для качества и выхода.

Вся машина изготовлена из нержавеющей стали и других пищевых материалов. Большинство компонентов водонепроницаемы под высоким давлением. Откидные дверцы из нержавеющей стали снаружи машины защищают все движущиеся части и ножи во время производства в целях безопасности.

Когда машина находится в режиме мойки, дверцы можно открыть, чтобы получить хороший доступ для облегчения мойки. Система трубопроводов с форсунками внутри рамы машины может быть подключена к заводскому центральному горячему водоснабжению (макс. 53°C). Хотя для очистки машины по-прежнему требуется ручная санитарная обработка. «Система вспомогательной санитарной обработки» OPTiX обеспечивает значительное сокращение как потребления воды, так и трудозатрат на санитарную обработку.

На машине находится один центральный шкаф управления со всеми электрическими и пневматическими компонентами управления. На дверце шкафа находится большой сенсорный экран HMI с удобным интерфейсом оператора для управления машиной. OPTiX стандартно оборудован двумя конвейерными лентами, одна для разгрузки мяса бедра и одна для разгрузки голеней. Обе конвейерные ленты управляются с сенсорного экрана HMI.

Оборудование содержит функции рентгеновского ионизирующего излучения





TX	
Производительность, ног/ч	до 14 400
Сырье	Целые куриные ноги, анатомически отделенные, с кожей или без кожи
Продукт на выходе	"Филе бедра (без кости и хрящей), с кожей или без кожи Ножка (с костью) полностью покрытая кожей"
Вес продукта, гр	120 - 900
Разброс продукта, мм	Разброс длины кости ножки – 60, длины кости бедра – 60
Приблизительное (среднее) количество операторов	Приблизительно 4-6 операторов загрузки (количество обвальщиков (триммеров) зависит от требуемого качества готового продукта)
Точность веса продукта, гр	Плюс/минус 100
Эл.питание (IP66), кВт	16
Напряжение, В	3x380-480
Частота, Гц	50/60
Подача сжатого воздуха (л/мин)	Осушенный сжатый воздух, мин. 6 бар, макс. 8 бар
Потребление сжатого воздуха (л/мин)	Приблизительно 50 л/мин (3 куб.м / час)
Потребление воды (производство)	Приблизительно 7 л/час (сред. 30 %)
Потребление воды (мойка)	мин. 7,8 куб.м/час – макс. 16 куб.м/час
Габаритные размеры (Д*Ш*В), мм	11910x2182x2333
Масса, кг	8000

Автоматическая машина для обвалки грудки птицы MAXIMA FOODMATE

/Нидерланды/

Оборудование для обвалки грудки MAXIMA от Foodmate способно производить обвалку до 3.000 грудок в час и производить полуфиле.
Конечная продукция хорошо подходит для упаковки в лотки, поскольку она практически не требует доработки и имеет идеальный внешний вид. Оборудование предлагает решение для обвалки полуфиле невероятно простым и легким способом, обеспечивая в результате самую высокую возможную выработку продукции.
Стандартная конфигурация включает в себя модуль для обвалки грудки и производства полуфиле, разгрузчик тушек и встроенный в линию, модуль для снятия кожи. Оборудование может быть оснащено конвейерными лентами, благодаря своей универсальности конвейерные ленты могут быть любого типа и направления.

Новый дополнительный модуль автоматического извлечения вилочковой кости. Устройство автоматически удаляет вилочковую кость с минимальной потерей в весе.
Модуль легко установить и настроить.





исходный продукт

конечный продукт

ОСОБЕННОСТИ МАШИНЫ:

- один сниматель кожи
- электрическое опускание и настройка снимателя кожи
- не повреждает кожу при снятии и ее можно использовать
- есть опция удаления вилочной кости
- простая в обслуживании и настройках
- регулируется скорость работы машины
- требуется компрессор или воздух для работы



TX	
Производительная способность, грудок/ч	3000
Выход продукта, %	свыше 73
Мощность приводного двигателя, кВт	0,37
Мощность двигателя блока обвалки (SS), кВт	55
Мощность двигателя шкуросъемного блока(IP 66), кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	4285 x 1560 x 1540
Масса, кг	900

Машина обвалки грудки и передних частей тушек MAX 2.0 FOODMATE

/Нидерланды/

MAX 2.0 состоит из рамы с различными модулями для обвалки грудок или передних половинок. Полностью изготовлена из нержавеющей стали и других материалов, разрешенных для пищевых продуктов. Машина оснащена несколькими двигателями со степенью защиты IP66, а рама очень компактна и гигиенична, что позволяет сэкономить место и время на санацию.
Двухлинейная система снижает скорости машины без ущерба для производительности, а также снижает износ и техническое обслуживание. Сверху на раме машины расположена конвейерная лента, на которую загружаются грудки или передние половинки. Специально разработанный конус продукта обеспечивает легкую загрузку и хорошую фиксацию продукта для обработки над различными модулями.
Машина поставляется со стандартной приподнятой платформой, на которой операторы могут стоять и загружать машину. Под различными модулями расположен конвейер для разгрузки продуктов. Машина оснащена сенсорным дисплеем HMI с удобным интерфейсом с различными функциями, такими как управление партиями, автоматические настройки машины для различных классов веса продукта и индикаторы эффективности загрузки.
Удаленная поддержка и доступ в Интернет.

Входной продукт - грудка или передняя часть тушки, анатомически отрезанные, с кожей или без кожи
Продукт на выходе:

- Полуфиле или целое филе без малого филе
- Полу-филе или целое филе с малым филе
- Малое филе
- Кожа





TX Модель	MAX 2.0
Производительность, тушек/час	6000
Количество операторов	Прибл. 1-2 оператора загрузки (количество операторов зависит от требуемого качества выходного продукта)
Габариты платформы (Д*Ш*В), мм	7.300 x 1.000 x 1.390 (пол) 2500 (ограда)
Масса платформы, кг	600
Мощность, кВт	16
Напряжение	3 * 380 – 480 В; 50/60 Гц
Сжатый воздух	Сухой сжатый воздух, минимум 8 Бар
Потребление воздуха, л/мин	Прибл. 550
Потребление воды – производство	6,5 л/час (средн. 30%)
Потребление воды - мойка, л/ч	Прибл. 160
Габаритные размеры, мм	12.441 x 2.303 x 3.127 (без учета конвейеров)
Масса, кг	Прибл. 6450

Машина для разделки крыла 6.60 FOODMATE

/Нидерланды/

Оборудование для разделки крыла производства компании Foodmate рассекает крыло на две или три части (рассечение по первому суставу, по второму суставу, кончик крыла), перерабатывает как цыплят, так и бройлеров.
Машина перерабатывает левое, правое и смешанные крылья. Благодаря своему уникальному дизайну машина перерабатывает до 50-60 крыльев в минуту.
Машина оснащена тремя дополнительными спускными желобами, по которым продукция попадает на конвейер с лотками.





Мощность, кВт	0,75
Габаритные размеры (Д*Ш*В), мм	887 x 725 x 1297
Масса, кг	165

Полуавтоматическая машина для обвалки голени и бедра 6.50 FOODMATE

/Нидерланды/



Революционное оборудование для обвалки куриного бедра и голени компании FOOD MATE обеспечивает максимальную выработку и универсальность.
Машина загружается одним оператором, снабжена автоматическим разгрузочным устройством для обваленных ножек и костей. Оборудование требует минимального технического обслуживания и легко очищается.
Машина работает по принципу «диафрагмы».

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Производительность 40-55 бедер или голеней в минуту
- Машина может легко быть настроена под любой размер птицы.
- Машина может быть загружена 1 оператором и оснащена автоматическим разгрузочным устройством для обваленных ножек, окороков и костей.
- Может быть оборудована пилой для резки суставов, для достижения лучшего результата при обвалке голени.



Производительность, шт/мин	40-55
Мощность	1.2 кВт 400 В 50 Гц
Габаритные размеры (Д*Ш*Г), мм	1164 x 1117 x 2223
Масса, кг	1000

Полуавтоматическая машина для ручной обвалки куриной грудки FOODMATE

/Нидерланды/



Машина предназначена для полуавтоматической обвалки куриной грудки. В комплекте устройство для снятия кожи, устройство для удаления плевы и приспособления для предварительной разделки на цельное филе («бабочка») и половинки.

Высота рабочей части машины позволяет установить под ней ленточный конвейер для отведения сырья на контроль и фасовку. Сырье для переработки: грудки куриные с кожей или без неё, обязательно без спинной части.

Машина изготовлена из нержавеющей стали и допущенного к использованию в пищевой промышленности нейлона. Рама и корпус двигателя машины выполнены из нержавеющей стали.





Грудка вручную навешивается на специальные конуса вилочной костью вниз. Какой-либо калибровки птицы не требуется. При движении транспортера конус с грудкой поворачивается на 90 градусов и поступает в узел снятия кожи. Кожа снимается автоматически, двумя вращающимися барабанами.

После снятия кожи, конус с грудкой поворачивается еще раз вилочной костью вверх и подается в место обвалки.

Плюсы машины – высокий выход, около 75% от массы грудки, минусы – больше персонала, чем при обвалке на автоматических машинах. Производительность от 1400 до 2400 грудок в час и зависит от длины машины (от 4 до 7 метров) и количества операторов.

TX	
Производительность, шт/час	от 1400 до 2200
Максимальная мощность двигателя, кВт	0,37
Рекомендуемая температура продукта, С	3-4
Габаритные размеры, мм	7200x1443x1950
Вес, кг	500

Машина для обвалки бедра OPTI Thigh с модулем удаления коленной чашечки FOODMATE

/Нидерланды/

Машина для обвалки бедра OPTI компании Foodmate спроектирована для решения проблем, часто возникающих во время эксплуатации как ручных, так и автоматических обвалочных машин. Уникальная концепция и дизайн машины обеспечивают высокую выработку и качество мяса, требующего минимальной доработки и контроля качества.
Инновационный дизайн скрепера и система разрезания сухожилий обеспечивают мясу внешний вид разделанного вручную, без сломанных костей.

В отличие от других машин для обвалки бедра, оборудование OPTI устраняет необходимость в резиновых диафрагмах, которые очищают кость, что в свою очередь существенно снижает расходы на эксплуатацию, а также минимизирует ручной труд в производстве высококачественной продукции. Система по обвалке бедер OPTI может быть оснащенна модулем удаления коленной чашечки. Новый модуль обеспечивает конечный продукт без коленной чашечки, что исключает доработку продукта после завершения процесса обвалки.



КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Конструкция: нержавеющая сталь 304 и синтетические материалы, одобренные FDA (Управление по контролю за продуктами и лекарствами)
- Повышает выработку;
- Легкое в загрузке и управлении;
- Устраняет раздробление костей;
- Обеспечивает внешний вид вручную разделанного мяса;
- Уменьшает время на доработку и контроль качества;
- Увеличивает производительность труда работников;
- Уменьшает необходимость в рабочей силе за счет автоматизации;
- Уменьшает затраты на эксплуатацию и техническое обслуживание.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ОБВАЛКИ БЕДРА OPTI:

- Установка для снятия кожи с бедер.
- Конвейеры.
- Модуль удаления коленной чашечки



TX	
Производительность, бедер в минуту	80-100
Мощность двигателя, кВт	2,85
Потребление воды, л	0,25-4
Габаритные размеры (Д*Ш*В), мм	5825 x 1925 x 2145
Масса, кг	2400







ФАРШЕПОДГОТОВКА

Блокорезки гильотинного типа Fromat 042/053/063 MAGURIT

/Германия/

Компания MAGURIT является одним из ведущих производителей специальных машин для измельчения мороженых блоков, используемых в отрасли производства продуктов питания и кормов для животных. Широкий ассортимент оборудования и оптимальная техника резки позволяют подобрать индивидуальные решения для каждого заказчика. По запросу любая модель может быть оснащена различными режущими комплектами. Помимо этого компания предлагает эргономичные подъемные и транспортировочные устройства.

Fromat 042



Fromat 042- это машина, которая подходит для мелких и средних предприятий. На этой машине блоки попадают на режущий комплект через подъемную чашу. Компактная конструкция этой модели отличается стабильностью и надежностью. Разгрузка продукта может производиться прямо в 200литровые куттерные тележки.

Fromat 053

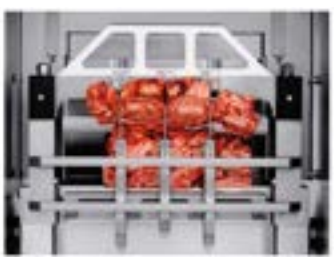


Fromat 053- с помощью данной блокорезки можно осуществлять прекрасное предварительное измельчение блоков мороженого мяса для их дальнейшей переработки в куттере или волчке. Опционально блок можно подавать в отсек резки при помощи подъемного стола и зафиксировать прижимом во время процесса нарезания. Благодаря непрерывной работе машина подходит для средних предприятий также хорошо, как и для длительной эксплуатации в промышленности.

Fromat 063



Fromat 063- это машина для измельчения мороженого материала с подъемным устройством. При помощи такого подъемного устройства в позицию загрузки можно установить несколько блоков. Опциональное устройство прижима гарантирует легкую переработку бесформенных блоков. Благодаря своей высокой производительности эта прочная машина больше всего подходит для длительной эксплуатации на крупных промышленных предприятиях.





TX	Модель	FROMAT 042 profi	FROMAT 053	FROMAT 063
	Двигатель, кВт/В/ Гц	4/400/50	5,5/400/50	11/400/50
	Температура переработки, °С	-25	-25	-30
	Размер отсека резки, мм	480x250x750	480x250x длина блока	630x300x длина блока
	Макс. производительность, т/час	1,5	3 - 3,5	7
	Масса, кг	520	825	1380

Блокорезки гильотинного типа Unicut MAGURIT

/Германия/



Unicut 550

Универсальная серия UNICUT от MAGURIT является аббревиатурой английского UNIform CUTting, которая переводится как «равномерная резка».

Особенностью этой машины является сочетание гильотинной резки и точной подачи продукта со встроенным нижним держателем продукта. Таким образом, перед резкой изделие равномерно прижимается к ножам и одновременно удерживается сверху нижним держателем. Продукт не может увернуться от ножей и приходит к «равномерному разрезу», описанному выше.

UNICUT также всегда используется, когда дело доходит до обработки сырья, которое не скользит по нержавеющей стали, например, кондитерских изделий или некоторых молочных продуктов. Здесь система подачи и удержания обеспечивает решающее преимущество.

TX Модель:	555	550	545 SC	547 L
Мощность, кВт	5,7	5,7	7,7	15,5
Температура переработки, °С	-25	-15	-25	-30
Размер отсека резки, мм	420X240x650	480x170x650	400x240x830	640x380x1200
Габаритные размеры, мм	2396x910x1643	2396x910x1643	2640x924x2199	3524x1224x2418



Блокорезка барабанного типа ИБ-4 КОМПО

/Беларусь/

Предназначена для измельчения замороженных продуктовых блоков (мясных, творожных, шоколадных, сливочного масла и т.д.) с температурой от -18С° до -3С° без дефрострирования на кусочки в линиях по производству мясных полуфабрикатов, колбас и сосисок, детского питания, молочных продуктов.

TX Модель:	ИБ-4
Производительность, кг/ч, не менее	4 000
Установленная мощность, кВт, не более	15
Габаритные размеры, мм	1400x1130x1680
Масса, кг	760

ДОСТОИНСТВА

- Высокая производительность обеспечивается большой скоростью измельчения ножевым механизмом роторного типа.
- Оригинальная конструкция измельчителя обеспечивает «чистое» резание без нарушения структуры кусочков замороженного мяса.
- Равномерное измельчение продукта за счет эффекта затягивания силами резания замороженных блоков к ротору с ножами.
- Простота в обслуживании, надежность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.

Электрические волчки EW B 98, AW D114, AW E130 K+G WETTER

/Германия/

◆ Тяжёлая, устойчивая и надёжная конструкция.

◆ Высокие показатели выработки благодаря высокой производительности, которая обеспечивается даже при непрерывной работе машин.

◆ Бесшумная работа оборудования. Практичность и простота управления.

◆ Простота технического обеспечения и обслуживания.

◆ Образцовые машины в плане соответствия требованиям безопасности эксплуатации и санитарно-гигиеническим нормам.

◆ Камеры для полоскания за шнеками для максимальной гигиены.

◆ Автоматическая самодиагностика (для моделей AW D114, AW E130)

◆ Две альтернативные режущие системы для достижения наилучших результатов в зависимости от продукта (для модели EW B 98)

◆ Ручное сортировочное устройство для специальной переработки мяса (для модели EW B 98).



AW D114/ AW E130



EW B 98



TX	Модель:	EW B98	AW D 114	AW E 130
	Рабочее напряжение (стандартное значение), В/Гц	400/50	400/50	400/50
	Номинальная мощность, кВт	3	9	9
	Номинальный ток, А	5,3	20	20
	На месте эксплуатации должен быть установлен входной предохранитель	16А, тип gl/gG	25А, тип gl/gG	25А, тип gl/gG
	Площадь поперечного сечения проводников при длине кабедя до 10 м., мм2	не менее 4х2,5	не менее 4х4	не менее 4х4
	Длина соединительного кабеля, м	4	4	4
	Номинальная мощность с приводом для шнека, кВт	3	6,8	6,8
	Производительность волчка, кг/мин	10-15	до 50	до 60
	Объем чаши, л	35	110	110
	Уровень звукового давления на холостом ходу, дБ(А)	около 36	около 66	около 66
	Масса, кг	108	570	570

WW E 130



Угловой волчок WW E130-436 K+G WETTER

/Германия/

Угловой волчок обеспечивает максимальную производительность даже в условиях непрерывной эксплуатации и достигает максимального уровня производительности при бесшумной работе оборудования.

Волчки изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, не поддаются коррозии и являются полностью герметичными со всех сторон.

Струи воды не могут проникнуть внутрь машины, и чистка данного оборудования существенно упрощается.

ОПЦИИ:

Сортировочное устройство с ручным управлением

- Более высокий уровень гигиены.
- Более простая и качественная чистка.
- Отсутствие пластиковых деталей.
- Регулировка без натяжения.
- Идеальные результаты сортировки.
- Простота использования.
- Наглядный результат сортировки.
- Отсутствие необходимости в использовании специальных ножевых решеток.
- Дисковый нож заменяется на сортировочный нож.
- Сборка /разборка без использования инструментов.

Сортировочное устройство с пневмоприводом

- Открытие/закрытие с контролем по времени.
- Стабильное качество продукта.
- Очень точная регулировка.
- При промышленном производстве лучше отдать предпочтение ручному сортировочному устройству.
- Новые особенности: меньше деталей, простота чистки.
- Разборка за несколько секунд.
- Настройка времени при помощи пульта управления.
- Разное время открытия/закрытия.

TX Модель:	WW E 130 (436)	WW E 130 (442)
Производительность		
Для свежего мяса, кг/мин	до 65	
Для кусков замороженного мяса, температура не менее -8 °C, кг/мин	до 20	
Объем воронки, л	185	355
Электрические характеристики		
Рабочее напряжение (стандартное значение), В/Гц	400 /50	
Номинальная мощность, кВт	16	
Номинальный ток, А	35	
На месте эксплуатации должен быть установлен входной предохранитель[1)]	35 А, тип gL/gG	
Площадь поперечного сечения проводников при длине кабеля до 10 м	не менее 4 x 6 мм2	
Длина соединительного кабеля, м	4	
Номинальная мощность электродвигателей		
Привод шнека для мяса, кВт	9/15	
Привод питателя, кВт	0,7/0,85	
Давление воды у равнопроходного соединения, бар	не более 1	
Уровень звукового давления на холостом ходу, дБа	около 71	
Масса, кг	810	970

Угловой волчок WW U200 K+G WETTER

/Германия/

ПРЕИМУЩЕСТВА ВОЛЧКА

- Гигиеничное исполнение (Снятие рабочего шнека для чистки БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНСТРУМЕНТОВ)
- Возможность переработки замороженных блоков
- Передовые технологии (стандарты, директивы, нормативные документы)
- Энергосбережение
- Асимметричная форма бункера
- Легкая очистка
- Возможность загрузки со всех сторон (в том числе и спереди) благодаря мачтовым загрузчикам
- Более простая и безопасная смена/установка шнеков
- Вариант F&G с режущей кромкой







ПРОМЫВОЧНАЯ КАМЕРА

- установлена за каждым валом,
- обеспечивает очистку ранее недоступных мест приводного вала),
- отполированные вручную поверхности с минимальной шероховатостью предотвращают прилипание продукта,
- продукты, проходящие через корпус изделия, промываются.

TX Модель:	WW U200
Рабочее напряжение, В/Гц	400/50
Номинальная мощность, кВт	53,7
Номинальная сила тока, А	97
Рабочий шнек,	
Подающий шнек,	
Производительность для свежего мяса, кг/ч	до 12 000
Производительность для замороженного мяса, кг/ч	до 1800
Объем бункера, л	500
Вес, кг	
Без загрузочного устройства	1650
С гидравлической загрузочным устройством	2020
Габаритные размеры, мм	4200x3885x2905

Автоматические индустриальные волчки AW G 160, AW U200, AW K280 K+G WETTER

/Германия/

Измельчение охлажденного или замороженного сырья — посильная задача для прочных и высокопроизводительных волчков K+G WETTER, сконструированных из двух шнеков: подающего и рабочего.





ОСОБЕННОСТИ:

- Исполнение соответствует нормам CE;
- Ножки машин регулируются по высоте и гасят вибрации;
- Главный выключатель и блок электрического управления интегрированы в корпусе машины;
- Блок электрического управления оснащен системами самодиагностики;
- Пленочная клавиатура;
- Поворотный защитный щиток разгрузочного отверстия снабжен электрическим предохранительным устройством;
- Тормозное устройство привода рабочего шнека;
- Имеется отверстие для чистки и монтажа питающего шнека, снабженное системой электрического контроля;
- Надежная платформа для рабочего. Защитное устройство над смесительным лотком;
- Запуск рабочего шнека производится с некоторым запаздыванием. Благодаря этому повышается срок службы режущего узла;
- Рабочий шнек и корпус шнека изготовлены из высококачественной нержавеющей стали;
- Внешние поверхности и воронка изготовлены из высококачественной нержавеющей стали;
- Высокопроизводительная мясорубка для переработки свежего и замороженного мяса, жира,сыра, овощей и т.д.;
- Повышение температуры конечного продукта практически незаметно;
- Приводы рабочего и питающего шнеков отличаются высокой надежностью. Валы приводов не подвержены коррозии, закреплены в шариковых подшипниках. Вал привода имеет специальное уплотнение;
- Корпус шнека и рабочий шнек не подвержены коррозии;
- Питающий шнек изготовлен из высококачественной нержавеющей стали;
- Режущая система Unger;
- Щадящая переработка исходных материалов.





