STORM engineering

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

Возможно опечатки. Мы оставляем за собой право вносить изменения.
Фотографии и чертежи являются только как иллюстрации.

СОДЕРЖАНИЕ


Гильотинные блокорезки для замороженного мяса 3


Гильотины для резки голов рыб 5


Вакуумные массажеры 6


Прессы для вяленного мяса 8


Машина для чистки сыровяленных продуктов 12


Машины для чистки 13


Мешалки соляного раствора 17


Дисковая пила для разделки туш животных 21


Машины для охлаждения субпродуктов 22


Устройство для резки печени 24


Сосуды для варки 25


Транспортные ленты для сортирования субпродуктов 27


Миксеры 28


Мясорубки 32


Ванны для заваривания 33


Дополнительное оборудование 35

ГИЛЬОТИННАЯ БЛОКОРЕЗКА ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННОГО МЯСА SK150 1500 кг/ч, 80.0115.00

Машина предназначена для резки замороженного мяса с температурой от -3° до -28°C.

Блок замороженного мяса кладется на загрузочный лоток, который поднимается при помощи пневматического цилиндра. Движениями вверх-вниз горизонтальные и вертикальные ножи (гидравлическая система привода) нарезают блок.

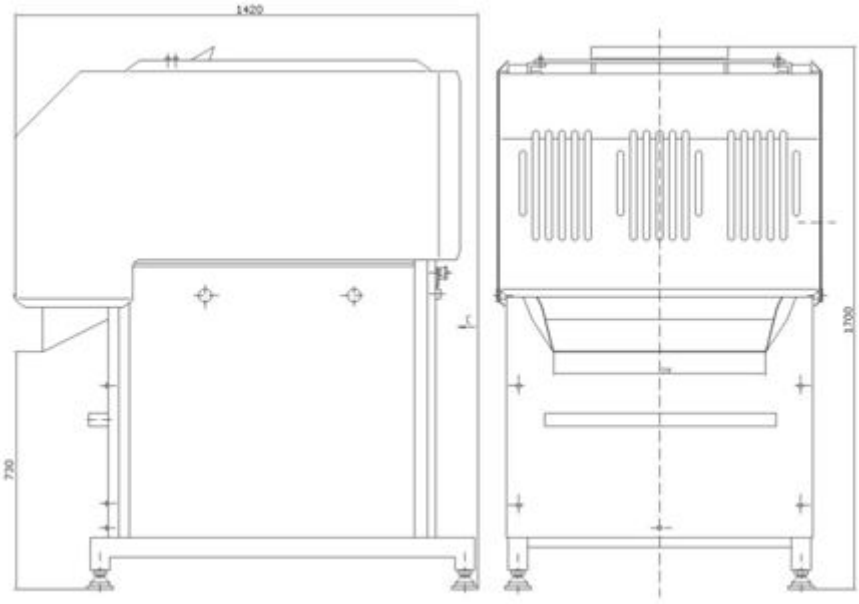
Машина оснащена защитной крышкой с защитным выключателем, обеспечивающий автоматическое отключение с целью предохранения персонала от повреждений.

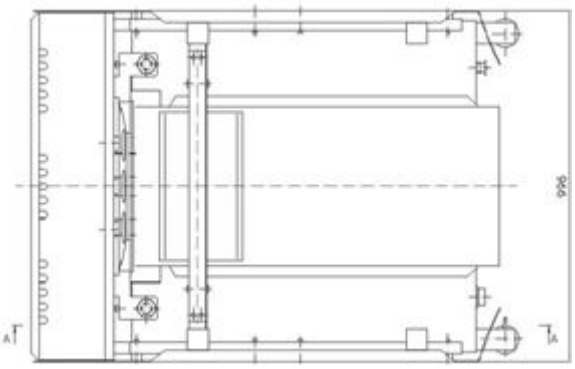
Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 и соответствует ГОСТ, директивам Совета Европы № 2006/42/EC и 2006/95/EC и предписаниям USDA.



Технические параметры:

Производительность	max. 1500 kg/h
Напряжения питание	3x400V/50 Hz
Установленная мощность	4 kW
Давление воздуха	0,4-0,6 MPa
Нажим режущего ножа	2500 kg
Макс. размеры блока	750x440x200 mm
Размеры отрезаемых кусков	120x35xH блока mm





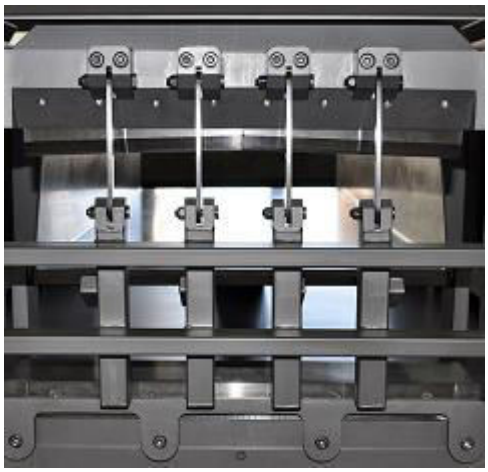
Размеры:

Длина	1420 mm
Ширина	995 mm
Высота	1700 mm

АНАЛОГИЧНЫЕ

Гильотина для резки замороженного мяса 8001151000

- с 4 вертикальными ножами



Технические параметры:

Производительность	max. 1500 kg/h
Размер блока	440x200x750 mm
Прибл. размер отрезанных кусков	90x35xH блока
Установленная мощность	4 kW
Давление воздуха	0,4-0,6 MPa
Питание	3x400V/50 Hz

ГИЛЬОТИНЫ ДЛЯ РЕЗКИ ГОЛОВ РЫБ

ГИЛЬОТИНА ДЛЯ РЕЗКИ ГОЛОВ РЫБ, 8002151000



Машина предназначена для резки голов рыб. Привод машины полностью пневматический.