ПРОМЫВОЧНАЯ КАМЕРА

- Промывочная камера установлена за каждым валом
- Продукты, проходящие через корпус изделия, промываются

Шнеки имеют раздельный привод и независимую регулировку. Направление подачи и вращения, а также форма передаточной зоны были выбраны таким образом, чтобы перерабатываемое сырье при передаче с одного на другой шнек подвергалось минимальной нагрузке, но при этом подавалось на приемную решетку режущего комплекта под необходимым давлением. Результатом является минимальное повышение температуры и рассыпчатая структура конечного продукта.

Исходя из потребностей производства, компания K+G WETTER предлагает автоматические волчки с диаметром решетки до 280 мм.



TX Модель:	AW G 160	AW U 200	AW K 280
Производительность волчка, кг/мин	до 134	до 200	до 366
Объем воронки, л	360	360	635
Электрические характеристики			
Рабочее напряжение (стандартное значение), В/Гц	400/50	400/50	400/50
Номинальная мощность, кВт	32,5	52,1	104,8
Номинальный ток, А	67	93,7	196
На месте эксплуатации должен быть установлен входной предохранитель	80 А, тип gL/gG	100 А, тип gL/gG	200 А, тип gL/gG
Площадь поперечного сечения проводников при длине кабеля до 10 метров	не менее 4 x 25 мм2	не менее 4 x 35 мм2	не менее 4 x 95 мм2
Длина соединительного кабеля, м	4	4	4
Номинальная мощность привода для шнека, кВт	17,5/30	30/48	65/88
Привод питателя, кВт	1,3/1,8	1,3/1,8	15,9
Скорость вращения			
Шнек для мяса, об/мин	180/360	180/360	105/210
Шнек питателя об/мин	10/20	14/28	5/25
Масса, кг			
без загрузочного устройства, кг	1650	1730	3940
подъемное загрузочное устройство, кг	300	350	330

Автоматические волчки-мешалки MAW D114, MAW E130, угловой волчок-мешалка MWW E130 K+G WETTER.

/Германия/



MAW E 130

В основу конструкции всех типов волчков положена система из двух шнеков: подающего и рабочего. Шнеки имеют отдельный привод и независимую регулировку. Направление подачи и вращения, а также форма передаточной зоны выбраны таким образом, чтобы в момент заполнения камеры, резки и передачи с одного шнека на другой сырье подвергалось минимальной нагрузке. При этом гарантируется равномерное и плотное заполнение камеры резки. Точно рассчитанная конструкция обеспечивает подачу продукта на режущую решетку с постоянным давлением, результатом чего является равномерная и ясная зернистость продукта на выходе, с постоянной консистенцией при минимальном повышении температуры.



- Массивная конструкция станины.
- Полностью из нержавеющей стали.
- Работает тихо и без вибрации.
- Режущая система Unger.
- Привод шнека с тормозным устройством.
- Перемешивающее устройство оснащено шнеком и смесительным валом с лопастями.
- Округленные формы и шлифованные поверхности для тщательной очистки.
- Легкодоступные элементы управления находятся на корпусе.
- Регулировка без натяжения.
- Отсутствие необходимости в использовании специальных ножевых решеток.
- Дисковый нож заменяется на сортировочный нож.
- Сборка/разборка без использования инструментов.

TX Модель	MAW D 114	MAW E 130	MWW E130
Производительность волчка, кг/мин	до 50	до 60	до 65
Объем воронки, л	110	110	185
Электрические характеристики			
Рабочее напряжение (стандартное значение), В/Гц	400 /50	400 /50	400 /50
Номинальная мощность, кВт	9	9	16
Номинальный ток, А	20	20	35
На месте эксплуатации должен быть установлен входной предохранитель	25 А, тип gL/gG	25 А, тип gL/gG	35 А, тип gL/gG
Площадь поперечного сечения проводников при длине кабеля до 10 метров	не менее 4 х 4 мм^2	не менее 4 х 4 мм^2	не менее 4 х 6 мм^2
Длина соединительного кабеля, м	4	4	4
Номинальная мощность электродвигателей			
Привод шнека для мяса, кВт	6,8/8	6,8/8	сен.15
Привод мешалки и питателя, кВт	0,75/1,1	0,75/1,1	1,0/1,4
Макс. размер партии для перемешивания, кг	около 70	около 70	около 135
Давление воды у равнопроходного соединения, бар	не более 1	не более 1	не более 1
Уровень звукового давления на холостом ходу, дБа	около 68	около 68	около 71
Масса, кг	590	590	около 840

Автоматический волчок-мешалка MAW G160, MAW U200 K+G WETTER

/Германия/

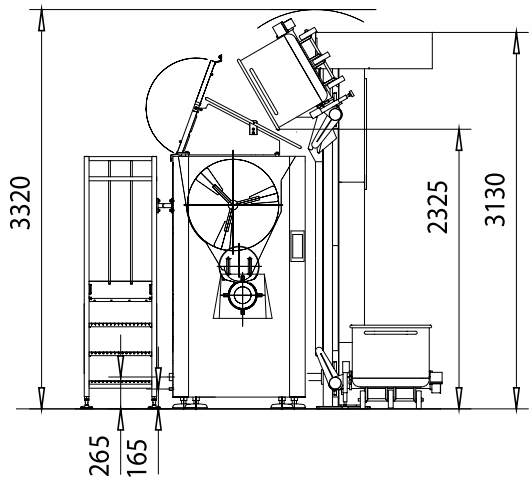


- Тяжёлая, жёсткая и прочная конструкция для длительного срока эксплуатации и бесперебойной работы оборудования;
- защита от проникновения влаги благодаря полной герметичности корпуса машины;
- вручную отполированные поверхности для максимально гигиеничной чистки и полного дренажа чистящей жидкости;
- одна промывочная камера перед каждым приводом шнека питателя и шнека подачи мяса для тщательной чистки труднодоступных мест и обеспечения максимальной гигиены;
- отсутствие инструментов и, следовательно, простая сборка всех компонентов;
- устройства натяжения цепи и клиновых ремней для увеличения интервалов техобслуживания, снижение степени износа оборудования и повышение эксплуатационной надёжности.

ОПЦИЯ:

Сортировочное устройство с пневматическим приводом

- Открытие/закрытие с контролем по времени.
- Стабильное качество продукта.
- Очень точная регулировка.
- При промышленном производстве лучше отдать предпочтение ручному сортировочному устройству.
- Новые особенности: меньше деталей, простота чистки.
- Разборка за несколько секунд.
- Настройка времени при помощи пульта управления.
- Разное время открытия/закрытия.



TX Модель	MAW G160	MAW U200
Производительность, кг/мин.	до 134	до 200
Объем воронки,л	530	530
Электрические характеристики		
Рабочее напряжение (стандартное значение), В/Гц	400/50	400/50
Номинальная мощность, кВт	36	54,9
Номинальный ток, А	72	99,2
Площадь поперечного сечения проводников при длине кабеля до 10 метров, мм2	не менее 4 x 25	не менее 4 x 35
Длина соединительного кабеля, м	4	4
Номинальная мощность электродвигателей		
Привод шнека для мяса, кВт	17,5/30	30/48
Привод для питателя и мешалки, кВт	4,7/5,9	4,7/5,9
Скорость вращения		
Шнек для мяса, об./мин.	180/360	180/360
Шнек питателя, об./мин.	10/20	14/28
Вал мешалки, об./мин.	5/10	5/10
Макс. размер партии для перемешивания	350 кг	530 л
Давление воды у равнопроходного соединения, бар	не более 1	не более 1
Уровень звукового давления на холостом ходу, дБА	около 71	около 70
Масса с загрузочным устройством, кг	2550	2280

Волчки-мясорубки MEISTER NHL-Tech

/Россия-Китай/



Промышленные волчки-мясорубки – предназначены для производства фарша путём продавливания шнеком измельчённого ножами мяса через матрицу. Благодаря возможности перерабатывать замороженную продукцию, мясо после измельчения на волчке сохраняет свою первозданную свежесть, не деформируется структура белковых соединений и мясных волокон.

Промышленные волчки широко используются пищевыми предприятиями, кафе, ресторанами и другими организациями для производства фарша котлет, зраз, тефтелей, пельменей, мясных шариков, фрикаделек.

Волчки для мяса рационально и компактно сконструированы, надёжны, просты в эксплуатации, удобны в техническом обслуживании. В модели волчков 160, 200 и 300 можно добавить установки загрузки, что значительно ускоряет процесс загрузки продукции и облегчает работу оператора.
В зависимости от назначения производимого фарша, решётка промышленной мясорубки может иметь разные по диаметру отверстия от 3 до 25 мм, что позволяет изменять структуру получаемого фарша, улучшать вкусовые качества конечной продукции. При покупке промышленный волчок оборудуется решёткой, стандарт которой выбирает заказчик. Решётки других стандартов могут быть так же приобретены дополнительно.



Ножи для волчка изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали, затачиваются по специальной технологии, проходят дополнительную закалку, не стачиваются, качественно измельчают продукцию. Установленный на промышленный волчок шнек отливается по специальной технологии, проходит дополнительную закалку и шлифовку, имеет высокую износоустойчивость, гладкую поверхность, легко моется, значительно повышается надёжность волчка, продлеваются его эксплуатационные сроки. Модель волчка 160 оборудована двумя шнеками.

Все элементы привода промышленного волчка размещены в корпусе и закрыты защитными крышками, минимизируется вероятность нанесения травмы персоналу, повышается уровень безопасности эксплуатации волчка.



TX Модель	AW120/130	AW160 (двойной шнек)	AW200	AW300
Производительность, т/ч	1-1.5	2-3	4-5	6-7
Мощность, кВт	7.5	30	45	55
Частота вращения шнека, об/мин	255	27/161	120	66
Напряжение, В	380	380	380	380
Масса, кг	350	1000	800	2200
Габаритные размеры, мм	900x560x1100	2100x2000x1800	1615x1100x1750	2100x1300x1900

Вакуумные фаршемешалки серии Z
MIX-300/500/1000/1500 ZV NADRATOWSKI

/Польша/

Вакуумная фаршемешалка с двумя Z-образными перемешивающими органами - идеальная машина для любого мясоперерабатывающего предприятия.

Простое и легкое обслуживание.

Емкость наклоняется механически для выгрузки полученного продукта. Загрузка рассчитана на две 200-литровые тележки.

Корпус фаршемешалок выполнен из высококачественной нержавеющей стали, тщательно отполированной струей песка, под высоким давлением и соответствует требованиям CE и санитарно-гигиеническим нормам. Машинное отделение защищено от попадания влаги и фарша за счет применения промежуточной камеры.

Итальянский привод обеспечивает надежную трансмиссию мешалки, шестерни, расположенные на валах полностью оцинкованы.





TX Модель:	MIX-300ZV	MIX-500ZV	MIX-1000ZV	MIX-1500ZV
Вместимость, л	300	500	1000	1500
Скорость вращения вала, об/мин	5-48	4-40	4-30	3-28
Открытие/закрытие крышки	пневматика	пневматика	пневматика	пневматика
Мощность, кВт	7,5	11	22	30
Вакуумный насос "Bush", м³/час	21	21	40	63
Габаритные размеры, мм	2830 x 1580 x 1630	2950 x 1660 x 1920	3580 x 1830 x 2010	4070 x 2140 x 2280
Масса, кг	1180	1550	3020	4250

Открытые лопастные фаршемешалки NADRATOWSKI

/Польша/

MIX-300







Невакуумные лопастные фаршемешалки применяются для смешивания сырья с компонентами, посола шрота и небольших кусков мяса.
Корпус фаршемешалок выполнен из высококачественной нержавеющей стали, тщательно отполированной струей песка, под высоким давлением и соответствует требованиям CE и санитарно-гигиеническим нормам.

Мешалка имеет две скорости перемешивания и реверс. Машинное отделение защищено от попадания влаги и фарша за счет применения промежуточной камеры. Оси вращения лопастей находятся на разных уровнях. Данная конструкция позволяет наилучшим образом обеспечить процесс перемешивания и полной выгрузки продукта через окно, расположенное в торце мешалки.

Фаршемешалки могут комплектоваться свободностоящим подъемником.

Модель:	MIX-180	MIX-300	MIX-450	MIX-650	MIX-900	MIX-1500	MIX-2400	MIX-3600	MIX-4500
Общий объём, л	180	300	450	650	900	1 500	2 400	3 600	4 500
Максимальная загрузка, л	120	240	380	520	720	1 200	1 900	2 800	3 375
Потребляемая мощность, кВт	2,4	4,5	4,5	8	12	16	22	37	45
Подъёмник PZ-2/250	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Мощность подъёмника, кВт	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1,5	1,5	0,75
Плавная регулировка скоростей	-	-	-	-	-	-	+	+	-
Микропроцессорный контроллер	-	-	-	-	-	-	+	+	-
Вращение влево / вправо	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Скорость вращения валов, об/мин	30/60	24/48	24/48	18/36	16/32	14/28	3-25	2-20	30/60
Вес миксера с механизмом подачи, кг	641	777	828	1 264	1 384	2 245	3 265	5 135	5 100
Загрузка тележками, л	120	200	200	200	200	200	2 x 200	2 x 200	120
Открытие / закрытие крышек	ручн.	ручн.	ручн.	пневм.	пневм.	пневм.	пневм.	пневм.	пневм.

Примечание: 1. В фаршемешалках серии MIX180-MIX1500 возможна установка микропроцессорного контроллера PLC MITSUBISHI для плавной регулировки скорости вращения.
2. В фаршемешалках с микропроцессорным контроллером PLC MITSUBISHI опционально устанавливаются: система взвешивания, датчик температуры, дозировка воды, полировка валов и ванны.

Вакуумные лопастные фаршемешалки NADRATOWSKI

/Польша/

Вакуумные лопастные фаршемешалки применяются для смешивания сырья с компонентами, посола шрота и небольших кусков мяса.

Корпус фаршемешалок выполнен из высококачественной нержавеющей стали, тщательно отполированной струей песка, под высоким давлением и соответствует требованиям CE и санитарно-гигиеническим нормам.

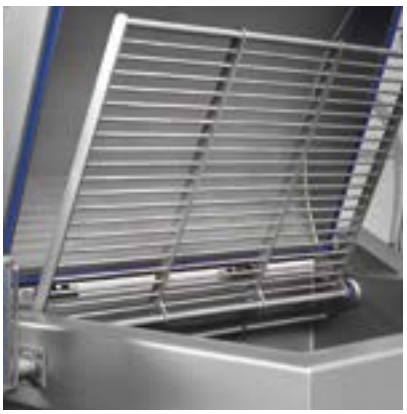
Мешалка имеет две скорости перемешивания и реверс. Машинное отделение защищено от попадания влаги и фарша за счет применения промежуточной камеры. Оси вращения лопастей находятся на разных уровнях. Данная конструкция позволяет наилучшим образом обеспечить процесс перемешивания и полной выгрузки продукта через окно, расположенное в торце мешалки.

Фаршемешалка может комплектоваться свободностоящим подъемником.

MIX-300V









TX Модель:	MIX180V	MIX-300V	MIX-450V	MIX-650V	MIX-900V	MIX-1500V	MIX-2400V	MIX-3600V	MIX-4500V
Общий объём, л	180	300	450	650	900	1 500	2 400	3 600	4 500
Максимальная загрузка, л	120	240	360	520	720	1 200	1 900	2 800	3 600
Потребляемая мощность, кВт	3	5	5	9	13	17	25	41	50
Подъёмник PZ-2/250	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Мощность подъёмника, кВт	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1,5	1,5	2,2
Вакуумый насос BUSCH, м3/ч	21	21	21	40	40	63	100	120	
Микропроцессорный контроллер	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вращение влево / вправо	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Скорость вращения валов, об/мин	6-60	5-48	5-40	4-36	4-32	3-28	3-25	2-20	2-20
Давление, бар	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Вес миксера с механизма подачи, кг	759	934	1 032	1 564	1 564	2 610	3 730	5 588	6 100
Загрузка тележками, л	200	200	200	200	200	200	2 x 200	2 x 200	2 x 200
Открытие / закрытие крышек	пневм.	пневм.	пневм.	пневм.	пневм.	пневм.	пневм.	пневм.	пневм.

Примечание: 1. В вакуумных фаршемешалках опционально устанавливаются: система взвешивания, датчик температуры, дозировкаводы, полировка валов и ванны.
2. На всех вакуумных фаршемешалках возможна установка дополнительной крышки, расположенной под основной крышкой и позволяющей догружать продукт (специи) без остановки работы фаршемешалки.

Фаршемешалки вакуумные и невакуумные NHL-TECH

/Россия-Китай/



Линейка фаршемешалок NHL-Tech изготовлена на ведущих китайских заводах пищевого оборудования. Конструкция фаршемешалок изготавливается из нержавеющей стали с гладкой поверхностью и не имеет углов, что обеспечивает высокую гигиену и упрощает мойку.

Фаршемешалки дорабатываются в России под требования норм безопасности. Программное обеспечение также проходит дополнительную настройку и адаптацию. Дополнительно к фаршемешалке может быть установлен стационарный либо мобильный подъемник для тележек



TX Модель	ZJB-150	ZJB-300	ZJB-600	ZJB-1200
Производительность, кг/ч	120	280	420	900
Мощность, кВт	2,95	5,15	7,85	12,85
Объем, л	150	300	600	1200
Скорость шнека, об/мин	33	28	33	28
Вакуум, Мра	0 ~(-0, 085)	0 ~(-0, 085)	0 ~(-0, 085)	0 ~(-0, 085)
Напряжение, В	380	380	380	380
Габаритные размеры, мм	1400x1100x1300	1425x1240x1470	1610x1460x1600	2420x2300x1900

TX Модель	JB-150	JB-300	JB-600	JB-2000
Вал, шт	2	2	2	
Коэффициент загрузки	0,8	0,8	0,8	0,8
Объём чаша, л	150	300	600	2000
Мощность, кВт	2,5	4,5	6,6	21
Частота перемешивания (об/мин)	30/60	30/60	30/60	20/50 с инвертором
Напряжение (В)	380	380	380	380
Габариты (мм)	1400x1050x1200	1400x1250x1400	1650x1450x1550	3020x2200x2170

Вакуумные лопастные мешалки с функцией варки паром высокого давления MIX COOK-1600 SV, MIX COOK -2600SV NADRATOWSKI

/Польша/

ВАКУУМНАЯ СИСТЕМА

Куполообразная крышка и стенки камеры MIX-V усилены, чтобы обеспечить вакуум до 98% (20 мм рт.ст.).

Вакуум улучшает структурирование, экстрагирование белка и позволяет контролировать плотность. Вакуум может быть обеспечен с помощью вакуумного насоса Busch в стандартном или любом другом исполнении (в зависимости от выбора клиента).

MIX COOK-2600SV





TX Модель:	MIX COOK-1600SV	MIX COOK-2600SV
Общая вместимость, л	1600	2600
Максимальная загрузка, л	1200	1950
Напряжение питания, В/Гц	400/50	400/50
Мощность потребления, кВт	2x7,5	2x11
Обороты / мин	3-28, направление вправо и влево	3-25, направление вправо и влево
Управление	PLC Сенсорный дисплей	PLC Сенсорный дисплей
	Mitsubishi – программы обогрева	Mitsubishi – программы обогрева
Вакуумный насос	BUSH 72 кбм с водяным кольцом	BUSH 100 кбм с водяным кольцом
Автоматическое закрывание и открывание крышки	Пневматически	Пневматически
Выгрузка	2x200 л тележки	2x200 л тележки или биг-боксы 500/600 л
Месильные органы	Два лопастных вала со скребками	Два лопастных вала со скребками
Двойная паровая рубашка обогрева	Spirax	Spirax
Макс.давление рубашки, бар	2	2
Датчик температуры	PT-100	PT-100
Ванна и валы нержавеющая сталь	SS AISI 316	SS AISI 316
Нагрев	Пар от предприятия	Пар от предприятия
Охлаждение	Вода от предприятия	Вода от предприятия
Загрузочное устройство	PW-2/1000, PZ-2/250	PW-2/1000, PZ-2/250
Загрузка, л	Биг-бокс 500/600	Биг-бокс 500/600
Масса, кг	3220	4570

Невакуумные лопастные мешалки с функцией варки паром высокого давления MIX COOK NADRATOWSKI

/Польша/



Лопастные фаршемешалки типа MIX COOK - идеальные машины для любого мясоперерабатывающего предприятия. Они позволяют быстро приготовить вареный продукт. Машины могут обогреваться как маслом, так и паром высокого давления через двойную рубашку нагрева. Вследствии короткого времени приготовления и высокой температуры продукт остается свежим и вкусным.
Применяется для приготовления широкого ассортимента продуктов, например, супов, соусов, мясных блюд, каши,пасты и так далее.
Корпус фаршемешалок выполнен из высококачественной нержавеющей стали, тщательно отполированной струей песка, под высоким давлением и соответствует требованиям CE и санитарно-гигиеническим нормам.







TX Модель:	MIX COOK-1500	MIX COOK-2600S	MIX COOK-3600
Общая вместимость, л	1500	2600	3600
Максимальная загрузка,л	1200	1950	2800
Напряжение питания,В/Гц	400/50	400/50	400/50
Мощность потребления,кВт	16	24	37
Обороты / мин	3-28, направление вправо и влево	3-22, направление вправо и влево	2-20, направление вправо и влево
Автоматическое закрывание и открывание крышки	Пневматически	Пневматически	Пневматически
Выгрузка	200 л тележки	2x200 л тележки	2x200 л тележки
Месильные органы	Два лопастных вала со скребками		
Нагрев двойной рубашки	Пар от предприятия		
Охлаждение двойной рубашки	Вода от предприятия		
Максимальное давление внутри рубашки, бар	2	2	6
Максимальная температура рубашки, °C	120	120	150
Температурный датчик	есть	PT-100	есть
Масса, кг	1955	4570	4800

Куттеры с чашей SM 33/45, CM 50/70 K+G WETTER

/Германия/

Изделия имеют устойчивые монолитные литые основания, что обеспечивает непревзойденную устойчивость и плавную работу. Покрыты нержавеющей сталью со всех сторон (даже снизу).
Во всех изделиях силовые блоки являются встроенными.
Изделия готовы к работе сразу после получения и не требуют выполнения дополнительных действий.
Вам достаточно лишь подключить их к местным коммуникациям.



Модель:	SM 33	SM 45	CM 50	CM 70
Рабочее напряжение (стандартное значение), В/Гц	400/50	400/50	400/50	400/50
Номинальная мощность, кВт	7,2	8,9	11,9	18,5
Номинальный ток, А	15,5	20	26	41,7
Скорость вращения				
Головка ножа, об./мин.	1200/2400	1200/2400	1500/3000 1800/3600 по запросу	1500/3000
Чаша, об./мин.	9/18	9/18	9/18	9/18
Объем чаши, л	33	45	50	70

Куттеры CM 90, 120, 200, 360, 550 K+G WETTER

/Германия/

Центральным элементом изделий являются высокоэффективные электродвигатели. Современные регуляторы приводов обеспечивают бесступенчатое регулирование скорости вращения ножей и чаш. Важной особенностью является то, что диапазон скоростей вращения чаши практически в 2 раза больше, чем у стандартных куттеров.

Конструкция предусматривает максимальное соблюдение стандартов гигиены.



Модель:	CM 90	CM 120	CM 200	CM 360	CM 550
Рабочее напряжение , В/Гц	400/50	400/50	400/50	400/50	400/50
Номинальная мощность, кВт	34,5	42,5	95	159	189,3
Номинальный ток, А	67,5	86	187	330	396
Головка ножа, об./мин.	40-5000	40-5000	40-4400	40-4000	40-3600
Перемешивание (вперед и назад), об./мин.	40-500	40-500	40-500	40-500	40-500
Привод чаши, об/мин.	5-18	5-18	5-18	4,5/16	4,5/16
Мощность, кВт	34,15	42,7	96,5	157,4	181,8

Вакуумный скоростной куттер РУССКИЙ КУТТЕР модель 130/200/330/500 «CutterCut»

/Россия/

АО «Машиностроительное предприятие «Русский куттер» - совместное предприятие завода «Русский куттер» и ГК НХЛ.

Оборудование Русский куттер занимает нишу полноценного российского аналога европейских премиальных машин и предназначен для клиентов, которые инвестируют в долгосрочное использование оборудования и ориентируются на конечную стоимость владения.

Компания осуществляет в РФ на собственных производственных мощностях полный цикл производства промышленных вакуумных куттеров для пищевой отрасли с объемом чаши 130, 200, 330 и 500 литров на базе собственной конструкторской и технологической документации, патентов на полезную модель и изобретение. Модели РК-330 и РК-500 внесены в реестр российской промышленной продукции, что подтверждает высокий уровень локализации и промышленную готовность изделий.



Полноценное машиностроительное предприятие



Сервисная служба и склад комплектующих

Высокотехнологичное полностью российское производство промышленных куттеров направлено на:

- замещение иностранной техники в пищевой отрасли на 100%;
- обеспечение технологической независимости предприятий пищевой переработки от зависимости в зарубежных комплектующих;
- укрепление отечественного машиностроения за счет собственных поставщиков.





Вакуумный скоростной куттер РУССКИЙ КУТТЕР модель 130/200/330/500 «CutterCut»

/Россия/

Модели куттеров спроектированы на базе аналогичных машин известных немецких производителей. Приводные узлы, гидравлика, управление и автоматика используются стандарта ISO для обеспечения доступности комплектующих и запасных частей.

Автоматическая система уплотнения и смазки подшипников ножевого вала и чаши куттера в сочетании с современными материалами уплотнений обеспечивает надежную работу оборудования.





Возможность использования при покупке господдержки в виде льготного лизинга. ООО «РУССКИЙ КУТТЕР» является аккредитованным поставщиком АО «Росагролизинг».

ПРЕИМУЩЕСТВА КУТТЕРОВ серии «CutterCut» совместного производства ГК НХЛ и ООО «Русский куттер»

- Круглый обтекаемый корпус из нержавеющей стали обладает, несомненно, лучшими санитарно-гигиеническими показателями;
- Круглая машина компактна и занимает минимальную площадь в цехе;
- Современный АС-привод ножей и чаши с широким диапазоном скоростей резания до 150 м/с позволяет производить колбасный фарш с самыми высокими технологическими свойствами;
- Специальная технология шлифовки чаши с поперечным направлением позволяет улучшить адгезию фарша к стенкам чаши и вкупе с гармоничной формой крышки ножей позволяет добиваться максимальной проработки фарша;
- Отдельно стоящие электрошкаф и вакуумный насос создают удобство в обслуживании и позволяют вынести их из общего цеха, чтобы уменьшить тепловыделение от работающей машины;
- Удобный и логически понятный пульт управления с широким функционалом как для технолога, так и для инженерной службы;
- Современное техническое оснащение: контроль температуры, оборотов чаши, времени замеса, вакуума, подача воды в чашу, менеджер рецептов;
- Опционально машину можно оснастить такими опциями, как варка, охлаждение N2, обеззараживание озоном, системой виброконтроля;
- Производство оборудования в России, что обеспечивает стабильную техническую поддержку, доступность запасных частей и расходных материалов;

  В конструкции применяется АС-привод ножевого вала и чаши, электронный тормоз ножей, автоматическая система лабиринтного уплотнения и смазки подшипников.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Новая конструкция ножевой головки
Позволяет установку от 3 до 10 ножей различной формы для обеспечения качественной разработки тяжелого сырья и создания хорошего рисунка на срезе зернистых сырокопченых колбас.

Современный дизайн
Круглая форма машины дает преимущества при соблюдении санитарно-гигиенических требований.

Широкий диапазон скоростей
Диапазон скоростей ножевого вала (12 ступеней) и чаши (6 ступеней) дает возможность подобрать оптимальный режим резания для каждого вида продукта.

Удобная и функциональная панель управления
Управление куттером производится джойстиками, что создает удобство работы оператору. В стандартном оснащении в системе управления прописаны такие возможности, как: контроль температуры в чаше, оборотов чаши, времени замеса, подачи воды и вакуумирования; фирменный «менеджер рецептов».



Электрошкаф выполнен в виде отдельно стоящего модуля, что позволяет обеспечить более рациональную расстановку оборудования. Тормозное устройство обеспечивает аварийное торможение машины даже в случае непредвиденного отключения электроэнергии.

Быстрая система торможения
Электронный тормоз привода позволяет контролировать скорость вращения ножей и останавливать ножевой вал в течение 4–5 секунд при завершении процесса куттерования фарша.

Мотор с плавным пуском
Способствует предотвращению вредных пиковых нагрузок, сокращает затраты на потребляемую электроэнергию, уменьшает нагрузку на электрические сети предприятия.



TX Модель	PK 130	PK 200	PK 330	PK 500
Производительность на фарше для вареных колбас, кг/ч	450	700	1150	1750
Скорость вращения ножевого вала вперед, об/мин	100-4800	100-4500	100-4400	100-3800
Скорость вращения ножевого вала назад, об/мин	50-500	50-500	50-500	50-500
Скорость резания при куттеровании, м/с	до 125	до 135	до 150	до 150
Геометрическая вместимость чаши, м3	0,13	0,2	0,33	0,5
Число ножей, шт	6-8	6-8	6-8	6-8
Мощность, кВт	60	90	130	200
Частота вращения чаши, об/мин	4-16	4-16	4-16	4-16
Загрузка чаши, кг *в зависимости от вида продукта	90	140	230	350
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	2900 x 2500 x 2200	3415 x 3420 x 2600	3850 x 3060 x 2900	4250 x 3900 x 3060
Масса, кг	2500	4500	5500	7500

Вакуумные куттеры TORNADO NHL-Tech

/Россия-Китай/

Вакуумные высокоскоростные куттеры из нержавеющей стали предназначены для измельчения мелкокускового пищевого продукта и смешивания с различными ингредиентами для получения на выходе различных фаршей, паштетов, эмульсий с различной степенью измельчения.

Применяются при производстве колбасных изделий, паштетов, рыбных паштетов, фаршей для различных полуфабрикатов, приготовления белковых эмульсий, можно использовать при измельчении овощей, фруктов и других продуктов.

Могут измельчать мелкокусковое мясо, шпиг (без предварительного измельчения на волчке) и смешивать с различными ингредиентами и добавками, это экономит производственные площади, затраты на обслуживающий персонал, увеличивает автоматизацию производства.





Технологический процесс происходит под вакуумом и на высокой скорости вращения ножей, что улучшает качество продукта.

Технологическим процессом управляют с сенсорного пульта фирмы Delta Тайвань, PLC, с микроконтроллером MITSUBISHI Япония. На нем можно задавать и бесступенчато регулировать частоту вращения ножей, которая может достигать до 4500 оборотов в минуту в зависимости от модели, задавать и регулировать скорости вращения чаши, время измельчения продукта, контролировать состояние вакуума и температуры.

Вакуумные куттеры серии 200, 330, 420, 530 оборудованы встроенным автоматическим загрузочным и разгрузочным устройством, автоматическим дозатором воды.





TX	Модель	125	200	330	420	530
	Объём чаши, л	125	200	330	420	530
	Обороты ножей, об/мин	300-4500	360-4200	360-3600	360-3600	360-3600
	Вращение чаши, об/мин	0-18	0-10	0-6	0-6	0-6
	Ножи	6	6	6	6	6
	Мощность, кВт	46,2	70	104	144	204
	Напряжение, В	380	380	380	380	380
	Масса, кг	2850	4100	5000	5800	6950
	Габариты, мм	2160x1750x1300	3280x2590x1500	3850x3000x1750	3940x3030x1850	4300x3050x2200







ФОРМОВАНИЕ

Криогенное охлаждение для фаршеприготовления

/Россия/

Контроль тепла, выделяемого при смешивании и измельчении, необходим для качества пищевых процессоров. Регулирование температуры ограничивает смазывание жиров и консервирует микробиологические процессы. Современные фаршемешалки с функциями охлаждения позволяют производителям эффективно достигать точного контроля температуры с помощью углекислого газа или азота.

Двуокись углерода CO2, выполняет функцию бактериостатического компонента газовой смеси, сдерживая и подавляя рост аэробных и анаэробных бактерий и плесени. Азот не оказывает прямого бактериостатического действия, а обеспечивает вытеснение кислорода, а также предохраняет продукт от окисления.

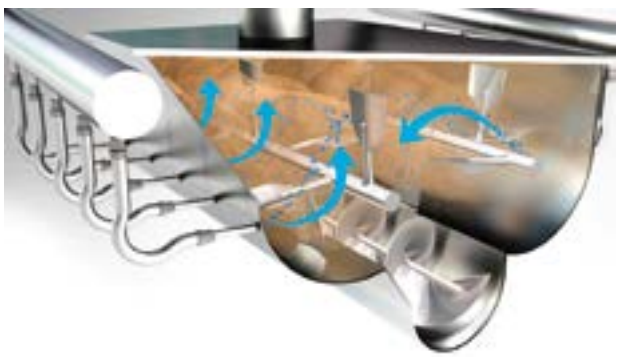
Правильно охлажденный продукт обеспечивает идеальное смешивание продукта, жиров, ароматизаторов и специй - при заданной температуре, чтобы сохранить качество, текстуру и вкус



Независимо от того, выбираете ли вы систему впрыска N_2 или CO_2, каждая из них представляет собой универсальную, высокоэффективную конструкцию, которая обеспечивает точный контроль температуры при смешивании.

Специальные форсунки для впрыскивания N_2 снизу предназначены для подачи криогена вглубь производственной части, что позволяет повысить эффективность криогена. Эффективно используя охлаждающую способность N_2-жидкости и пара, мы повышаем эффективность до 33%.

Компания Nadratowski с 2019 года поставляет такую систему в составе конструкций фаршемешалок. Система кондиционирования жидкости обеспечивает постоянное впрыскивание высококачественного жидкого криогена, что приводит к сокращению времени загрузки и увеличению производительности.





TX	Свойства	Преимущество
	Смазывание жира	Расслаивание жира отсутствует при низкой температуре
	Стабильность продукта	Точный контроль температуры от партии к партии Улучшенная плотная структура продукта
	Бактериальная безопасность	Атмосфера CO2 или N2 ограничивает рост аэробных бактерий Температура малопригодна для роста части бактерий
	Внешний вид	Смешивание в среде CO2 или N2 помогает избежать излишнего воздействия кислорода
	Экстракция протеина	Оптимальная при низкой температуре



Шприцы роторные вакуумные FREY

/Германия/

Шприцы FREY предназначены для набивки фарша в искусственные или натуральные оболочки при производстве колбасных изделий вареных, полукопченых, сосисок и сарделек. Управление шприцем осуществляется встроенным ПК и сенсорной панелью на лицевой стороне машины, позволяющей осуществлять:

- Ввод веса порции и количество перекручиваний.
- Ввод времени клипсования и ввод паузы.
- Программы для жидких продуктов.
- Обычный и режим автоповтора старта.
- Сервисная программа.
- Программа диагностики.
- Счетчик наполненного количества штук.
- Добавка веса первой порции.
- Изменение скорости фаршевого потока даже во время работы.
- Автоматическое регулирование давления.
- Электронное импульсное управление автоматическими клипсаторами.







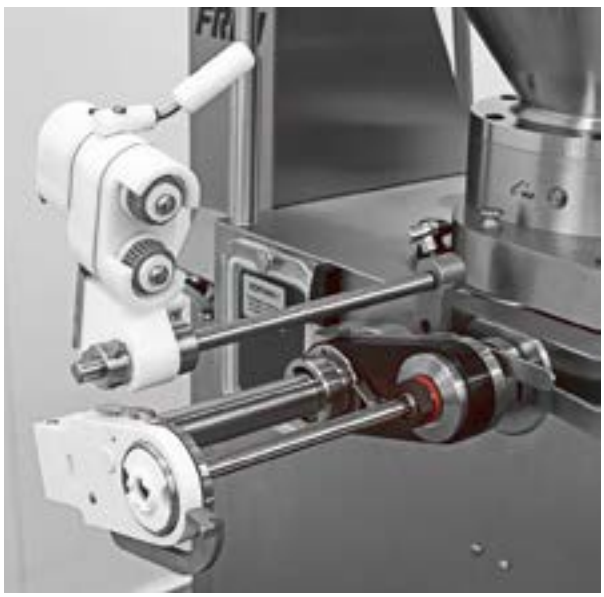
TX Модель	F 40	F 52A	F 60A
Производительность, кг/ч	до 1900	до 2300	до 2900
Вместимость бункера, л	40	25/90	25/90
Давление наполнения, бар	25/30	до 30	35
Вместимость одной камеры, гр	82	82	82
Зона порционирования, гр	от 5 до 100000	от 5 до 100000	от 5 до 100000
Скорость порционирования, порц/мин	до 300	450	530
Напряжение, Вт/Гц	400/50	400/50	400/50
Управление	TC101	TC266	TC266
Максимальная мощность подключения, кВт	3,9	5,3	4,8
Производительность вакуумного насоса, м3/ч	16	16	16
Габаритные размеры, мм	1000x1300x2400	730x510x1730	809x510x1607
Масса, кг	370	390	400

TX Модель:	F- LINE F 160	F- LINE F 200	F- LINE F 222	F- LINE F 260	KONTI S200
Вместимость бункера,л	160	240	240	300	230
Максимальная мощность наполнения, кг/ч	3600	4800	5500	7300	3800
Давление наполнения, бар	до 40/50	до 45	до 60	до 50	до 35
Вместимость одной камеры, гр	82	76	76	102	
Количество лопаток	14	16	16	16	16
Зона порционирования, гр	5 - 100000	5 - 100000	5 - 100000	5 - 100000	5 до 100000
Скорость порционирования, порц./мин	до 600	до 1000	до 1200	до 1200	до 580
Напряжение, Вт/Гц	400 / 50	400 / 50	400 / 50	400 / 50	400 / 50
Управление	TC266	TC733	TC733	TC733	LCD2
Максимальная мощность подключения, кВт	10,5	9,5	12	15,5	7
Производительность вакуумного насоса, кбм/ч	21	21	21	21	21
Габариты, мм	742x925x1760	1220x1633x1955	1220x1633x1955	1220x1633x1970	1220x1633x1955
Габариты с загрузочным устройством, мм	1060x925x2800	2150x1633x2900	2150x1633x2900	2150x1633x2900	2150x1633x2900
Масса, кг	900	1020	1100	1120	1020

◆ Как дополнительное устройство к вакуумным шприцам FREY предлагаются очень простые держатели оболочки, облегчающие и ускоряющие процесс перекручивания. Специально для натуральной оболочки был разработан держатель, не требующий обслуживания, так как он не имеет привода. С помощью держателей вы всегда получите плотно набитую продукцию на высокой скорости наполнения. Держатель легко монтируется и может отводиться в сторону вместе с перекрутчиком. Плотность набивки можно регулировать бесступенчато даже во время наполнения.

◆ Перекрутчик разработан специально для промышленного применения. Работающий в нем приводной ремень рассчитан на большие нагрузки и надежен в работе. Благодаря быстродействующему затвору перекрутчик можно моментально отвести в сторону и машина готова к прямому наполнению. Конструкция перекрутчика позволяет сократить путь фаршу, уменьшая его перетирание.

◆ Совместно с современнейшими FREY-системами управления и привода фаршевый насос достигает высочайшей точности порционирования даже при больших количествах наполненных продуктов. Фаршевый насос обеспечивает особенно бережное отношение к фаршу. Вы можете вне зависимости от вида фарша, от теплой жидкотекучей паштетной массы и продукции с кусковыми включениями, до твердых сортов колбас с отрицательными температурами, наполнять все сорта, получая неизменно высокое качество.









Шприцы шнековые вакуумные КОМПО

/Беларусь/

Предназначены для дополнительного вакуумирования фарша после перемешивания на вакуумной мешалке или измельчения на вакуумном куттере, а также для наполнения различных оболочек и емкостей при изготовлении вареных, полукопченых и копченых колбасных изделий.





Модель:	КОМПО-МИНИ 1500	КОМПО-ОПТИ 2000-01	КОМПО-ОПТИ 2000 с ворошителем фарша	КОМПО-МАКСИ 3000-11
Производительность, кг/час	1200	1600		2 500 - 3 200
Вместимость бункера, л	125	200		280
Габаритные размеры, мм	1340x990x1765	1195x1215x1920		2280x1870x3070
Масса, кг	560	580		930



Клипсаторы односкрепочные настольные КОМПО

/Беларусь/

Если Ваше предприятие производит до 1,5 тонн продукции в смену, а основными требованиями к оборудованию являются низкая стоимость, надежность и простота в эксплуатации, то оптимальный набор функций данного оборудования позволит выполнять те задачи, на которые Вы ориентируйтесь.

Запечатывание оболочек и пакетов скрепками типа «В», «ВР», а так же «А» при изготовлении по специальному заказу.

Модель:	КН-6р	КН-7р	КН-3С	КН-4С
Тип скрепки *	В, ВР	А	А, В, ВР	А, В, ВР
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	20-80	20-80	40-120	40-120
Давление воздуха в рабочей пневмосети клипсатора, МПа (кг/см²), не менее	-	-	0,4	0,4
Привод пережима оболочки	Ручной	Ручной	Ручной	Пневма
Привод запечатывания скрепками	Ручной	Ручной	Пневма	Пневма
Нож для обрезания	Неподвижный	Неподвижный	Неподвижный	Неподвижный
Тип клипсатора	Ручной	Ручной	Пневма	Пневма
Масса, кг	12	4,3	10	10

*Тип скрепок оговаривается при заказе клипсатора

Машина для удаления клипс Declipper st 01

/Россия/





Оборудование предназначено для деликатного удаления (откручивания) клипс без нарушения целостности оболочки, тем самым, не уменьшая сроков хранения продукта.

При упаковке батонов без клипс существенно уменьшается толщина пленки, сокращаются возвраты, затраты на переупаковку, что снижает себестоимость продукции.



ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Все основные элементы машины изготовлены из пищевой нержавеющей стали (AISI 304);
- Конструкция обеспечивает быстрый ремонт узлов и механизмов;
- Все вращающиеся части и механизмы надежно защищены, что исключает травматизм;
- Низкий уровень рабочего шума;
- Герметичный распределительный шкаф;
- Возможность изготовления в лево- и правосторонем исполнении по согласованию с заказчиком;
- Гладкие поверхности и открывающиеся крышки обеспечивают удобство санитарной обработки;
- Возможность регулировки усилия фиксации продукта;
- Возможность регулировки усилия прижатия зажимов.

TX	
Техническая производительность, ед./час (I / II скорости)	900/1050
Установленная мощность, кВт	0,5
Расход воздуха, Нл/цикл	1
Диаметр батона, мм	30-85
Длина батона, мм	150 -450
Габаритные размеры, мм (Д х Ш х В)	1359 x 1300 x1178
Масса, кг	130





Машина для удаления клипс Declipper st 02

/Россия/

Предназначена для деликатного удаления (откручивания) клипс без нарушения целостности оболочки, тем самым, не сокращая сроков хранения продукта. При упаковке батонов без клипс существенно уменьшается толщина пленки, сокращаются возвраты, затраты на переупаковку, что снижает себестоимость продукции. Удаляет клипсы с продуктов в коллагеновых, фиброузных и полиамидных оболочках.
Процесс откручивания осуществляется специально разработанными захватами уникальной формы, это позволяет производить удаление клипс без образования алюминиевой стружки.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Все основные элементы машины изготовлены из пищевой нержавеющей стали (AISI 304).
- Конструкция обеспечивает быстрый ремонт узлов и механизмов.
- Простота настройки и управления исключает привлечение высококвалифицированного персонала.
- Эргономичные и функциональные элементы управления.
- Все вращающиеся части и механизмы надежно защищены, что исключает травматизм.
- Низкий уровень рабочего шума.
- Герметичный распределительный шкаф.
- Компактный и удобный дизайн.
- Возможность изготовления в влево и правосторонем исполнении по согласованию с заказчиком.
- Гарантийное и постгарантийное обслуживание.
- Оптимальное соотношение цены и качества.
- Гладкие поверхности, открывающиеся крышки обеспечивают удобство санитарной обработки.
- Возможность регулировки усилия фиксации продукта.

TX

Производительность, ед./час (I / II скорости)	1800-3000
Установленная мощность, кВт	0,5
Расход воздуха, Нл/цикл	1
Минимальный диаметр продукта, мм	30
Максимальный диаметр продукта, мм	85
Длина продукта, мм (мин/макс)	220 / 850
Габартные размеры (Д*Ш*В), мм	1359 x 1300 x 1178
Масса, кг	150

Клипсатор автоматический двухскрепочный КН-32 КОМПО

/Беларусь/



КН-32

Это наилучшее сочетание скорости работы и качества клипсования. Клипсаторы этой серии предназначены для работы с различными оболочками (целлюлозными, коллагеновыми, полиамидными) и могут обеспечивать высокую скорость работы наравне с высочайшим качеством набивки за счет уникальных технологий, применяемых компанией «КОМПО». Основными достоинствами клипсаторов серии КН - являются экономичность и надежность, а также возможность их комбинации со шприцами различных производителей.

Материалы высочайшего качества, которые применяются для создания клипсаторов «КОМПО», обеспечивают продолжительный срок службы, незначительные расходы на техобслуживание и минимальный износ изделий.

ДОСТОИНСТВА:

- Смещение оболочки за счет центрального пережима сведено к нулю.
- Сокращение времени перезарядки оболочки за счет револьверного двухцевочного питателя, как с ручным, так и с пневматическим поворотом цевок.
- Перенастройка на различные диаметры оболочки без отсоединения клипсатора от шприца.
- Автоматизация всех операций рабочего цикла в т.ч подачи петли как на штучные, так и на колбасные цепочки.
- Возможность совместной работы со шприцом-дозатором и дозирования по длине батона.
- Возможность агрегатирования со шприцом любого производителя.
- Регулировка плотности набивки батона наполнителем.
- Универсальность, простота в обслуживании, надежность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.



TX Модель:	КН-32	КН-32-01
Цикл клипсования, не более сек	1	1
Тип скрепки *	В, ВР	В, ВР
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	40-80	40-80
Расстояние от пола до оси цевки, мм	950-1150	950-1150
Подача петли	Автоматическая	Автоматическая
Привод пережима оболочки	Пневматический	Пневматический
Установленный питатель	Одноцевочный	Двухцевочный револьверный с ручным приводом
Привод запечатывания скрепками	Пневматический	Пневматический
Исполнение	Напольное	Напольное
Габаритные размеры, мм	1000x1200x1700-1900	1200x1200x1700-1900
Масса, кг	175	202

* Тип скрепок оговаривается при заказе клипсатора

Клипсатор автоматический двухскрепочный КН-501 КОМПО-СПРИНТ

/Беларусь/

КН-501



Клипсатор автоматический двухклипный на непрерывной скрепке, предназначен для автоматического пережима и укупоривания скрепками типа Н7-Н14 (15-18-07-09/5 х 1,75-2) различных пластичных наполнителей в полимерные, целлофановые, фиброузные, коллагеновые и другие рукавные оболочки, разрезания оболочки между батонами и, при необходимости, закрепления шпагатной петли под скрепкой.

Данный клипсатор может применяться: в мясной, рыбной, птицеперерабатывающей сферах.

Клипсатор КОМПО-СПРИНТ КН-501 может применяться для фасовки в рукавную оболочку пищевых продуктов, колбасных фаршей, мороженого, масла, мягких сыров, творожных масс, майонеза и других пастообразных продуктов питания. Возможно применение клипсатора для фасовки промышленных пастообразных продуктов, (для продуктов которые используются одноразово, или не требуют повторной герметизации упаковки при хранении).











ОСНОВНЫЕ ДОСТОИНСТВА КОМПО-СПРИНТ КН-501

- Клипсование колбасных цепочек, одиночных батонов.
- Отворотный питатель для удобной заправки оболочки.
- Контроль превышения давления на скрепку.
- Регулируемое положение оси пережима относительно матрицы.
- Конструкция механизмов пережима и протяжки обеспечивает чистые хвостики колбас.
- Возможность регулировки величины зажима скрепки.
- Наличие датчиков окончания оболочки и окончания скрепки.
- Быстрая смена клипсующих инструментов (матрица, пуансон) без применения ключей.
- Наличие механизма автоматической блокировки клипсатора при перегрузке.
- Наличие подвижного ловителя колбасных батонов.
  Рекомендуется при клипсовании колбасных батонов диаметром до 80мм, имеющих небольшую длину.
  Ловитель движется с подвижным блоком щек при протяжке.
- Транспортер с пневмоприводом активного лотка снимается (без применения ключей) для удобной санитарной обработки.
- Возможность установки револьверного питателя.
  Конструкция питателя с параллельными цевками.
  Цевки имеют возможность поворота как и на одноцевочном питателе.
- Рабочие узлы клипсатора демонтируются и устанавливаются без разборки несущей части рабочего блока.
  Вал кулачков снимается и устанавливается в сборе.
- Клипсатор имеет сенсорную панель управления с интуитивно понятным интерфейсом.







TX Модель	KH-501
Цикл клипсования, не менее, сек	0,5
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	24-120
Тип петли	поперечная 20/100
Установленная мощность, кВт	3,0
Подача петли	Автоматическая
Маркировка даты	на скрепке
Исполнение	напольное
Высота до оси цевки, мм	1010-1160
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	0,5-0,7
Расход воздуха, не более, л/ход	2,0
Габаритные размеры, мм	1400x1600x2170
Масса, кг	850

*Тип скрепок оговаривается при заказе клипсатора

Льдогенераторы чешуйчатого льда MAJA

/Германия/

ПРИМЕНЕНИЕ:

- при куттеровании в производстве вареных колбас;
- при охлаждении рыбы;
- при охлаждении рассолов при инъецировании.

ВЫСОКАЯ ОХЛАЖДАЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ – температура льда около -7°C, гарантирует:

- быстрое охлаждение продукта;
- медленный процесс таяния – гарантия сохранения свежести.

СУХОЙ ВЫМОРОЖЕННЫЙ ЛЕД – это:

- сухая поверхность;
- почти без талой воды;
- хорошая сохраняемость;
- привлекательный внешний вид.

НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫЙ ВЕС ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА (плотность всего 0.42 кг/кв.дм) - почти на 30% легче других сортов льда

ТОНКИЕ ПЛАСТИНКИ ЛЬДА (1-2 мм):

- большая внешняя поверхность для теплообмена;
- незначительное механическое сопротивление, благодаря этому легкость в подмешивании и щадящее воздействие на продукт и на куттерные ножи.

НИЗКИЕ ЗАТРАТЫ НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ:

- высокий КПД;
- вся вода превращается в лед, без потерь.

НАДЕЖНАЯ И ПРОСТАЯ В ОБСЛУЖИВАНИИ ТЕХНИКА:

- низкие затраты на эксплуатацию и техобслуживание;
- возможность работы на жесткой воде.

Льдогенераторы серии SAH MAJA

/Германия/



Холодильный агрегат с воздушным, водяным или рассольным охлаждением.

Простое обслуживание с помощью большого выбора из типов управления, с или без функции программирования.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ:

- каркас и корпус из нержавеющей стали;
- конденсаторный блок в выполнении с воздушным охлаждением;
- легкое управление, функция старт/стоп;
- надежный блок управления;
- дизайн машины легкий для очистки;
- интегрированный теплообменник для оптимального КПД;
- охладитель насоса и клапана при остановке работы машины.

TX	Наименование	SAH 1500 L	SAH 300 L
	Производительность, кг/час	1500	3000
	Расход воды, м3/24 ч	1,50	3,00
	Электроподключение, 3АС/50Гц/230В, кВт	4,79	9,2
	Габаритные размеры, мм	1430X780X1230	1700X980X1420
	Масса, кг	355	600

Льдогенераторы серии RVH-L MAJA

/Германия/

Льдогенератор с отдельным холодильным агрегатом для стандартной окружающей температуры до +32 °C.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

◆ Отдельно устанавливаемый холодильный агрегат в защитном корпусе из оцинкованной листовой стали с порошковым покрытием. С пониженным уровнем шума.

◆ Регулировние числа оборотов вентилятора агрегата для автоматического адаптирования к разной окружающей температуре.

◆ Простое обслуживание с помощью большого выбора типов управления.

◆ С теплообменником для оптимального использования энергии.

◆ Опция: зимнее регулирование для окружающей температуры < - 15 °C.



TX	Наименование	RVH 1500 L	RVH 2000 L	RVH 2500 L	RVH 3000 L
	Производительность, кг/час	1500	2000	2500	3000
	Расход воды, м3/24 ч	1,50	2,00	2,50	3,00
	Электроподключение, 3АС/50Гц/230В, кВт	0,28	0,28	0,28	0,34
	Габаритные размеры, мм	1695X512X525	1695X512X525	1695X512X525	1730X675X525
	Масса, кг	160	160	160	220







ПРОИЗВОДСТВО ДЕЛИКАТЕСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Инъектор HPI 300/350/450/450S/650S HENNEKEN

/Германия/



Инъекторы HPI Henneken - это универсальное устройство, которое подходит для инъецирования костных и бескостных продуктов. Благодаря складному кожуху и быстрому снятию стоек из нержавеющей стали машина обеспечивает очень хороший доступ для быстрой и полной очистки.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Компактная конструкция
- Индивидуальная амортизация игл. Размеры игл 4, 3, 2,5 или 1,9 мм.
- Подача рассола через центральный клапан
- Смена рисунка (половина хода / полный ход конвейера)
- Автоматическая остановка подачи рассола в иглу при её контакте с костью
- Очень точный процент инъецирования
- Прямое инъецирование без задержки благодаря ручному клапану
- Пневматическая подвеска каждой иглы, блок игл открывается без инструментов.

TX Модель	Количество игл (одна головка)	Количество игл (двойная головка)	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Масса, кг
HPI 300	24	–	2	1510x700x1930	380
HPI 350	50 игл 4 мм или 102 иглы 3 мм	–	8	1920x1140x2050/2370	460
HPI 450	108 игл 4 мм или 167 игл 3 мм	216 (2 по 108) или 334 (2 по 167)	11	2090x1400x2200	1400
HPI 650	160 игл 4мм или 243 иглы 3 мм	320 (2 по 160) или 486 (2 по 243)	18	2570x1670x2200	1600
HPI 450 S	435	260	30	3260x1550x2250	1700
HPI 650 S	630	384	35	3260x1750x2250	1900

Вакуумный массажер лопастного типа CVM 150C/CVM 250/CVM 250C/CVM 350C и тумблерного типа MVT 50/MVT 150/MVT 250 HENNEKEN

/Германия/



Вакуумные массажеры CVM и MVT подходят для работы на небольших предприятиях и в промышленных условиях. Оснащены стационарным барабаном с изменяемым углом наклона и вращающейся массирующей лопастью. Варианты использования - от тумблирования до маринования и сухого посола для смешивания и перемешивания.

- Высота выгрузки подходит для стандартных тележек (200 л).
- Удобная сенсорная панель Siemens.
- Возможен интервальный вакуум.
- Мощное охлаждение двойной рубашки.

TX Модель	Объем, л	Вращение, об/мин	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
MVT 50	50	2 – 12	0,6	1000x650x1890
MVT 150	150	2 – 12	1,1	1650x800x2180
MVT 250	250	2 – 12	1,1	1700x900x2280
CVM 150C	150	3 – 20	2,5	1360(1410)x950(1640)x1550(2210)
CVM 250	250	3 – 20	2	1460(1540)x 950(1870)x1580(2310)
CVM 250C	250	3 – 20	2,5	1460(1540)x950(1870)x1580(2310)
CVM 350C	350	3 – 20	3	1560(1690)x950(1990)x1610(2430)

Вакуумный массажер тумблерного типа В 650-В12000 Henneken

/Германия/



Стабильная и удобная конструкция для деликатного или очень интенсивного массирования обеспечивает высочайшее качество продукции. Универсальный высокопроизводительный тумблер опционально изготавливается с охлаждающим устройством и/или устройством для оттаивания (дефростером).

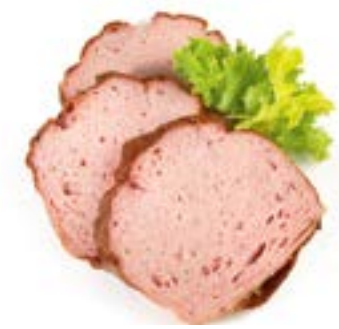
◆ Оснащен прямым приводом и предлагает диапазон скоростей от 0,5 до 10 оборотов в минуту.

◆ Все параметры вращения свободно программируются с помощью удобной сенсорной панели от Siemens.

◆ Мощная вакуумная система с постоянным или интервальным вакуумом оснащена автоматическим регулятором вакуума.

◆ Идеально подходит для работы с вареной ветчиной, ветчиной в сыром виде, для производства шашлыка, а также для массирования продуктов из рыбы и птицы.

Особенностью является внутренняя часть барабана. Установленные по диагонали ребра перемещают продукт очень равномерно и создают эффект трехмерного смешивания для эффективной активации белка. Кроме того, расположенные диагонально ребра позволяют быстро и полностью опорожнять барабан.







TX Модель	Объем, л	Вращение, об/мин	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
В 650	650	2 – 10	2,4	1900x980x1600
В900	900	2 – 10	2,4	1930x1130x1675
В1200	1200	2 – 10	2,8	2225x1130x1675
В 1500	1500	2 – 10	3,5	2415x1220x1720
В 2100	2100	2 – 10	4,7	2850x1360x1790
В 3000	3000	0,5 – 10	4,7	2955x1590x2100
В 4000	4000	0,5 – 10	5,7	3585x1590x2130
В 4300	4300	0,5 – 10	7,2	3765x1620x2145
В 5500	5500	0,5 – 10	10,4	3885x1820x2240
В 6000	6000	0,5 – 10	10,4	3885x1820x2240
В 7000	7000	0,5 – 10	10,4	4385x1820x2240
В 8400	8400	0,5 – 10	16,7	4670x2000x2440
В 10000	10000	0,5 – 10	21	4755x2200x2635
В 12000	12000	0,5 – 10	30	4945x2350x2785

Вакуумный массажер тумблерного типа R 3200/R 4400/R 6400/R 10000 HENNEKEN

/Германия/

Стабильная и удобная конструкция для деликатного или очень интенсивного массирования.

Особенностью вакуумного массажера является система подъема-наклона барабана.

Объем заполнения 60% может быть гарантирован регулировкой наклона 45°.

Кроме того, благодаря наклону барабана становится возможным более быстрое опорожнение.

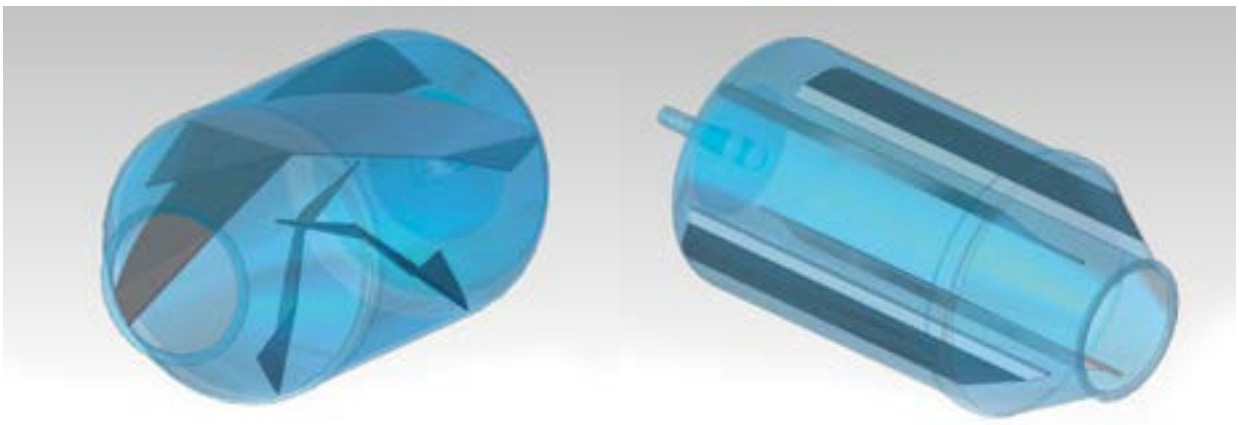
Вакуумный массажер в стандартной комплектации оснащен автоматическим приводом крышки.

Диапазон скоростей от 0,5 до 10 оборотов в мин.

Все параметры вращения свободно программируются с помощью удобной сенсорной панели Siemens.

В зависимости от направления вращения конструкция перегородок допускает деликатное или интенсивное массирование







TX Модель	R 3200	R 4400	R 6400	R 10000
Объем, л	3200	4 400	6400	10000
Вращение, об/мин	0,5 – 10	0,5 – 10	0,5 – 10	0,5 – 10
Мощность, кВт	9	14	18	33
Габаритные размеры, мм	3270x2180x2640-3370	4410x2180x2640-3600	4300x2430x2910-3700	5500x2430x3500-4650



Станция приготовления рассола HVM 400/650/1000/1500/2000 HENNEKEN

/Германия/

Станция приготовления рассола HVM Henneken использует для работы систему «Вентури».

Эта функция поддерживает быстрое и очень однородное смешивание жидкостей, порошкообразных веществ и льда с водой.

Смесители HVM могут быть оснащены двойной рубашкой охлаждения, при желании.

Вещество для смешивания вводится в загрузочную систему и автоматически всасывается и смешивается без комков.

Для оптимального управления возможно соединение с инъектором /массажером.

Все трубки и клапаны легко снимаются для чистки и обслуживания.

Кроме того, дозатор воды, сенсорные панели SIEMENS с управлением рецептами, а также системы взвешивания, электропневматические клапаны и другие опции доступны по запросу.

TX Модель	HVM 400	HVM 650	HVM 1000	HVM 1500	HVM 2000
Объем, л	400	650	1000	1500	2000
Мощность, кВт	1,8	1,8	4	4	4
Габаритные размеры, мм	1400x880x1410	1400x880x1910	1700x1200x1750	1700x1200x2250	1700x1200x2750



Тендерайзер тип HT 520/HTC 520 HENNEKEN

Тендерайзер предназначен для деликатного и интенсивного размягчения мяса.

Прочная конструкция оснащена роликами с пневматической подвеской, они идеально подходят для любого продукта.

НАЗНАЧЕНИЕ:

- Увеличение площади мяса.
- Лучшее потребление белка.
- Сокращение времени массирования.

TX Модель	HT 520	HTC 520
Ширина конвейера, мм	500	500
Подача, м/мин	4 – 18	4 – 18
Мощность, кВт	2,5	2
Габаритные размеры, мм	2270x1080x1415	1700x1080x1415

Массажер Ribon-NHL тип RGR-HW

/Россия-Китай/

ОПИСАНИЕ:

- Все детали выполнены из нержавеющей стали.
- Система автоматического закрытия и открытия крышки (опция).
- Бесступенчатая регулировка скоростей вращения барабана с помощью частотного преобразователя. Скорость может регулироваться в диапазоне от 2 до 12 оборотов в минуту (задается с помощью органов управления)
- Бесступенчатая регулировка наклона барабана с помощью гидравлики.
- Контрольное устройство с сенсорным экраном Proface
- Легкое управление машиной возможно благодаря надежной системе управления и сенсорному экрану
- Конструкция машины полностью соответствует мировым гигиеническим стандартам
- Внутренняя часть барабана полностью отполирована
- Загрузка сырья происходит с помощью гидравлического загрузочного устройства.
- Объем емкости - 1700л, 2 500л, 3 500 л.





Массажер Ribon-NHL тип RGR-HY

/Россия-Китай/

ОПИСАНИЕ:

- Используется ПЛК контроллер. Работает автоматически, любые данные можно легко установить с помощью сенсорного экрана.
- Бесступенчатая регулировка скорости инвертором и стабильный запуск. Скорость работы можно регулировать в диапазоне 2-12 об/мин. Подходит для многих режимов обработки.
- Вакуумная система всасывания, помогающая загрузке. Мясная тележка на 500 литров оплачивается дополнительно.
- Дополнительные лопасти (лопастные или V-образные) для различных продуктов, вращение в обратном направлении для разгрузки. Для птицы идеально подойдут V-образные лопасти, которые могут защитить кожу птицы.
- В середине барабана имеется специальное отверстие для очистки и слива, что позволяет полностью очистить барабан.
- Массажер изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, а компоненты, используемые для электрического и вакуумного контроля, являются всемирно известным брендом.
- Объем емкости – 500 л, 750л, 1 000л, 1500л, 2000л, 2500л, 3000л, 3500л

ОПЦИИ:

- Пневматическое загрузочное устройство
- Всасывающая тележка на 500 л для вакуумной загрузки.





ПРИНЦИП РАБОТЫ:

Мясо массируется лопастью при принудительном вращении и попеременно обрабатывается в условиях вакуума и естественного давления, что ускорит проникновение рассола, растворение и извлечение парапептона.

Автоматический аппликатор с загрузочным устройством ECA-900 PUJOLAS

/Испания/

Данная машина позволяет предельно уменьшать диаметр мясных продуктов без разрыва волокон с целью получения изделий равномерной формы, максимальной длины и предельной степенью уплотнения. Имеется возможность работы с разными видами и форматами изделий.

НАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ

◆ Набивка цельномышечного куска в сетку или оболочку.
◆ Получение равномерного продукта.
◆ Автоматизация процесса набивки, нацеленная на уменьшение ручного труда.

ФОРМЫ

◆ Выполнены из полиэтилена и нержавеющей стали.

◆ Диаметр зависит от веса, формы и характеристик каждого продукта.

◆ Возможность замены в зависимости от диаметра продукта, при этом никаких дополнительных инструментов не требуется.

◆ На дверках имеется защитный механизм.

СИСТЕМА НАБИВКИ

◆ Система для предотвращения разрыва оболочки.

◆ Благодаря настраиваемой форме, выполненной из полиэтилена, полностью отсутствуют потери в сырье.

◆ Высокое давление прессования «вытягивает» продукт, при этом не повреждая его.

ОПИСАНИЕ

◆ Двойная защита привода для обеспечения безопасности оператора.

◆ Эксплуатация осуществляется при помощи педали.

◆ Максимально простая конструкция машины позволяет осуществлять мойку и тех.обслуживание без малейших проблем.

◆ Возможность настройки ножек/колесиков.

◆ Машина выполнена из нержавеющей стали марки 304.







TX Модель::	ECA-900
Принцип работы	Электропневматический
Длина формы, мм	900
Давление прессования, кг/см2	до 800
Давление в пневмо-системе, бар	6-8
Подающий конвейер	ПВХ
Габаритные размеры, мм	2400x610x2070
Масса, кг	450

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЭФФЕКТ

В процессе наполнения цельномышечного куска в сетку либо в оболочку, на обычных аппликаторах необходима подготовка сырья, а именно его обрезка и приведение к необходимой форме. Из-за этого теряется до 10% качественного сырья.

Если эти потери перевести в деньги, то при производительности 5 тонн в сутки, данный аппликатор окупается за 3-4 месяца!

3D пресс для мяса PF VERLATORI PUJOLAS

/Испания/

Данный пресс позволяет работать в разнообразных режимах. Он оснащен системой быстрой смены пресс-форм для разных форматов продукта. В процессе прессования изделию придается компактная форма без повреждения волокон мяса. Данная машина позволяет придавать определенную форму продукту для увеличения производительности при нарезке.











PF Verlatori 3D способен спрессовывать различные типы продуктов, такие как: инъецированный окорок, лопатка, бекон, сало и другие замороженные продукты.

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЭФФЕКТ

В процессе производства мясных деликатесов все чаще возникает вопрос качественной потребительской нарезки готового продукта. Для того чтобы нарезанный продукт был одинаковый по размеру и по весу некоторые компании применяют дорогие системы нарезки с использованием 3D сканера. Стоимость таких машин может достигать 1 млн.евро.

Наше предложение позволяет сэкономить данные средства, применив технологию 3D подготовки сырья перед нарезкой.

Например, готовую грудинку мы подмораживаем до температуры 0-1ºС на поверхности, далее, отформовываем ее в 3D прессе, а после этого пускаем на нарезку. Кусочки получаются однородные как по весу, так и по размеру. Использование данной технологии позволяет также сэкономить на слайсере.

ОПИСАНИЕ

- Машина выполнена из стали марки 304 толщиной от 2 мм до 50 мм.
- Максимально простая конструкция машины позволяет осуществлять мойку и тех.обслуживание без малейших проблем.
- Электрогидравлический принцип работы.
- Формы выполнены из полиэтилена и нержавеющей стали.
- Простая замена форм.
- Возможность настройки ножек/колесиков.
- Отвечает всем требованиям ЕС.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Та же толщина продукта после завершения процесса прессования.
- Сохранение уголков продукта.
- Управление высоким давлением.
- 3D-гидравлическая система прессования – сбоку, сверху и сзади.







ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ НАРЕЗКИ

Шпигорезка Felix, Flexon, Argon TREIF

/Германия/

◆ Высокая производительность, первоклассное качество реза, удобство в эксплуатации (например, система быстрой замены решеток).

◆ Оптимальный срез, благодаря оснащенному датчиками режущему механизму (патент TREIF), системе AVS и оптимизации остатков.

◆ Оптимальные условия резки благодаря специально, в зависимости от продукта, подобранным принадлежностям, например, филетировочная решетка для чувствительных продуктов, таких как свежее мясо.

◆ Технология двойного хода: чтобы нарезка чувствительных продуктов производилась бережно и точность формы сохранялась, режущая решётка двойного хода режет с двойной длинной резки и при этом при меньшем давлении резки.

◆ Благодаря запатентованной системе DHS (динамическая гидр. система) увеличивается срок годности готового продукта (снижается тепловыделение оборудования, замедляется рост бактерий).

◆ Стригущий рез: минимальное расстояние между режущей решеткой и отрезным ножом, превосходное качество и минимизирование «гуляшных цепочек».



Felix



Flexon





Argon

TX Модель	Felix	Flexon	Argon
Максимальная производительность, кг/ч	до 800	до 1050	до 2000
макс. длина обрезков, мм	0,5 - 32	0,5 - 32	1-50
Температура сырья, С	оптимально -1...+1	оптимально -1...+1	оптимально -1...+1
Потребляемая мощность, кВт	1,2	1,2	2
Комплекты решеток	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48/96	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48/96
Габаритные размеры, мм	909x748x1050	1517x748x1050	1740x1480x1200
Масса, кг	175	230	415

Машина для резки Twister, Twistas TREIF

/Германия/



Гибкость и высокая производительность за счёт выбора между непрерывным и тактовым резанием, а также благодаря возможности индивидуального регулирования скорости вращения ножа.

◆ Стандартно используемая направляющая на ленте выходного транспортёра предотвращает соскальзывание ленты и увеличивает срок эксплуатации.

◆ Оптимальное сжатие продукта благодаря автоматическому предварительному уплотнению

(система AVS).

◆ Эргономичная система обслуживания одной рукой при закрывании камеры предварительного заполнения; резальная камера: 550 x 120 x 120 mm.

◆ Филетировочная режущая решётка (опционально) для нарезки чувствительных продуктов.

◆ Надежная защита от попадания гидравлического масла из цилиндра подачи в резальную камеру.

◆ Запатентованный гигиенический цилиндр(опция) делает загрязнение продукта гидравлическим маслом (на TREIF используется исключительно гидравлическое масло для продовольственной промышленности) технически не возможным.









TX Модель	Twister	Twister basic	Twister basic SP+	Twistas
Макс. производительность, кг/ч	3500	2000	3500	4000
Макс. длина отрезки, мм	1-50	0,5-32	1-50	1-50
Сырье, С	оптимально -1+1	оптимально -1+1	оптимально -1+1	оптимально -1+1
Комплект решеток	по запросу	по запросу	по запросу	по запросу
Принадлежности для продуктов	опционально	опционально	опционально	опционально
Макс. скорость вращения резака об/мин	180	180	180	400
Размер камеры , мм	120x120	120x120	120x120	120x120
Макс. длина вкладываемого продукта	550	550	550	620
Ручная загрузка	V	V		
Полуавтоматическая загрузка			подъемно-опрокидное устройство для 200л тележки	подъемно-опрокидное устройство для 200л тележки
Полностью автоматическая загрузка			загрузочная воронка с транспортером, мачтовое загрузочное устройство	загрузочная воронка с транспортером, мачтовое загрузочное устройство
Мощность, кВт	6	4	6	7,5
Габаритные размеры, мм	1902x1800x1282	1902x1731x1280	по запросу	по запросу
Масса, кг	415	670	700	1250

Машина для резки Twisan TREIF

/Германия/

◆ Умная технология „Vartronic". При слишком холодных или жестких продуктах установка корректирует скорость резания к нарезаемому продукту – благодаря отдельным приводам для нижней/верхней режущей решетки и отрезному ножу.

◆ Замороженные блоки мяса можно порезать на кубики или бруски длиной до 75 мм.

◆ Четкий рисунок среза. Автоматическая система предварительного уплотнения (AVS) гарантирует четкий рисунок среза. Сензор (опция) может быть дополнительно применен, особенно, для ещё более четких кубиков и брусков.

◆ С TWISAN можно порезать или натереть продукты кубиками или пластинками (3 мм полоски).











TX Модель	TWISAN
Производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	4,5
Макс. длина отреза, мм	1-75
Макс. частота вращения отрезного ножа/мин.	400
Сечение решетки Ш х В, мм	150 x 150
Макс. длина вкладывания, мм	620





Машина для порционной резки Lion bacon TREIF

/Германия/

◆ Горизонтальная камера позволяет оптически приятную укладку нарезанного продукта.

◆ Lion bacon перерабатывает также замороженные продукты, частично также при очень низких температурах (в зависимости от продукта и применения).

◆ Конструкцией машины предусмотрено, что продукты могут укладываться также друг на друга и нарезаться в таком положении.

◆ Ломтики могут укладываться беспрерывно веерообразно.

◆ С помощью захвата можно удерживать продукты длиной до 270 мм.

◆ Четкий рисунок на срезе и равномерная толщина ломтиков. Без системы DVS могут появляться клиновидные ломтики.

◆ Горизонтальная камера создает возможность для поступления ломтей непосредственно на транспортер.

◆ Функция распределения остатка заботится о том, чтобы продукт до остатка разрезался одинаковыми по толщине ломтиками. Последний остается как целый ломтик.







TX Модель	LION FB bacon	LION EB bacon
Длина отрезки, мм	0,5-70	0,5-250
Макс. число нарезок/мин.	300	300
Сечение вкладывания Ш x В, мм	270x108	270x108
Макс. длина вкладки, мм	620	620
Потребляемая мощность, кВт	3,3	3,4
Габаритные размеры корпуса, мм	2690x1150x1550	2690x1150x1550
Масса, кг	409	409



Машина для порционной резки Puma TREIF

/Германия/

◆ Четкий рисунок на срезе и равномерная толщина ломтиков: благодаря DVS (динамичная система подачи), серийное производство, можно, несмотря на непрерывную подачу продукта, резать в тактовом режиме. Без системы DVS могут появляться клиновидные ломтики.

◆ Если посмотреть внутрь ножевого отсека, виден тонкий нож для точнейшего среза.



◆ Параллельные ломтики и наивысший выход готового продукта возможны благодаря совершенному захвату продукта, также и для продуктов с костями.

◆ Сталь с выпуклостями: между выпуклостями получается воздушная прослойка, по которой продукт подается к ножу и уменьшается трение продукта.

◆ Оптимальная привязка к производственному процессу благодаря формированию пакета.

◆ Один рабочий шаг можно сэкономить, благодаря пневматическому держателю нарезаемого продукта, который можно заказать опционально. Он после нарезания автоматически сбрасывает остаток.









TX Модель	PUMA F/FB	PUMA E/EB
Длина отрезки, мм	0,5-70	0,5-250
Макс. число нарезок/мин.	400	400
Сечение вкладывания, Ш x В, мм	220x240	220x240
Макс. длина вкладки, мм	700 (1100)	700 (1100)
Потребляемая мощность, кВт	3,4 / 3,5	3,4 / 3,5
Области применения, °C	до -4	до -4
Габаритные размеры без ленты, мм	2070x900x1450	2070x900x1450
Масса без ленты, кг	285 (305)	305 (325)
Габаритные размеры с лентой, мм	2870x900x1450	2870x900x1450
Масса с лентой, кг	305 (325)	285 (305)

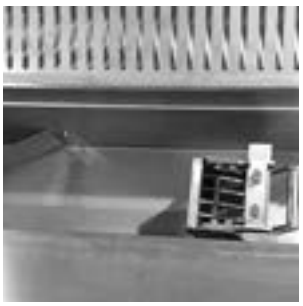
Машины для порционной нарезки КР700 и КР1100 NHL-TECH

/Россия-Китай/

Машины для порционной нарезки КР700 и КР1100 идеально подходят для нарезки продуктов с костью и без на порции.
Температура измельчаемого сырья может быть до -4 °С, при этом точность нарезки остается гарантированной.
Защитные кожухи могут быть изготовлены как из пластика, так и из нержавеющей стали (опция).
Панель оператора: сенсорный экран, котроллер PLC может сохранить программы с разными параметрами, рабочий интерфейс на разном язке.

ПРЕИМУЩЕСТВА МАШИНЫ

- Оборудование подходит для нарезки различного вида сырья – свиная шея, эскалоп, мясные рулеты, жареная говядина, свиная грудинка, копченая свинина, рыба, сыр и колбасы
- Ручная подача продкута.
- Определение продукта с помощью датчиков делает возможным его разделить на секции.







Модель	КР700	КР1100
Длина закладки (мм)	700	1100
Поперечное сечение закладки (мм)	250x240	250x240
Количество порций (шт/м)	200	до 200
Толщина нарезки (мм)	2-700	2-1100
Мощность (кВт)	5	5
Напряжение (В)	380	380
Размеры (мм)	1800x900x1500	2300x900x1500
Вес (кг)	380	430

Линия нарезки стрипсов и байтсов HIWELL

/Китай/

В соответствии с растущими требованиями к нарезке свежего мяса фиксированного веса, Hiwell разработала совершенно новое и практичное решение, которое сначала горизонтально нарезает мясо до необходимой толщины, а затем интеллектуально нарезает и получает кубики за один раз, наконец, неровные кубики будут сброшены с вибрационного экрана. Вся эта система была широко проверена на производствах по всему миру, она избавляет от проблем слишком большого количества отходов, труда и нестабильного качества.

Применимо к продуктам из красного мяса, птицы и морепродуктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Две дорожки с высокой производительностью.
- Скорость конвейера и лезвий регулируется.
- Форма кубиков стандартная.
- Нет соединенных и разорванных кусочков.
- Меньше отходов.
- Поточное производство без передачи в процессе обработки.



Слайсеры Divider startup, Divider 400+, 660+ TREIF

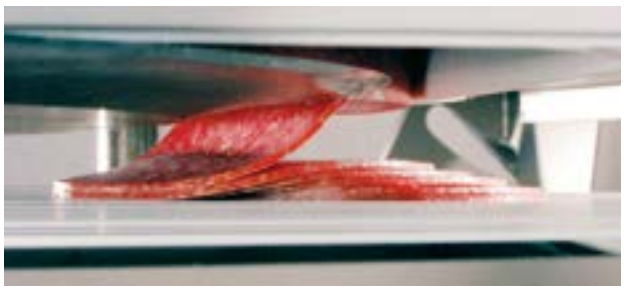
/Германия/

- Гибкость производства: нарезка слайсов на премиальном уровне – без переоборудования при смене продукта.
- Все преимущества отлично зарекомендовавшего себя поколения слайсеров TREIF: еще большая мощность и динамика приводных систем, сокращение времени на вспомогательные операции, высочайшая надежность производства, увеличенная производительность и еще большая гибкость в удовлетворении запросов клиентов.
- Одновременная нарезка нескольких продуктов – даже разных видов.
- Удобство: дружественный программный интерфейс с сенсорным дисплеем.
- Нарезка на уровне «Премиум» – без переоборудования при переходе на другой продукт.
- Превосходная укладка, благодаря технологии SAS в комбинации с технологией изготовления дисковых ножей, даже при «тяжёлых» продуктах, как например птица.
- Минимальные затраты на профилактику: привод ножа через поликлиновый ремень вместо сложного устройства привода..











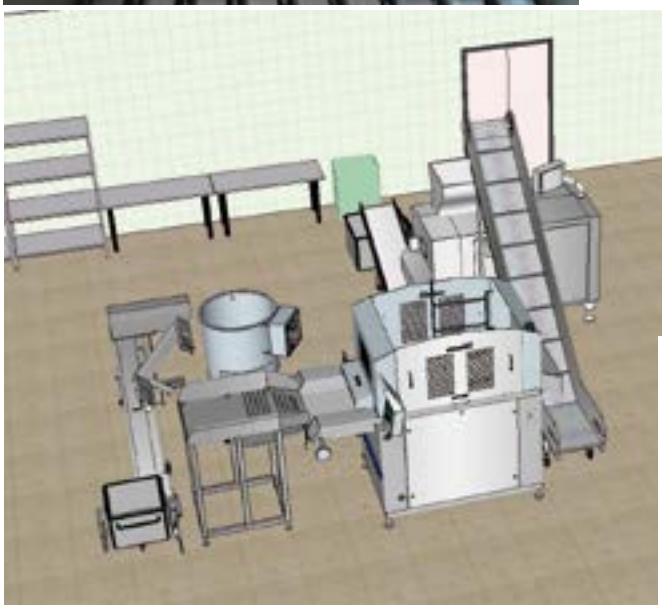
TX	Модель	STARTUP	400+	660+
	Максимальная длина отреза, мм	0,5-25	0,5	0,5-25
	Макс. количество разрезов/мин.	2640	1600	2640
	Макс. длина закладываемого куска, мм	600	850	850
	Подключаемая мощность, кВт	2,8	4,8	4,8
	Габаритные размеры, мм	2400x940x1990	2558x981x2140	2522x981x2200
	Вес,кг	560	620	620

Автоматизированная линия подготовки шашлыка производительностью 3 тонны в час



Готовое решение от НХЛ с максимальной автоматизацией. Состав линии:

- Инъектор 320 игл со станцией фильтрации
- Станция приготовления рассола
- Конвейер подачи сырья на нарезку
- Шпигорезка промышленного типа с конвейером выгрузки
- Гидравлический подкатной загрузчик
- Массажер 4000 литров с осевой загрузкой





Функциональные достоинства линии:

- Конвейер инъектора с направляющими из нержавеющей стали. Отсутствие мертвых зон. Нет частей, которые могут сломаться и попасть в продукт.
- Конвейерная подача сырья на нарезку. Ровные куски без обрядки. Высокая производительность
- Диагональные ребра мясомассажера: трехмерное смешивание для эффективной активации белка. Частотный преобразователь с регулируемой скоростью 0,5 - 10 об/мин.







Автоматический слайсер SliceFil, FINOVA

/Испания/

Гамма автоматических слайсеров SliceFil отличаются гибкостью эксплуатации с точки зрения возможностей нарезки широкого спектра изделий правильных и неправильных форм и удовлетворяет потребности пищевых предприятий высокой производительности.Режущая система орбитального и кругового вращениями, осуществляемые независимыми серводвигателями, позволяет гарантировать высококачественное нарезание и порционирование варенных, сырокопченых, варено-копченых и вяленых колбасных изделий, изделий деликатесной группы, охлажденного мяса, сыров и других продуктов согласно любым порционными образцам, широко используемых на рынке.

Простое и понятное регулирование конфигураций машин при помощи сенсорного экрана с интуитивным меню управления обеспечивает удобную и легкую работу оператора, а благодаря возможности подключения к сети позволяет удаленно обслуживать оборудование. Дизайн машины разработан с учетом всех требований гигиены и условий безопасности, оптимальный доступ к частям машины, быстрая подготовка к чистке и эксплуатации.



ХАРАКТЕРИСТИКИ:

◆ Слайсеры SliceFil разработаны для автоматизированных линий нарезки, ограничивающих манипулирование продукта оператором.

◆ Процесс загрузки продукта на нарезку полностью автоматизирован (автоматическая загрузка продукта в шахту слайсера для нарезки продукта)

◆ Длина загрузочно-накопительного конвейера по желанию может варьировать от 1200 до 2400 мм.

◆ Машины оснащены автоматизированной системой загрузки продукта и линией вывода мермы – кусочков продукта попавших под зажим.

◆ Захват продукта автоматическим гриппером пневматического привода, который надежно удерживает и перемещает изделие в круговое лезвие, нарезая продукт с большой точностью и помещая его сложенными порциями на ленту выхода.

◆ Данные машины могут выполнять следующие виды укладки: отдельные ломтики, в ряд черепицей, в 2,3 параллельных ряда черепицей, в стопку, в стопку черепицей, с перемеживанием бумагой/пленкой, слайс в складку, укладка в сборку "shaved-meat" и т.д.

◆ Настраиваемые параметры: толщина слайса, количество слайсов/пакет, длина пакета, расстояние между пакетами, позволяющими синхронизацию работы слайсера с упаковщиком, тип укладки слайсов, высота стоп, взвешивание/отбраковка, прокладывание бумаги/пленки (INTERLEAVER) и т.д.

◆ Сенсорный экран панели управления на 15" с объемом памяти на 100 рецептов.

TX Модель	300	420	600	650
Производительность машины, резов/мин	300	400	600	650
Максимальная длина изделия, мм	650/1050	1000	1000	1200
Толщина нарезки, мм	от 0,5 до 50	от 0,5 до 50	от 0,5 до 50	от 0,5 до 100
Высота штабелирования, мм	50	75	до 70	до 70
Диаметр ножа, мм	370	460	430	460
Давление воздуха, бар	6	6	6	6
Мощность, кВт	2,8	от 6 до 11	от 9 до 12	от 9 до 12
Габаритные размеры, мм	3100 x 870 x 1760	5071 x 1146 x 1928	3185 x 855 x 2190	6009x1211x2492
Вес, кг	450	от 600 до 1300	680	от 1200 до 2200

Автоматизированная линия нарезки и подачи продукта на термоформер FINOVA

/Испания/

Высокие скоростные показатели автоматического слайсера означают, что нарезанный продукт быстрее укладывается для упаковки. Мы стремимся сократить время, потраченное на неэффективные операции, и максимально увеличить производительность процесса нарезки.

Линии нарезки Finova могут быть полностью автоматизированы в соответствии с требованиями производителей. Слайсеры, интегрированные в производственные линии, могут иметь автоматическую систему подачи продукта на нарезку и автоматическую линию для укладки нарезанного продукта на упаковочное оборудование.



СИСТЕМА СИНХРОННОЙ ВЫГРУЗКИ ПРОДУКТА – выгружает нарезанный продукт на автоматическое устройство подачи лотков.

Комплект транспортеров разработан для автоматического непрерывного порционирования продукта, поступления готовых порций на буферную и автоматическую систему подачи лотков и извлечения заполненных и/или пустых решеток/лотков, с целью обеспечения безостановочного функционирования линии. Состоит из группы транспортеров (приемный, буферный, отклоняющий, транспортер выгрузки продукта на лотки и т.д.) для выравнивания, накапливания, размещения готовых порций и их выкладки на лотки транспортером.

Линия включает в себя буферную систему палетизации для 10-ти лотков, которая состоит из механизма накопления и автоматической подачи каждого лотка индивидуально под готовую порцию продукта. В зависимости от продукта, в панели управления автоматизированной системы укладки заносятся и запоминаются различные программы перемещения пакетов.





СИСТЕМА ПРОКЛАДЫВАНИЯ БУМАГИ INTERLEAVER -
для привлекательного внешнего вида продукта., возможность параллельного прокладывания бумаги на несколько рядов.

- Максимальная ширина бобины 280 мм
- Одна бобина, несколько рядов

ОТБРАКОВЩИК - динамические весы, синхронизированые со слайсером. Они производят контроль веса порции в режиме реального времени и отвод порций, которые находятся вне диапазона заданного веса.

- Автоматическое удаление остатков продукта
- Выявление и пополнение незаконченных порций.

Машина для порционной резки Falcon Evolution TREIF

/Германия/



Высокоскоростная резка с экстремально высокой производительностью при постоянно стабильной точности. Минимальный Give Away и точность порции на каждом резе – максимальный выход продукта.

Полностью автоматический процесс сортировки и вкладки.

Сокращение функциональных деталей и связанное с этим уменьшение веса комплектующих частей, как например, на захвате продукта, многократно облегчает работу оператора. Это приносит также ощутимую пользу с точки зрения интенсивности технического обслуживания

Механизм открывания способствует быстрой мойке Falcon Evolution. Нож надёжно направляется между двумя панелями.

Приводное, ведомое по контуру, прижимное устройство, которое вместе с захватом продукта, даёт продукту во время резки высокую степень стабильности. Даже ведение ножа, благодаря сверхсовременным технологиям, направляется согласно контурам продукта.



TX Модель	Falcon Evolution
Макс. кол-во разрезов в мин.	550
Сечение вкладываемого продукта Ш x В, мм	зависит от продукта макс. 210x180
Макс. длина вкладки, мм	800
Потребляемая мощность, кВт	10,3 без весов 11,3 с весами
Использование	до -18°C
Габаритные размеры с подающим транспортером без проверочного взвешивания, мм	4442 в зависимости от комплектации макс. 4668
Длина с проверочными весами и сортировочной станцией	по запросу
Ширина/высота, мм	1667x2522
Масса без транспортеров для порционирования, кг	1589 в зависимости от комплектации макс. 1910







ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕРМООБРАБОТКИ

Универсальные коптильные камеры Ribon-NHL TECH

/Россия/

Превосходное качество готового продукта

Равномерный окрас и сбалансированная вкусоароматика получаются благодаря точно рассчитанной динамике движения воздушных потоков. Это обеспечивает равномерное распределение дыма между рядами продукции по всему объему камеры. Трехступенчатая система поддува и плавное изменение скорости вентилятора позволяют точно регулировать плотность копчения. Отработанный дым удаляется автоматически при помощи обводной трубы (байпас) с пневмоклапаном.

Высокая производительность

Быстрый цикл сушки (~30 минут на сервелатной группе) достигается благодаря работе мощных вентиляторов, каждый из которых пропускает более 5500 м3 воздуха в час над каждой рамой с продукцией.

Быстрый цикл копчения (~10 минут) - благодаря интенсивности процесса воздухообмена, а также использованию мощных ТЭНов.

Уменьшение времени на процессы сушки и копчения позволяет увеличить количество циклов приготовления продукции за одну смену.







Экономичность

Минимальные термопотери: при приготовлении продукции потери составляют до 5% от веса сырого изделия для различных продуктов за счет равномерного распределения тепла и контроля влажности на каждом этапе термообработки.

Малый расход щепы (300 г./цикл) достигается за счет использования мощного ТЭНа и автоматических регулировок режимов розжига в дымогенераторе.

Низкий расход электроэнергии поддерживается за счет экономичного энергопотребления и низких теплопотерь. Автоматическое и независимое управление группами ТЭНов позволяет быстро набирать и точно поддерживать заданную температуру. Стенки камеры с панелями из ППУ имеют коэффициент теплопроводности в 3 раза ниже, чем у камер с панелями из минеральной ваты.

Удобство и надежность эксплуатации

Конструкция дымогенератора позволяет добавлять щепу во время работы, сигнализирует и ставит программу на паузу при окончании щепы, предотвращает возгорание в случае превышения температуры.









Удобный и интуитивно понятный интерфейс панели управления. Возможность защиты настроек камеры от несанкционированного доступа. Щит управления камерой собран из российских комплектующих. Программное обеспечение для управления камерой, разработанное нашими специалистами, регулярно улучшается и поддерживает возможность онлайн-обновлений и удаленного доступа.

Надежность оборудования – обеспечивается применением качественных материалов (нержавеющая сталь марки SS304, стенки ППУ, толщина стенок 66 мм), комплектующих, высоким уровнем оснащенности завода Ribon (Китай) и подтверждается продленной гарантией – 24 месяца. Этот срок гарантии обеспечивается ГК НХЛ в сотрудничестве с заводом-изготовителем Ribon, что подчеркивает нашу совместную ответственность за качество оборудования. Завод производит более 450 камер в год.

Длительный срок эксплуатации камер с наполнением стенок из ППУ1 - в 3 раза дольше, чем у камер с наполнением стенок из минеральной ваты за счет долговечности и влагостойкости материала.

Технический и технологический сервис

Перед принятием решения о приобретении ТДК существует возможность проведения тестовых выработок в нашем технологическом центре на демонстрационной термодымовой камере Ribon по индивидуальной программе клиента. Поддержка в настройке оборудования и дополнительном обучении персонала на объекте может быть оказана при помощи удаленного подключения.

Термокамеры RYX (щеповая, электрическая)

Кол-во тележек	Производительность, (кг/ч)	Мощность, кВт
1	250	6
2	500	10
3	750	14
4	1000	18







Программное обеспечение NHL-TECH для термодымовых камер Ribon

/Китай/



Начав в 2022 году сотрудничество с восточными поставщиками, ГК НХЛ не поставляет оборудование в том виде, в котором получает его из Китая и других стран. Все новое оборудование проходит доработку сервисной службы.

Для сегмента новых термодымовых камер в ГК НХЛ разработано специальное программное обеспечение, адаптированное для российских пользователей. Опираясь на большой опыт изучения конструктива, логики ПО и преимуществ европейского оборудования, за основу взята европейская логика процессов. Доработанное программное обеспечение позволяет гибко управлять параметрами на каждом этапе термообработки.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПО:

- Реализовано 3 уровня дыма для вариации степени копчения
- Предусмотрены гибкие настройки поджига и ворошителя, что позволяет эффективно использовать щепу с минимальным зольным остатком и максимальным дымом
- В разработанном ПО реализована гибкая регулировка абсолютно всех параметров процесса: время, температура, влажность на варке, время открытия/закрытия всех заслонок, мгновенный отклик на регулировку по температуре и по влажности.
- Возможность сохранения до 100 рецептур
- Разграничение уровней доступа к регулировкам для персонала разной квалификации
- Реализована возможность удаленного управления термокамерой



ДОРАБОТАННАЯ ЭЛЕКТРОНИКА:

- Управление – низковольтное напряжение 24v (Китай работает на 220v, что более опасно в плане работы персонала)
- Управление подачей воздуха реализовано пневмоостровом: в случае подачи неподготовленного воздуха и выхода из строя пневмоклапана, механик переключает трубку на резервный клапан. Затрачивается минимальное время на восстановление работоспособности.
- Установлен датчик наличия воздуха – при отсутствии или снижении до критического уровня давления в камере подается аварийный сигнал и происходит остановка работы.
- Управление реализовано на контролере российского производства. Все комплектующие доступны для замены и обновления. В случае сбоев в сети заказчика, замена происходит в кратчайшие сроки.



Котел варочный BW-WT-200 / 500 / 800 / 1000 BERWISENT

/Беларусь/

Котел варочный предназначен для кипячения воды, приготовления бульонов, термической обработки мяса, колбасных изделий, копченостей и других продуктов из мяса, домашней птицы и рыбы в полуавтоматическом режиме. Перед началом работы котла необходимо наполнить внутреннюю колбу водой (уровень наполнения колбы контролируется вручную) и заполнить ковш выгружной продуктами для варки. На пульте управления задать нужную температуру и время варки и нажать кнопку «Пуск».

После окончания работы котла будет дан сигнал на контроллере панели управления. Для выгрузки продукта слейте воду из внутренней колбы при помощи сливного крана и с помощью клапана управления пневмоцилиндрами (рычаг вверх – поднятие ковша выгружного; рычаг вниз – опускание) выгрузите продукцию на разборный стол или другие приспособления.











ТХ	Модель	WT 200	WT 500	WT 800	WT 1000
	Полный объем варочной емкости, л	400	600	1250	1000
	Объем варочной корзины, л	200	400	800	2*400
	Нагрев	пар	пар	электро	пар
	Максимальная температура бульона, С	100	100	100	100
	Электропитание, В/Гц	220/50	220/50	400/50	230/50
	Габаритные размеры, мм	1340x1680x1240	1950x1680x1250	2800x1250x1230	2340x1200x1050
	Вес, кг	300	400	630	800







ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Формовщик котлет, наггетсов HIWELL

/Китай/

Машина может использоваться на небольших предприятиях и в частном бизнесе. Машина может обрабатывать мясо, морепродукты и овощи, например, куриные наггетсы, гамбургеры, говяжьи стейки, рыбные котлеты, картофельные котлеты и др.

◆ Используется метод формообразования, точные формы и вес.

◆ Применение полностью оригинальной немецкой системы FESTO.

◆ ПЛК Siemens.

◆ Машина изготовлена из нержавеющей стали и полностью соответствует стандартам HAACP.

◆ Автоматическая мультиформующая машина AMF-600-V может автоматически выполнять различные процедуры, как, например, наполнение мясом и формование. Машина может подключаться в автоматическую линию по приготовлении готовых блюд и взаимодействовать с панировочными машинами, фритюрницами, камерами интенсивного охлаждения и различными упаковочными машинами. Простая и удобная замена продуктов, а также точный контроль порций обеспечивают контроль затрат на производство.



◆ Машина способна формировать продукты разных форм: квадратные, круглые, в форме сердца. Большое разнообразие форм дает потребителю больше возможностей для производства продуктов с большой прибылью. Машины компании Hiwell могут создавать не только 2D-продукты, но и 3D-продукты.

Модель	AMF600-V
Ширина ремня, мм	600
Давление воздуха/воды, Бар	6 / 2
Сила, кВт	28.12
Производственные мощности, кг/ч	Около 800-1600
Штрихи, ударов/мин	50-100
Толщина продукта, мм	6-40
Ошибка веса, %	≤1
Максимальный диаметр, мм	150 (круглый бургер)
Габаритный размер, мм	3170x1176x2430



Миксер для льезона DJJ200-II HIWELL

/Китай/

Миксер для льезона DJJ200-II - это машина для равномерного смешивания воды и порошка.

◆ Независимый смесительный бак может быть перемещен по желанию. При оснащении двумя или более смесительными баками можно использовать более двух смесильных машин.

◆ Метод высокой установки двигателя позволяет избежать повреждения двигателя при очистке.

◆ Смесительную секцию можно отделить, что облегчает ее очистку.

◆ Соответствует стандарту HACCP.

◆ Конструкция верхнего двигателя может автоматически контролировать время смешивания.



Модель	DJJ200-II
Мощность, кВт	1,1
Вместимость, л	200
Габаритные размеры, мм	1330×790x2100

Машина для льезонирования SJJ-600-V HIWELL

/Китай/



Машина для льезонирования SJJ-600-V может обеспечить равномерное покрытие курицы, мяса, морепродуктов и т.п. однородным покрытием льезона как сверху, так и снизу. Машина отлично подходит для использования перед машиной панировки.

- Машина легко моется.
- Простая и надежная регулировка машины.
- Надежные защитные устройства.
- Электрические компоненты Siemens гарантируют безопасность и надежность.
- Машина может работать совместно с формующей машиной, панировочной машиной и фритюрницей для непрерывного производства.
- Изготовлена из нержавеющей стали, разумная конструкция машины и надежные характеристики.

TX	Модель	SJJ-600-V
	Скорость ленты, м/мин	3-15 (регулируемая)
	Высота продукта на входе, мм	1050±50
	Высота продукта на выходе, мм	1050±50
	Мощность, кВт	2,6
	Ширина ленты, мм	600
	Габариты, мм	1775x1035x1450



Панировочная машина SXJ-600-V HIWELL

/Китай/



Панировочная машина SXJ-600-V равномерно покрывает курицу, мясо, морепродукты и т.п. панировкой как сверху, так и снизу.

- Превосходная система циркуляции панировки.
- Надежные защитные устройства.
- Электрические компоненты Siemens.
- Машина может работать совместно с формующей машиной, машиной для льезонирования и фритюрницей для непрерывного производства.
- Изготовлена из нержавеющей стали, разумная конструкция машины и надежные характеристики.

TX	Модель	SXJ-600-V
	Скорость ленты, м/мин	3-15 (регулируемая)
	Высота продукта на входе, мм	1050±50
	Высота продукта на выходе, мм	1050±50
	Мощность, кВт	3,7
	Ширина ленты, мм	600
	Габариты, мм	2638x1056x2240



Формовочные машины Formatic DEIGHTON

/Великобритания/

Осуществляя формовку широкого спектра продукции, включая мясо, рыбу, овощи и этническую пищу, масло и сыр, а также выпечку и кондитерские изделия в различные формы и размеры, линия Formatic является промышленным стандартом для пищевых производителей от небольших до крупных объемов.



Подходит для разнообразных смесей многочисленных текстур и консистенций. В линии Formatic используются синхронизированные затворы, чтобы слегка направлять смесь в необходимую форму.

С помощью скрепера проволочного барабана сформованная продукция плавно выпускается на конвейерную ленту для прохождения этапа упаковки и дополнительной обработки.

TX	Машина	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Вес, кг	Мощность, Вт	Электро источник, В	Объем накопления, кг	Выход, кг/ч
	R1200	700	600	640	95	550	220/240	15	1200
	R2200	700	600	640	95	550	220/240	15	2200
	R4000	780	600	640	1000	1500	220/240	15	4000

Экструзионная формовочная машина Fillmak TMAK

/Турция/

Система FillMAK предназначена для производства одноцветных изделий с начинкой, а также двухцветных изделий с начинкой или без нее.

Данная машина подходит для производства песочного печенья, соленого печенья, фрикаделек (киббех), изделий из дрожжевого теста, вареников, фруктовых батончиков и других хлебобулочных изделий с начинкой или без нее.

В качестве начинки можно использовать пралине, джем, кокосовую стружку, сыр, картофель, оливковую пасту, фарш, сосиски и т. д.

Данная машина совместима с различными формами для отсадки и наполнения начинкой.

Детали машины соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям и могут быть разобраны вручную без использования инструментов.

Электрические, электронные и пневматические компоненты, а также компоненты двигателя изготовлены ведущими мировыми производителями из Италии, Японии и Германии.







ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ С НАЧИНКОЙ:

- Фрикадельки
- Крокеты
- Сырники
- Сырные палочки
- Мясные шарики
- Мясные котлеты
- Овощные котлеты
- Картофельные шарики с начинкой и без
- Зразы

ОСОБЕННОСТИ:

- Возможность работы с разными вариантами начинки, в том числе с крупными включениями;
- Возможность изготовления продукции от 15 до 200 гр;
- Высокая точность дозирования;
- Простота обслуживания и сборки;
- Интуитивная панель управления;
- Прочная, долговечная и бесшумная система приводов;
- Соответствие санитарно-гигиеническим требованиям.








Многофункциональная экструзионная формовочная машина НМ-588

/Тайвань/

НМ-588 - самая совершенная универсальная инкрустирующая машина из сотен машин. Универсальная инкрустирующая машина НМ-588, подходящая для производства различных видов продуктов из мяса, рыбы и теста. Наклон регуляторов потока экструзии спроектирован на 45 градусов, чтобы улучшить экструзию, предотвращая застревание материалов в бункере. Кроме того, НМ-588 имеет два отдельных двигателя для управления обоими контроллерами потока экструзии соответственно. Благодаря этому новому дизайну пользователи могут точно регулировать пропорции внешней оболочки и начинки, повышая качество продукции. Система плавного выдавливания уменьшает влияние шнека, сохраняя текстуру и качество ингредиентов. Еще одной новинкой в конструкции является запатентованная 2-фазная система затвора, контролирующая толщину внешней оболочки для получения продуктов с оболочкой и большим количеством начинок. Многофункциональная инкрустирующая машина НМ-588 - это новейшая разработка, оснащенная цветным сенсорным дисплеем с жидкокристаллической панелью. Пользователи могут устанавливать и регулировать скорость, пропорции кожи и наполнения с помощью сенсорной панели. Кроме того, НМ-588 может подключать дополнительные устройства, такие как устройство для наполнения жидкими начинками (консистенции типа варенья), устройство для наполнения плотными продуктами и ультразвуковой нож. С помощью прижимного устройства, можно придавать фаршированным продуктам различную форму.







Производительность, шт/мин	10-90
Вес продукта, г	10-300
Габаритные размеры, (ДхШхВ)	1660 x 923 x 1380
Масса, кг	500

ОСОБЕННОСТИ:

- Регулируемый вес продукта, размеры, длина и пропорция начинки и кожи.
- Удобный в использовании, эффективный и гигиеничный.
- 45-градусные регуляторы потока экструзии.
- 2-фазная система затвора для равномерной кожи и корочки.
- Совместим с дополнительным устройством подачи, затвором и формирователем.
- Оснащен цветным ЖК-дисплеем с сенсорной панелью.













ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ С НАЧИНКОЙ И БЕЗ:

- Фрикадельки
- Крокеты
- Сырники
- Сырные палочки
- Мясные шарики
- Мясные котлеты
- Овощные котлеты
- Картофельные шарики с начинкой и без
- Зразы













Машина для нанесения панировки EconoCrumb DEIGHTON

/Великобритания/

Разработан с целью автоматизации процесса предварительной обсыпки продукции для производителей от малых до больших объемов.

EconoCrumb, работающий на основе трехфазовой подачи, может быть установлен как самостоятельное устройство или как часть формовочной и поточной линии.

Единая панель управления контролирует многоскоростной конвейер, который перемещает продукцию.

Конвейер погружается в емкость с крошкой, обеспечивая, таким образом, чтобы полный и ровный слой был нанесен снизу продукта по мере его продвижения по конвейеру. Конвейер перемещает продукт через занавесь крошки, засыпая последовательно тщательный слой на оставшуюся область. Толщина емкости и занавеси крошки полностью регулируются с целью достижения покрытия желаемого веса.



Машина	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Вес, кг	Мощность, Вт	Электро источник, В	Объем ёмкости, л	Выход, кг/ч
EconoCrumb 200	980	1600	1850	170	1750	380/415	30	350
EconoCrumb 300	1250	1600	1850	240	2620	380/415	45	450
EconoCrumb 400	1350	1600	1850	260	3370	380/415	60	600
EconoCrumb 600	1550	1600	1850	290	3370	380/415	90	900

Полностью покрытое изделие продолжает проходить под уплотняющим валиком, который мягко спрессовывает крошку на изделии прежде, чем какие-либо излишки будут сняты воздушным шабером переменного давления.

Излишки крошек повторно перерабатываются через шнек и направляются обратно к накопителю, позволяя оператору минимизировать потери.













Машина для нанесения льезона EconoRobe DEIGHTON

/Великобритания/

Автомат EconoRobe наносит высококачественный слой теста и маринада и успешно используется для производства мясных, рыбных и овощных изделий.

Система, предлагаемая либо методом облива, либо методом погружения, может эффективно перерабатывать клейкие смеси или тесто для кляра, а легкость между производственными периодами дает производителю свободу максимизировать производительность обработки.

Глазировочная машина методом облива может использоваться для клейкого теста и маринадов различной вязкости.

Система состоит из многоскоростного конвейера, который проходит через «замешивающую тарелку» и «водопад» необходимого количества теста, чтобы полностью покрыть изделие. Это тесто рециркулирует из емкости для теста через фильтрующую корзину и обратно к водопаду с помощью центробежного насоса, который расположен под емкостью для теста. Излишки теста на изделии удаляются воздушным шабером переменного давления перед следующей обработкой или этапом упаковки.













TX МашинаEconoRobe	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Вес, кг	Мощность, Вт	Электро источник, В	Объем ёмкости, л	Выход, кг/ч
200	580	1400	1360	100	950	380/415	12	350
300	680	1400	1360	115	950	380/415	18	450
400	780	1400	1360	130	1220	380/415	24	600
600	980	1400	1360	140	1220	380/415	36	900

Линия EconoLine 200/400 DEIGHTON

/Великобритания/

◆ Линия используется для автоматизированной формовки и жарки пищевых продуктов на средних и крупных производственных предприятиях.

◆ Простота системы означает, что ее можно установить, как полную линию дальнейшей обработки или только отдельные единицы.

◆ Линия способствует увеличению эффективности производства, улучшению качества продукции.

◆ Высокая производительность.

◆ Снижение риска человеческого фактора

◆ Легкая разборка для очистки и обслуживания делает его идеальной для быстрой переналадки.

ЛИНИЯ МОЖЕТ СОСТОЯТЬ ИЗ:

◆ Формовочная машина DEIGHTON R2200 Formatic 180

◆ Машина для панировки мукой EconoDust 400

◆ Машина для нанесения льезона DEIGHTON Econorobe 400

◆ Машина для нанесения панировки DEIGHTON EconoCrumb 400

◆ Фритюрница «EconoFry»


система удаления сегментов


система подъемников


элементы нагрева









Производство фарша Free Flow, гамбургеров, чевапчичи на базе шприца FREY

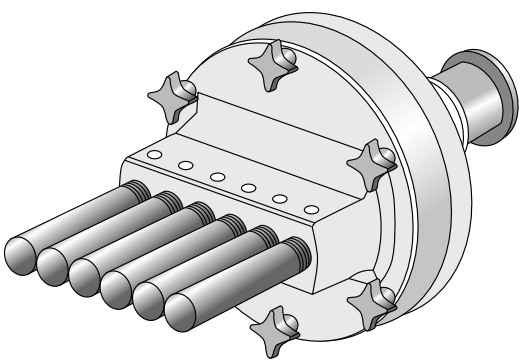
/Германия/











МОДУЛЬНАЯ ЛИНИЯ WK98/132 + CLPS320
для рубленого фарша.

Опционально линия может быть скомбинирована с устройством для подачи лотков и отводящими транстпортерами для дальнейшей упаковки .

◆ Автоматизированное производство рубленого фарша.

◆ Высочайшая точность порционирования.

◆ Отрезание продукта с бумагой/пленкой.

◆ Скорость транспортера регулируется бесступенчато.

◆ Опционально: Установщик емкостей/Контрольные весы/ Чеквейер в линии.

ПРОСТОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: Настройка WK98 или WK132 выполняется на управлении TC266 или TC733 шприца.

ПРИВОД: Волчковая система WK98 совместима со шприцами F-Line F100/103, F160/163, F190/193/200, F222/F223 F260/266 (требуется привод SA в шприце (4,7 кВт). Волчковая система WK132 для повышенной мощности разработана для применения со шприцами F-Line F193WK, F200WK, F222WK или F223WK, оснащенными приводом WK волчка (7,1кВт)

◆ Опционально комплектуется механическим сепарирующим устройством. Механическое сепарирование для непрерывного и контролируемого выталкивания хрящей, сухожилий и осколков костей. Отсутствуют колебания давления в системе, обеспечивая высокую точность порционирования.

◆ Опционально размер 220 мм для широких порций.

◆ Опционально возможность работы с BAS02/SA или KAS в режиме перекручивания.

DMFB90 - установка для порционирования и формования котлет.

ПРЕИМУЩЕСТВА:
- оптимальная стабильность формы продукта в домашнем стиле;
- повышенная ценность продукта благодаря бережному наполнению и формованию;
- структура продукта полностью сохраняется;
- беспроблемная переработка мягких продуктов благодаря увлажнению водой и маслом;
- простейшая чистка.

СИСТЕМЫ ФОРМОВКИ ШАРИКОВ
Для производства круглых продуктов, как например, мясные шарики, фрикадельки, клецки, крокеты... Стыкуются со всеми наполнителями.

ПРОИЗВОДСТВО ЧЕВАПЧИЧИ
FT 162 наполнительная головка предназначена для производства круглых продуктов, таких как чевапчичи-мичи-крокетов. Возможны различные комбинации C-LINE ленточной системой.

Шесть наполнительных трубок диаметром 18-28 мм.



Фритюрницы TCA

/Китай/

Корпус жарочной емкости изготовлен из нержавеющей стали Aisi304 толщиной 4 мм и 5 мм. Корпус фритюра изготовлен из нержавеющей стали Aisi304 толщиной 1 мм.

Проведены испытания на утечку, чтобы убедиться в герметичности после сварки.

- Машина работает непрерывно;
- Проведены испытания на утечку, чтобы убедиться в герметичности после сварки. Алюмосиликатные изоляционные материалы заполнены между емкостью и кожухом.
- Сливной клапан установлен на дне.
- Скорость конвейера регулируется частотным преобразователем;
- Сетчатый держатель ремня изготовлен из нержавеющей стали толщиной 3 мм;
- Крышку вытяжки и держатель конвейера можно поднимать по отдельности, что упрощает очистку.









TX Модель	XDL-2500	XDFL-2500*300	XDL-3000*300	XDL-4500*800	XDL-5500*600
Метод нагрева	Электрический	Электрический	Электрический	Электрический	Электрический
Мощность, кВт	36	36	72	120	120
Напряжение В/Гц	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Ширина ленты, мм	300	300	300	800	600
Время обжарки	от 15 секунд до 3-х минут	от 15 секунд до 2 минуты. Частота регулируемая.	40-60 секунд (настраивается)	40-60 секунд (настраивается)	1 минуту, настраиваемая в зависимости от задачи
Температура, С	170~180	80-300	80-200	80-200	185
Габариты, мм	2500x800x1200	2500x800x800	3000x1700x2200	4500x2200x2200	5500x2300x2200







Машина для льезонирования и панировки GASER

/Испания/



Универсальная машина, которая позволяет одновременно проводить обработку льезоном и обсыпку панировочной крошкой.

В технологической схеме машина Gaser устанавливается после формовочной машины и транспортера и работает с ними синхронно.

Все детали и узлы машины изготовлены из нержавеющей стали и нетоксичного пластика, легко снимаются и разбираются для чистки и обслуживания.









TX Модель	MINI	240	350
Производительность, шт/час	от 2000 до 3000	от 3000 до 4000	от 3000 до 12000
Ширина транспортера, мм	150	240	350-400
Скорость транспортера ,м/мин	от 9 до 15	от 9 до 15	от 9 до 15
Мощность мотора, Вт	250	370	370
Электропитание, В	220	220	220
Габаритные размеры, мм	1440x500x1100	1990x680x1640	1985x880x1640
Вес, кг	110	150	200

Тестомес горизонтальный Т-1154 для крутого теста TOPOS

/Чехия/

Надежная рамочная конструкция полностью из нержавеющей стали позволяет производить простую очистку.

- Пригодные для приготовления крутого теста для пельменей и вареников.
- Два встречных месильных органа формы «Z».
- Две скорости замеса или по желанию заказчика плавная регулировка оборотов.
- Ванна с «рубашкой» для возможности обогрева или охлаждения теста во время замеса, по желанию возможно изготовление без «рубашки» .
- Гидравлическая система для опрокидывания ванны, имеется также ручное управление гидростанции.
- Крышка ванны оснащена отверстиями для дозирования жидких, сыпучих и/или жёстких компонентов по желанию заказчика.
- Система управления Allan Bradley (по желанию заказчика -Siemens) для простого обслуживания и программирования рецептур.
- Для выгрузки и транспортировки теста используются специальные дежи и дежеопрокидыватели или транспортеры и порционные воронки.







TX Модель	Т-1154
Потребляемая мощностъ, кВт	10
Обороты / мин.	24/48
Месильные органы	2 x Z
Общий объём, л	300
Полезный объём, л	200
Загрузка теста, кг	140
Масса машины, кг	2000
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	2510x1250x2300



Пельменные автоматы АП-310Pro, АП-610Pro СИГНАЛ-ПАК

/Россия/



АП-610Pro



Предназначены для формования изделий из теста с начинкой (пельмени и вареники). Начинка может быть в виде мясного фарша или овощная. Пельмени – круглой формы, вареники – формы полумесяца, края хорошо заделанные, фарш не выступает, поверхность сухая гладкая.

В автоматах применена новая запатентованная система раскатки тестовой полосы. Процесс раскатки стал более плавным двухступенчатым и не имеет шоковых переходов, что значительно улучшает эластичность теста и снижает дополнительный нагрев.

ПРИНЦИП РАБОТЫ
Тесто из отдельного тестомеса в пельменный автомат подается вручную либо возможна автоматическая подача на один или несколько автоматов (заказывается отдельно). Затем оно раскатывается на два предварительных листа и подается в регулируемые раскатные валки, где можно изменять толщину теста от 0,8 до 2 мм (зазор между валками от 0,4 до 1,2 мм). Расстояние между предварительными и регулируемыми раскатными валками очень маленькое, что позволяет избежать высыхания тестовых полос и существенно снижает влияние климата в цехе на состояние теста. Далее тестовые полосы подаются на формующие барабаны, где между ними в непрерывном режиме с фаршевого насоса, подается готовый фарш или другая начинка. На следующей стадии производится формовка, которая осуществляется методом сдавливания заготовки с начинкой барабанами с фигурными вырезами. Полученные готовые изделия отводятся из барабанов на транспортер посредством автоматических толкателей.

В составе данного оборудования каждый узел приводится в движение отдельным мотор-редуктором, имеющим частотный преобразователь, что позволяет плавно изменять скорость его вращения.

Система управления автоматически синхронизирует все привода в зависимости от производительности, установленной оператором. Система SmartDrive позволяет эксплуатировать привода без перегрузок, снижая износ оборудования.

ТХ Модель	АП-310Pro	АП-610Pro
Производительность, кг/час, до	350	1000
Количество рядов формовки	3, 4	3-10
Точность формовки, г	±10%	±10%
Масса изделия, г	1,5-25	1,5-25
Мощность, кВт (без насоса)	3,6	6
Габаритные размеры, мм	740x1520x2070	1200x1100x2150
Масса, кг	550	1040

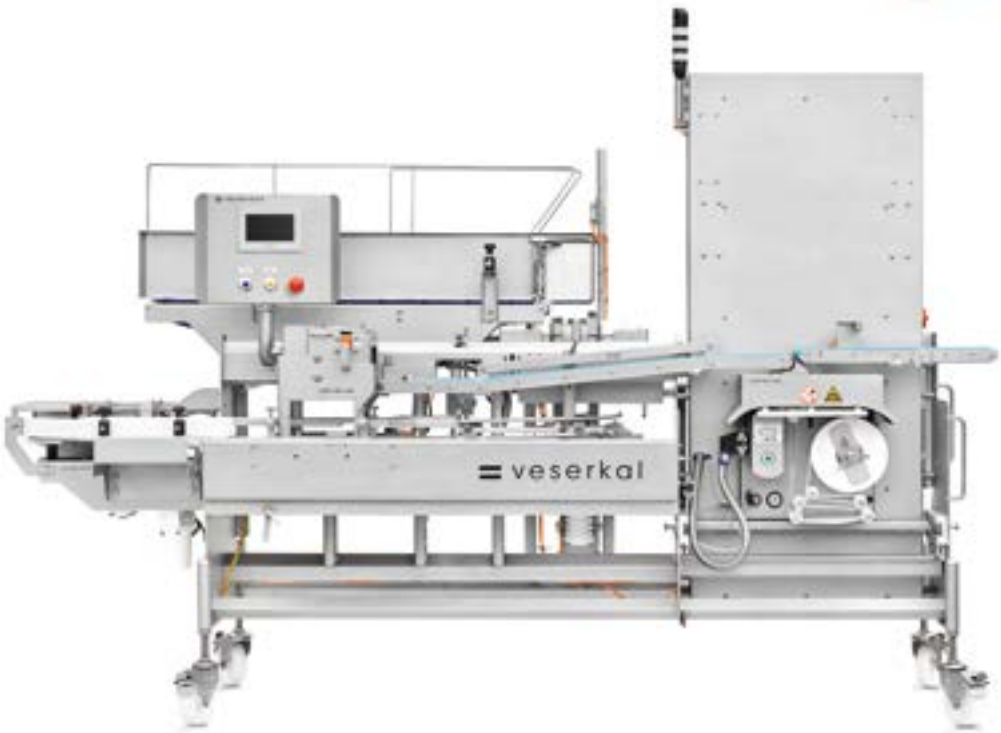
Система укладки шницелей после панировки в лотки с бумажной подложкой (2 шницеля вертикально) VESERKAL

/Испания/

ЗАДАНИЕ ПО СИСТЕМЕ УКЛАДКИ:

- Приемка шницеля в панировке в 2 ряда
- Укладка продукта в 1 ряд
- Под каждый шницель подложить бумагу
- Подать лоток с одной стороны из буфера для укладки
- Загрузите продукт в лоток
- Доставьте лотки в устройство для запечатывания лотков.





- Продукт поступает из панировочной машины в 2 ряда
- Первый комплект конвейеров работает как конвертер. Он доставляет продукт на следующий этап в 1 ряд
- Затем под каждый кусок кладется лист бумаги
- Устройство для подачи лотков расположено сбоку машины и оснащено буфером для увеличения автономности линии
- Продукт автоматически загружается в лоток
- Лотки загружаются автоматически
- Поворотное устройство подает лотки к запайщику лотков в один ряд
- Оборудование оснащено подключением Ethernet для удаленной технической помощи. С его помощью также можно извлекать данные для контроля производительности
- Материал рамы - нержавеющая сталь AISI 304

Производительность, л/мин	100
Длина выходного конвейера до устройства для запайки лотков, м	2
Высота входного конвейера, мм	1130
Высота выходного конвейера ,мм	950
Трехфазный источник питания, В, Гц	400/230, 50
Размеры лотка, мин/макс мм	325x265x80/170x120x20
Ширина изделия, мм	от 80 до 160
Габаритные размеры, мм	4900x1400x2160







ПРОИЗВОДСТВО ГОТОВЫХ БЛЮД

Варочно-жарочный котел с функцией наклона 400/800/1200

Предназначен для варки, жарки, тушения, бланширования, варки на пару, перемешивания, охлаждения.

Идеально подходит для производства следующих продуктов:

- Готовые блюда
- Лук, грибы
- Тушеные блюда, супы
- Краснокочанная капуста
- Гуляш, фарш
- Пюре
- Соусы с кусочками / без кусочков
- Шкварки
- Рис и паста
- Десерты, заправка для соуса
- Овощи, фасоль
- Равиоли





ОПИСАНИЕ:

- Горизонтальное перемешивающее устройство.
- Обогрев: пар высокого давления до 10 бар.
- Две зоны подогрева (подогрев днища при предварительной жарке).
- Настраиваемое давление (например, для предварительной жарки и варки).
- Водное охлаждение машины осуществляется при помощи двойной рубашки.
- Программируемая система контроля за приготовлением.

Смеситель имеет несколько стандартных скребков. За счет того, что тефлоновые скребки под действием пружины плотно прижимаются к нагретым стенкам котла и холодным боковым стенкам, достигается безупречное качество чистки.







Конвейерная тефлоновая жарочная машина 1/600



Предназначена для жарки, варки, подрумянивания мяса, рыбы, птицы, продуктов переработки, яиц, бекона, пиццы, порционных кусков мяса, нарезанного мяса (слайсов), овощей, картофельных продуктов.

ПРИНЦИП РАБОТЫ:
продукт выкладывается между двумя тефлоновыми конвейерными лентами и обжаривается с двух сторон во время прохода между ними. Благодаря наличию собственного жира в продукте добавление масла или иных аналогичных средств не требуется.

СИСТЕМА ОБОГРЕВА:
две поверхности с обогревом термальным маслом (максимальная температура = 280°С). В систему вмонтированы электронагревательные элементы и циркуляционные насосы. Есть возможность отдельного управления нижней и верхней жарочной поверхностями.

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ:
система управления ПЛК с цифровым входом и дисплеем настройки температуры жарочных поверхностей с функцией ручной настройки времени жарки (от 30 секунд до 4 минут).

TX	Модель	1/600
	Мощность, кВт	52
	Давление воздуха, бар	6
	Давление пара, бар	1,5
	Габаритные размеры	
	Жарочная поверхность, м2	0,6
	Ширина конвейера, мм	600
	Длина, мм	2450
	Ширина, мм	1700
	Высота, мм	2150









Жарочная сковорода с функцией опрокидывания и устройством перемешивания

Предназначена для жарки, обжарки, подрумянивания, варки, тушения мяса, овощей и других пищевых продуктов.

ОПИСАНИЕ

- Полностью выполнена из нержавеющей стали.
- Система электрического обогрева.
- Система перемешивания.
- Закругленные внутренние углы и края.
- Отводящий патрубок.
- Изоляционная крышка.
- Функция электромеханического опрокидывания и выгрузки в 200 л тележки.



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОБОГРЕВА
Нагревательные элементы устанавливаются внутри изолированной двойной рубашки, которая наполняется термическим маслом. Зона обогрева полностью изолирована, что гарантирует отсутствие термальных потерь. Изоляционные материалы покрыты нержавеющей сталью.

Постоянное и равномерное распределение тепла.

Высокая теплоаккумулирующая способность.

УСТРОЙСТВО ПЕРЕМЕШИВАНИЯ
Электродвигатель съемной системы перемешивания устанавливается под машиной. Скребки, выполненные из нержавеющей стали, расположены внутри сковороды в «шахматном порядке».

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ
Все элементы системы управления полностью интегрированы в панель с сенсорным управлением. В состав системы управления входят устройство управления температурой с таймером, переключатель функции опрокидывания и устройство управления системой перемешивания. Также на панели управления есть ступенчатый выключатель, позволяющий, отвечающий за дополнительный обогрев продукта меньшего объема. Требуемое время обжарки выставляется на таймере. Обратный отсчет начинается после установки требуемой температуры. Когда таймер заканчивает отсчет, подогрев автоматически отключается.

Никакие изоляционные материалы внутри сковороды, где обрабатываются пищевые продукты, не использованы.

Объем сковороды: 130 л, 150 л, 225 л.









Настольные дозаторы ELF 400 UNIFILLER

/Канада/

Настольный дозатор идеально подходит для работы с малыми и средними размерами порций.
Диапазон дозируемой порции до 420 мл. Система успешно работает с включениями до 19 мм.
Компактный бункер 22л позволяет работать даже с небольшими объёмами. Теперь не нужно полностью загружать бункер, достаточно наполнить его до отметки 50%.



Дозатор серии Pro 1000i FS UNIFILLER

/Канада/

Дозатор с пневматическим приводом для работы в составе упаковочных линий над конвейерной лентой. Усиленная конструкция для чёткого позиционирования оборудования над конвейерной лентой.

TX Модель	Pro 1000i FS
Производительность:	120-140 отсадок/мин (7.200 отсадок/ч), в зависимости от объемов порции и консистенции продукта
Размер порции,мл	9 - 1064
Объем бункера, л	52
Допустимый размер включений, мм	объемные мягкие частицы размером до 19



Дозатор серии Pro 2000i Servo FS UNIFILLER

/Канада/

Дозатор с сервоприводом и панелью управления с дисплеем
Сервопривод на 27% мощнее, чем у отсадочных систем с пневматическим приводом.
Система управления - сенсорный экран с цветным дисплеем для различных режимов.

- Память на 100 рецептов
- Счетчик циклов
- Программируемые объем и скорость для быстрой смены продукта
- Может работать как отдельная машина или интегрироваться в автоматизированную производственную линию
- Дополнительное подключение к чеквейеру для автоматической подстройки объема дозации

TX Модель	Pro 2000i Servo FS
Производительность	до 110 отсадок/мин (6.600 отсадок/ч) в зависимости от объемов порции и консистенции продукта
Размер порции, мл	25 - 2750
Объем бункера, л	79
Допустимый размер включений, мм	объемные мягкие частицы размером до 38 мм

Автоклавы для пастеризации

АВТОКЛАВЫ DUALSPRAY
Универсальный автоклав по пастеризации готовых блюд. Автоклав может работать как на прямом паре, так и на перегретой воде. Предоставляет максимальные возможности для пастеризации продукта в любой упаковке.

ПРОДУКЦИЯ
1. полипропиленовые лотки для готовых блюд
2. консервы мясные в металло и стеклобанке
3. консервы рыбные в металлобанке
4. кукуруза и горошек в металлобанке
5. сгущенка в металлобанке и в паучах
6. ламистер для паштетов



АВТОКЛАВЫ SOFTRAIN
Автоклав по пастеризации готовых блюд и стерилизации консервов, который может работать как на прямом паре, так и на перегретой воде. Инновационная каскадная система стерилизации.
Метод Softrain стерилизует потоком воды из перфорированного герметичного коллектора, постоянно циркулируемого насосом высокой производительности. Softrain можно использовать для пастеризации при температуре ниже 100°C.

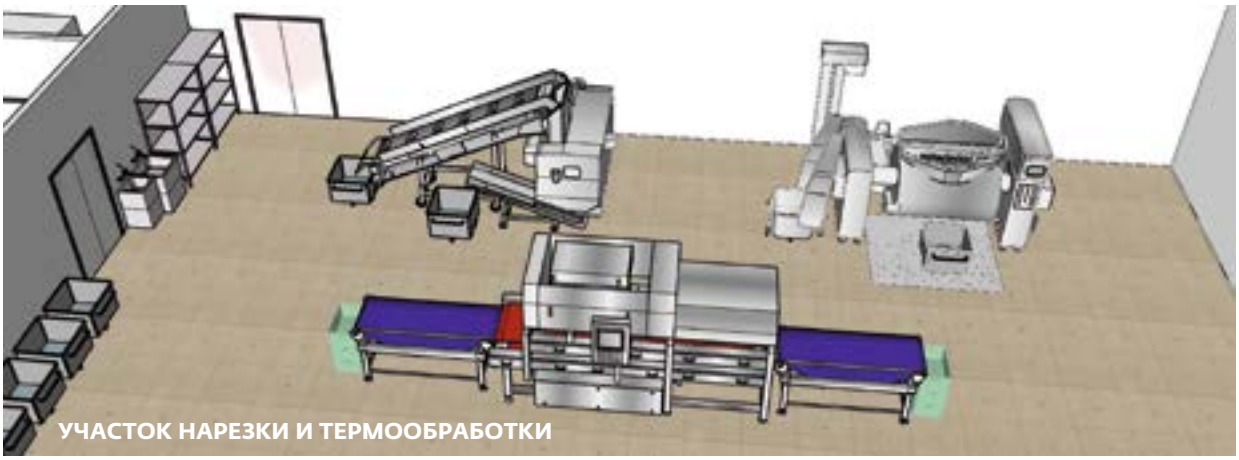


АВТОКЛАВЫ SPRAY
Автоклав для стерилизации и пастеризации пищевых продуктов. Стерилизация душированием через форсунки. Спроектирован для цикла перегретой водой с контролем давления в течение всего цикла. Подходит для металлобанок и стеклобанок и также, когда продукт очень чувствительный к резким переменам температуры. Можно использовать, чтобы пастеризовать при температуре ниже 100°C.





Высокопроизводительное решение по приготовлению готовых блюд включает в себя несколько участков производства.



УЧАСТОК НАРЕЗКИ И ТЕРМООБРАБОТКИ

НАРЕЗКА

↓

ОБЖАРКА, ВАРКА ТУШЕНИЕ

↓

ДОЗИРОВАНИЕ В ЛОТКИ

↓

УПАКОВКА

↓

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Предварительно очищенные овощи, а также мясное сырье подаются по конвейеру для измельчения в промышленной высокопроизводительной шпигорезке.

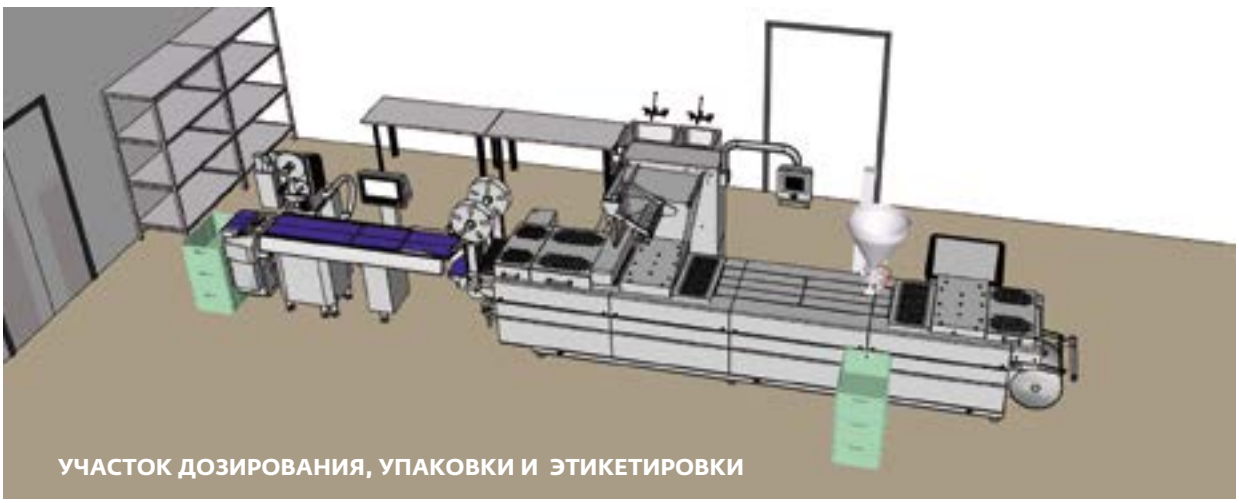
Далее в варочно-жарочном котле по принципу мультиварки готовятся гарниры: пюре, овощные рагу, каши и смешанные мясорастительные блюда: мясное рагу, плов и т.д..

Мясо в котле проходит этап обжарки, если это предусмотрено технологией, затем в режиме «тушение» добавляются овощи, соусы и специи.

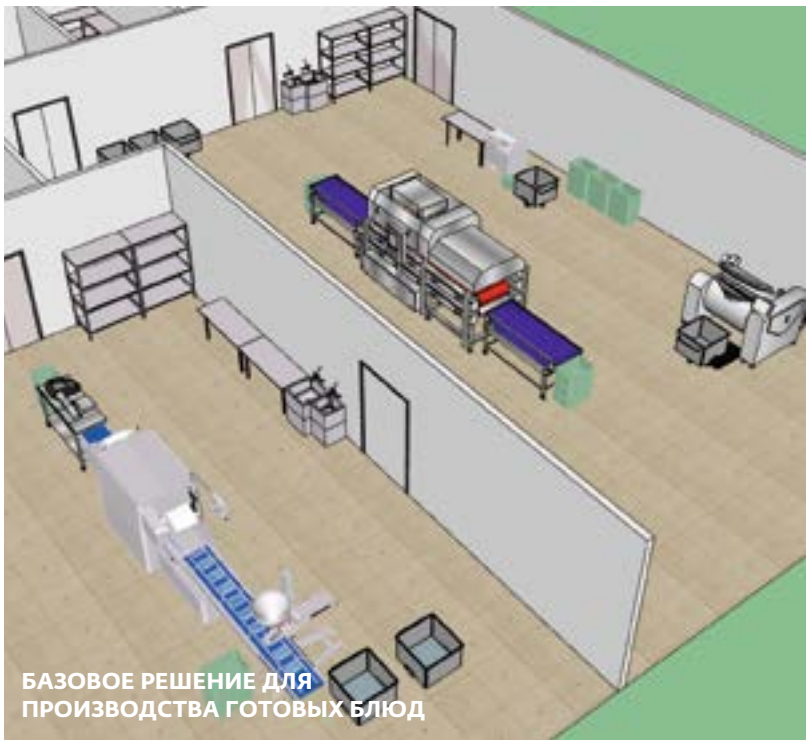
После приготовления из котла масса выгружается в чан-тележки.







УЧАСТОК ДОЗИРОВАНИЯ, УПАКОВКИ И ЭТИКЕТИРОВКИ



БАЗОВОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД



Далее при помощи насосной станции масса подается в бункер дозирующего устройства. В лотки термоформера отсаживается гарнир, также при помощи дозатора добавляется мясная продукция с соусом.

Штучная продукция, предварительно обжаренная в тоннельной машине и доведенная до готовности в печи, также выкладывается в лотки. После упаковки запечатанный лоток взвешивается, этикетируется и отправляется в автоклав для пастеризации.









ГИГИЕНА ПРЕДПРИЯТИЯ

Машина для мойки кольчужных перчаток KHR-2 KOHLHOFF

/Германия/

Машина предназначена для мойки кольчужных перчаток на мясоперерабатывающих предприятиях.
Перчатку помещают под пластиковый конус и интенсивно опрыскивают водой под высоким давлением. Это надежно очищает и дезинфицирует даже очень грязные кольчужные перчатки в течение 15 секунд.
Машина запускается в работу с помощью ножного переключателя. Остатки мясных волокон с перчатки смываются в танк.
Для того чтобы оптимизировать результат чистки, вода автоматически смешивается с моющим средством с помощью регулируемой системы дозирования.
Сливной танк оснащен откидной крышкой для легкой очистки и обслуживания. Держатель канистры для моющего средства монтируется сбоку от машины.
Машина для чистки кольчужных перчаток KHR-2 изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, с двумя моечными станциями.





Рабочее давление, бар	160
Питание V/N / PE; Гц	3x400; 50
Потребляемая мощность, кВт	8
Выход воды, л/мин (для каждой моечной станции)	15
Масса, кг	90

Машина мойки кольчужных фартуков SSR KOHLHOFF

/Германия/

Машина для мойки SSR используется для тщательной очистки и дезинфекции стальных фартуков с помощью встроенного насоса высокого давления производительностью 100 бар/давление воды. Она надежно очищает и дезинфицирует даже самые грязные стальные фартуки за 15 секунд.

Распыление воды под высоким давлением активируется с помощью обратного клапана и автоматически дополняется чистящим или дезинфицирующим средством. Машина оснащена держателем для канистры.



Электрическое подключение, В / Гц	400 / 50
Мощность, кВт	5,6
Подключение воды, дюйм	3/4
Давление воды, Бар	2,5
Габариты, мм	1053x750x950

Стерилизатор для ножей MKR KOHLHOFF

/Германия/



Стерилизатор высокого давления для режущего инструмента предназначен для мойки и стерилизации ножей и корзин, удаления с них остатков мяса, жира, а также дезинфекции инструмента.
Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

ПРИНЦИП РАБОТЫ:

Корзина для ножей помещается в монтажное устройство, которое вращается во время процесса очистки. Вода для мойки подаётся под давлением через форсунки. Мойка с добавлением моющего и / или дезинфицирующего средства, подаваемого через форсунки. Средняя продолжительность одного цикла мойки 10 секунд, но может быть скорректировано.

Режущий инструмент устанавливается в корзину MK 421 для ножей (175 x 110 x 480 мм, вместимость 4 ножа и 2 мусата) или корзину MK 721 (360 x 110 x 480 мм, вместимость 7 ножей, 2 мусата).



Габаритные размеры, мм	907 x 680 x 995
Водоподключение	3/4" максимум 65 °C, минимум 2,5 бар
Слив, мм	50
Электроподключение, В/Гц	400/50
Потребляемая мощность, кВт	5,6

Станция мойки фартуков и обуви STWA KOHLHOFF

/Германия/



Станции для мойки ботинок и фартуков предназначены для ручной чистки ботинок и резиновых фартуков.

Станция оснащена двумя шлангами высокого давления, один с распылителем, а другой с щеткой.

Загрязненный резиновый фартук расстилается и крепится к прилагаемой вешалке, а затем очищается вручную с помощью встроенной щетки. Ботинки помещаются на трубу внизу и чистятся вручную щеткой.
Изготовлена из нержавеющей стали.

Подключение воды, дюйм	3/4 max. 43 °C
Габариты, мм	1200 x 590 x 1900
Вес, кг	60

Станция гигиены рук WR-ECO KOHLHOFF

/Германия/

Станция гигиены рук на 5 секций.

Подача воды осуществляется при срабатывании сенсорного датчика, вмонтированного в стенку станции. Плавно поднимающаяся задняя панель защищает от брызг воды и обеспечивает пространство для установки дозаторов мыла и/или дезинфицирующих средств.

Станция в настенном исполнении.

Изготовлена полностью из нержавеющей стали.



Датчик, В	24
Магнитный клапан, В	24
Высота задней стенки, мм	470
Габариты, мм	2555x455x665
Вес, кг	55



Санпропускник для рук и обуви DSC-SL 1700 + MDK-400-S KOHLHOFF

/Германия/

Станция гигиены KOHLHOFF DSC-SL 1700 + MDK 400 предназначена для гигиенической обработки обуви перед входом в санитарную зону.

Очистка подошв обуви голенища проводится при помощи двух горизонтально установленных щеток.

Вращение щеток включается при помощи датчиков, установленных на входе и выходе санпропускника.

Щетки легко извлекаются из установки для замены или чистки.

Станция оснащена турникетом, который автоматически открывается по мере прохождения всех этапов дезинфекции. Таким образом обеспечивается необходимая санитарная обработка на предприятии.



ОСОБЕННОСТИ:

- конструкция из нержавеющей стали AISI 304;
- встроенный насос для дозирования чистящего средства;
- быстросъемные щетки для чистки и обслуживания;
- держатель контейнера дезинфицирующего средства;
- световой сигнал (красный/зеленый) о блокировке турникета;
- право- или левостороннее исполнение.

Длина щеток, мм	1100
Температура: макс, °С	43
Электропотребление, кВт	1,25
Габаритные размеры, мм	2815 x 1280 x 1785

Машина мойки ящиков RIBON

/Китай/

Автоматическая машина для мойки ящиков состоит из трех этапов мойки.
На 1-м этапе ящики моются водой с температурой 42ºС;
на 2-м этапе - водой с температурой 82ºС;
на 3-м этапе - ополаскиваются водой.

Водяные форсунки, используемые на этих трех этапах, можно регулировать и заменять. Кроме того, фильтрованная вода может использоваться циклически.

Клапан уровня жидкости открывается только при низком уровне воды в баке.

Направляющая для ящиков может гибко регулироваться в зависимости от ширины ящиков и позволяет мыть различные типы ящиков.
В соответствии с производственными требованиями могут быть выбраны дополнительные решения по сушке ящиков.



TX Модель	III	IV	VI	VII
Мощность, kW	8,55	11,75	12,3	13,\6
Максимальная производительность, шт/час	900	1200	1500	1000
Давление пара, Мра	0,4	0,4	0,4	0,4





Машина мойки коптильных вешал BW-RODON-CSToCETo BERWISENT

/Беларусь/

Предназначена для полуавтоматической мойки вешал для копчения.
Загрузка вешал для копчения выполняется вручную. На время загрузки барабан фиксируется в положении загрузка/выгрузка.

Цикл работы машины состоит из двух циклов - цикла мойки и цикла ополаскивания.

◆ При мойке вешал для копчения используется горячая вода с добавлением непенящегося моющего средства. Моющее средство добавляется перед началом цикла мойки вручную.

◆ Подогрев воды выполняется машиной автоматически при помощи водяного пара или при помощи ТЭН'ов.

◆ Цикл ополаскивания выполняется для удаления остатков моющего средства, используется водопроводная холодная или горячая вода.

◆ Машина оборудована датчиком открытия крышки, при открытии которой,работа машины автоматически прекращается.

◆ Материал изготовления изделия:
сталь н/ж AISI 304

Машина мойки паллет BW-RODON-TSP/TEP BERWISENT

/Беларусь/

Машина предназначена для автоматической мойки паллет, сырных полок и пр.

Направление моющих форсунок секции мойки регулируется в пределах сектора ±15° от оси форсунки, что позволяет настроить машину для мойки разных видов сырных полок и паллет.

При мойке используется горячая вода с добавлением непенящегося моющего средства. Концентрация моющего средства в воде поддерживается автоматически насосом-дозатором мембранного типа.

Подогрев воды выполняется машиной автоматически, при помощи водяного пара или при помощи ТЭН'ов.

Использованный в процессе мойки, моющий раствор используется повторно, после прохождения встроенной в машину системы фильтрации.

Фильтр имеет выдвижную конструкцию, что обеспечивает удобство его очистки.

Машина оборудована датчиками открытия дверец, при открытии которых, работа машины автоматически прекращается.



В качестве дополнительных опций машина может быть оборудована:

- модулем предварительной мойки;
- фильтром ротационным;
- системой активной вытяжки;
- конвейерным транспортёром для подвода/отвода паллет к зоне загрузки/выгрузки;
- неприводным рольгангом для подвода/отвода паллет к зоне загрузки/выгрузки;
- вращающимися щётками механической очистки.

Модуль обдува BW-RODON-AIR BERWISENT

/Беларусь/

Модуль используется как дополнительный, для машин мойки туннельного типа.

Вход модуля напрямую подключается к выходу моющей машины. Поступающий из машины мойки инвентарь захватывается цепью транспортировочного конвейера и поступают в зону сушки.

Обдув инвентаря осуществляется центробежным вентилятором высокого давления. Как опция может быть дополнительно использован канальный нагнетатель для нагрева воздуха.

Использование модуля обдува в машинах мойки позволяют удалить до 80% влаги с помытого инвентаря. Интенсивность сушки можно регулировать увеличением или уменьшением зазора в секция обдува вентилятора.

Машины изготавливаются исходя из пожеланий заказчика, типа обрабатываемого инвентаря и требуемой производительности.

.

Материал изготовления: сталь н/ж AISI 304



Устройство санитарно-пропускное BW-H-03 BERWISENT

/Беларусь/



Предназначено для бесконтактной дезинфекции рук персонала перед входом в санитарную зону. Дезинфицирующее средство подаётся автоматически при внесении рук в зону срабатывания фотоэлементов в отсеке дезинфекции.

Доступ персонала в санитарную зону ограничивается триподом из нержавеющей стали AISI 304.

Для организации доступа в санитарную зону, может комплектоваться системой ограждений, датчиком обратного прохода.

Пропускная способность, чел/мин	6
Потребляемая мощность, кВт	0,2
Электроподключение, В/ Гц	230/50
Габаритные размеры, мм	2190*1000*1470

Устройство санитарно-пропускное BW-HF-02 BERWISENT

/Беларусь/



Устройство предназначено для бесконтактной мойки и дезинфекции рук, дезинфекции подошв обуви персонала перед входом в санитарную зону. Моющее средство и вода подаётся автоматически при внесении рук в зону срабатывания фотоэлементов отсека мойки. Дезинфицирующее средство подаётся автоматически при внесении рук в зону срабатывания фотоэлементов отсека дезинфекции.
Ванна дезинфекции оснащена двухуровневой каплесъёмной решёткой с антискользящим покрытием. Дезинфицирующее средство заливается в ванну таким образом, чтобы нижний уровень решётки был скрыт под дезсредством. Таким образом персонал, проходя через санпропускник, дезинфицирует подошву обуви и отряхивает излишки дезсредства в ванну. Решётка спроектирована легкосъёмной конструкции, что позволяет эффективно проводить её очистку.

Доступ персонала в санитарную зону ограничивается триподом из нержавеющей стали AISI 304.

Дополнительно может комплектоваться:

- ограждениями, для организации доступа в санитарную зону
- диспенсером бумажных полотенец
- корзиной для мусора
- сушилкой для рук (модель сушилки Dyson Airblade)

Пропускная способность, чел/мин	18
Потребляемая мощность, кВт	0,2
Электроподключение, В/ Гц	230/50
Габаритные размеры, мм	1270x850x1275

Сушилки для обуви BW-DS BERWISENT

/Беларусь/

Предназначены для сушки и дезинфекции обуви персонала. Сушилка оборудована вентилятором, который нагнетает внешний воздух в каркас сушилки и подводит к рожкам для навешивания обуви. Перед тем как попасть к рожкам воздух нагревается электрическим нагревателем и дезинфицируется бактерицидной лампой.
Включение и работа сушилки может выполняться как в ручном режиме, так и программироваться на таймере пульта управления.

Изготавливаем сушилки на различное количество пар обуви, односторонние или двухсторонние.







РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Скрепки П-образные

Скрепки колбасные алюминиевые предназначены для запечатывания мясной и молочной продукции, а также сыпучих продуктов в рукавные сетки и оболочки, используемые для клипсования.

При необходимости под скрепку закладывается шпагатная петля или лента этикетировочная.

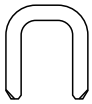
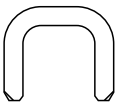
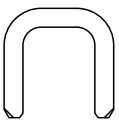
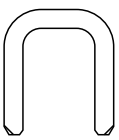
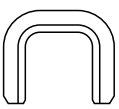
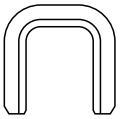
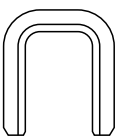


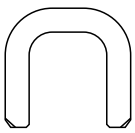
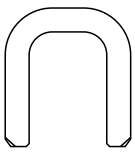
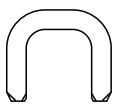
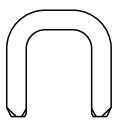
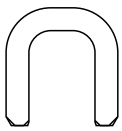
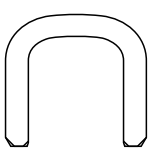
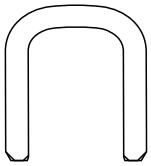


Скрепки П-образные выпускаются разных типоразмеров. Применение того или иного типа скрепки зависит от вида выпускаемой продукции и используемой оболочки:

- Серия А применяется при клипсовании различных наполнителей в рукавные сетки, целлофановые оболочки и пакеты, а также при клипсовании молочных продуктов /сыров, творога, масла и т.д./ в полиамидные оболочки.
- Серия В применяется при клипсовании различных наполнителей в белковые /коллагеновые/, полиамидные оболочки.
- Серия ВР применяется при клипсовании различных наполнителей в белковые /коллагеновые/, полиамидные оболочки с высокой плотностью набивки;
- Серия Е применяются для запечатывания рукавных оболочек больших диаметров, а также рукавных оболочек в комбинации с декоративной сеткой.

Скрепки маркированные литерой Т – скрепки повышенной твердости, литерой Х – скрепки с сетчатым рифлением.

Масштаб 1:1	Тип (аналог)	Ширина мм	Высота мм	Профиль мм	Масса, кг не более	Упаковка тыс. шт.
	**А1**	10,5	10	∅ 2	2,45	10
	**А2**	10,5	12	∅ 2	2,7	10
	**В1**	14	12	∅ 2,5	4,3	10
	В1Х	14	12	∅ 2,5	4,3	10
	В1Т	14	12	∅ 2,5	4,3	10
	В1ХТ	14	12	∅ 2,5	4,3	10
	**В2**	14	14	∅ 2,5	4,8	10
	В2Х	14	14	∅ 2,5	4,8	10
	В2Т	14	14	∅ 2,5	4,8	10
	В2ХТ	14	14	∅ 2,5	4,8	10
	**В3**	14	16	∅ 2,5	5,35	10
	В3Х	14	16	∅ 2,5	5,35	10
	В3Т	14	16	∅ 2,5	5,35	10
	В3ХТ	14	16	∅ 2,5	5,35	10
	**ВР1**	14	12	2,4 x 2,8	4,4	10
	ВР1Х	14	12	2,4 x 2,8	4,4	10
	**ВР2**	14	14	2,4 x 2,8	5,1	10
	ВР2Х	14	14	2,4 x 2,8	5,1	10
	**ВР3**	14	16	2,4 x 2,8	5,5	10
	ВР3Х	14	16	2,4 x 2,8	5,5	10

Масштаб 1:1	Тип (аналог)	Ширина мм	Высота мм	Профиль мм	Масса, кг не более	Упаковка тыс. шт.
	**РСС1** (S-735)	16,2	15,3	2,4 x 3,1	7,0	10
	РСС1Т (S-735)	16,2	15,3	2,4 x 3,1	7,1	10
	**РСС2** (S-740)	16,2	17,8	2,4 x 3,1	8,0	10
	РСС2Т (S-740)	16,2	17,8	2,4 x 3,1	8,0	10
	**РСЕ1** (E-210)	13,3	11,7	2,0 x 2,5	3,4	10
	РСЕ1Т (E-210)	13,3	11,7	2,0 x 2,5	3,4	10
	**РСЕ2** (E-220)	13,3	13,6	2,0 x 2,5	3,8	10
	РСЕ2Т (E-220)	13,3	13,6	2,0 x 2,5	3,8	10
	**ТПЖ1** (G-175)	14,2	15	∅ 3	7,0	10
	ТПЖ1Х (G-175)	14,2	15	∅ 3	7,0	10
	**Е1** (G-390)	17,8	17	∅ 3	4,2	5
	**Е2** (G-400)	17,8	20	∅ 3	4,9	5







Используются для работы на автоматических клипсаторах, предназначены для двойного клипсования колбасных изделий калибра от 20 до 110 мм. Применение того или иного типа скрепки зависит от вида выпускаемой продукции и используемой оболочки. Снабжены «подбивкой» (канавкой на торцах), обеспечивающей дополнительную жесткость и позволяющую не «травмировать» оболочки при клипсовании.

Типоразмер клипсы состоит из четырех чисел T/H-B*S:

T – указывает шаг,

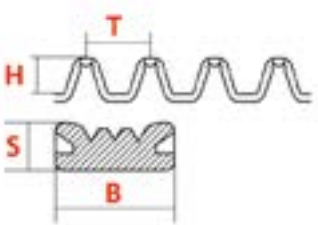
H – указывает высоту,

B – указывает ширину,

S – указывает толщину.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Улучшенное сцепление со всеми видами оболочек.
- Уменьшение усилия клипсования.
- Повышенная амплитуда регулировок сжатия скрепки без «травмирования» оболочек с повышенной чувствительностью.
- Универсальность в перекрытии используемых на предприятии оболочек с исключением переналадки клипсатора на другой типоразмер скрепки.





TX

Тип	H7 (15-08/5*1,5)	H10 (15-09/5*1,75)	H12 (18-07/5*1,75)	H13 (18-09/5*1,75)	H14 (18-09/5*2,0)	H17 (18-11/5*2,0)
T-шаг, мм	15	15	18	18	18	18
B-ширина, мм	5	5	5	5	5	5
H-высота, мм	8	9	7	9	9	11
S-толщина, мм	1,5	1,75	1,75	1,75	2,0	2,0
Масса бобины, кг	2,5	2,55	2,45	2,5	2,5	2,5
Намотка бобина, тыс.шт.	4	4	4	4	4	3
Упаковка, тыс.шт.	40	40	40	40	40	30
Наличие боковой подбивки	-	+	+	-	+/-	+
Диаметр оболочки, мм*	35-50	50-60	60-70	75-85	90-105	100-120

*Диаметр зависит от типа используемой оболочки

Петли колбасные

Предназначены для навески мясной продукции на перекладины колбасных рам вертикального типа. Петля закрепляется на оболочке при помощи скрепки путем клипсования на ручных, полуавтоматических и автоматических клипсаторах.

Петли выпускаются в двух исполнениях:

- штучные – для ручной подачи при клипсовании;
- наклеенные на ленту – для автоматической подачи при клипсовании.









TX Тип петли	Шаг, мм	Длина, мм	Диаметр, мм	Исполнение	Масса, кг не более	Форма упаковки	Упаковка, тыс.шт.
L90	-	90	1,5	Штучная	2,1	Пакет	10
L110	-	110	1,5	Штучная	2,2	Пакет	10
L120	-	120	1,5	Штучная	2,3	Пакет	10
20/100	20	100	1,5	Поперечная	0,8	Бобина	3,5
30/120	30	120	1,5	Поперечная	1,45	Бобина	5

Возможны различные цветовые исполнения.

Щепа

/Россия/



Щепа для профессиональных камер копчения в дымогенераторах тлеющего типа, работающих на щепе.

Щепа предназначена для копчения продуктов питания: мясо, рыба, сыр.

Материал: дуб, бук, ольха, яблоня, груша, слива, вишня, черешня, абрикос.

Фракции: 4-7мм, 8-12мм, 16-20мм.



TX Щепа	Тип	Фракция	Вес нетто, кг	
			мешок	паллета
Буковая	KL 2/16	6...12 мм	15	630
	KL 1/4	2...4 мм	15	630
	HBK 750/2000	1...2 мм	15	630
Дубовая	E 2/16	6...12 мм	15	630
	E 1/4	2...4 мм	15	630
	E 750/2000	1...2 мм	15	630

Брусок

/Россия/



Брусок для профессиональных камер копчения в дымогенераторах фрикционного типа.

Размеры: 80х80х600 мм, 80х80х800мм.



Пресс-формы

/Россия/

Пресс-формы и другие изделия для мясоперерабатывающей промышленности отечественного производства:

◆ пресс-формы для мяса и ветчин.

Возможно изготовление по эскизу заказчика:

◆ тележки для транспортировки и расстойки продукции, «чебурашки»;

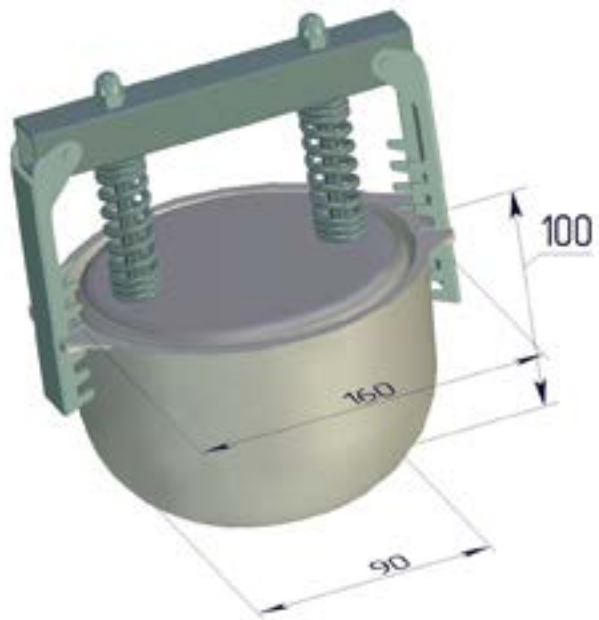
◆ колбасные рамы;

◆ тележки платформенные;

◆ нейтральное оборудование: столы, ванные моечные и т.д.

Все изделия сертифицированы.

Формы изготавливаются из алюминия методом литья или из нержавеющей стали сварные.



Нить для автоматических обвязчиков

/Испания, Россия/

Нити из мультиволокна полиестер в катушках для перевязчиков колбасных изделий Andher и Omet.

Цвета: белый, бело-красный, бело-зеленый, бело-синий, бело-оранжевый, красный, зеленый, синий, фиолетовый, бело-красно-синий.

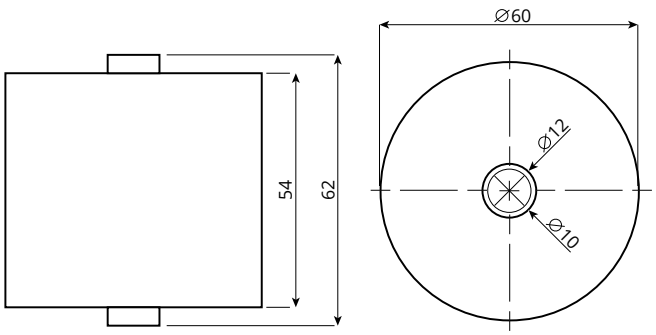
Материал сердцевины: 100% LD-PE

Формат: бобины нити цилиндрической формы в размерах L.: 54 ммxMAX.D.EXT:60мм

Размер сердцевины: 10x12x63 мм







НХЛ
ГРУППА КОМПАНИЙ

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС
Адрес: г. Нижний Новгород,
ул. Свободы, д.63
Телефон: +7 (831) 288-38-84, 288-38-12,
www.gk-nhl.ru

ФИЛИАЛЫ
г. Москва,
Рязанский проспект, д. 2,
БЦ «Карачарово», офис 325
Телефон: +7 (495) 274-04-56, 274-04-71

г. Казань,
ул. Родины, д. 7, стр. 6, этаж 3
Телефон: +7 (843) 200-10-96, 200-10-81

г. Красноярск,
ул. Алексеева, д. 49, БЦ «Вертикали», оф. 4-06А
Телефон: +7 (391) 219-00-33, 200-49-42

г. Новосибирск,
ул. Планетная, д. 30, корпус 2, блок «А»
Телефон: +7 (383) 319-85-64, 319-85-63

СКАНИРУЙТЕ И ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС!

2026