Рыба кладется в правильной позиции и нажатием кнопок нож приводится в движение. Вырезанные головы собираются в сосуд, расположенный под машиной.

Привод ножа возможен только при одновременном нажатии кнопок. Этим обеспечивается нужная безопасность персонала.

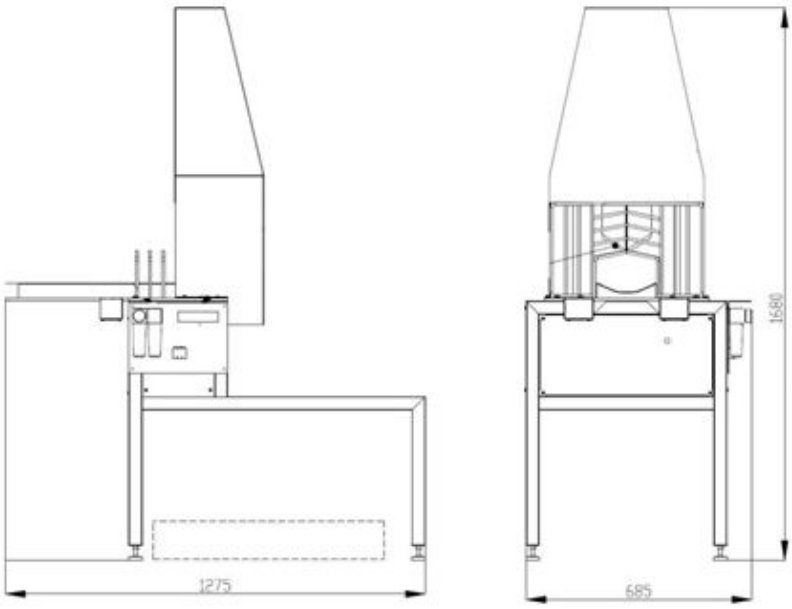
Машина также доступна в версии с углом наклона ножа 130° (8002151010).

Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 и соответствует ГОСТ, директивам Совета Европы № 2006/42/EC и 2006/95/EC и предписаниям USDA.



Технические параметры:

Ход ножа для резки	160 mm
Угол V-образного ножа	90°
Рабочее давление	max. 0,6 MPa
Расход воздуха	50 l/min
Размеры	1275x685x1680 mm



ВАКУУМНЫЙ МАССАЖЕР 1000 dm³, 83.1310.00

Вакуумный массажер предназначен для массирования мясных продуктов. Продукты остаются постными после обработки в вакуумной среде. Используется для производства ветчины, мясных туш лопаток, толстого филея, бекона и т.п. продуктов.

Правильно выбранная форма рабочего элемента в барабане и широкая гамма регулирований вакуума, оборотов и рабочего периода позволяет выполнения необходимых параметров качества мяса.

Машина состои из несущей рамы, барабана, приводной системы, в состав которой входят мотор-редуктор и цепная передача, вакуумной системы – вакуумного насоса, автоматического клапана с электромагнитным управлением, вакуумного колектора и разделительного модуля фильтра, предотвращающего проникновения воды и постоянных загрязнителей в насос.

Машина контролируется при помощи touch screen дисплей и обладает широким спектром программ, который обеспечивает настройки продолжительности, циклов и фаз програм.

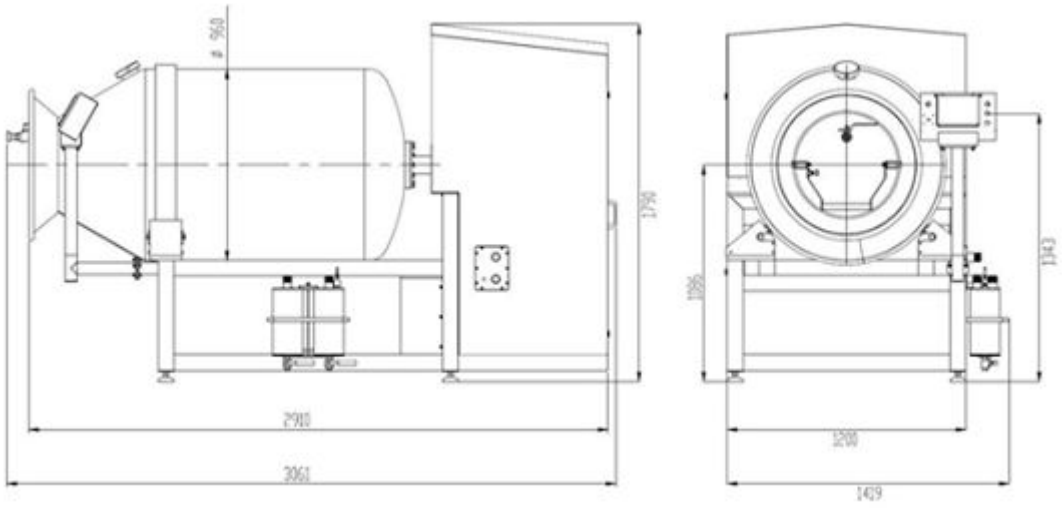
Опционально к машине поставляется охлаждение и размораживание, а также двойная внешняя рубашка с термоизоляцией. По заказу клиента возможно изготовление машин с рабочим объемом с 200 до 10000 dm³.

Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 и соответствует ГОСТ, директивам Совета Европы № 2006/42/EC и 2006/95/EC и предписаниям USDA.



Технические параметры:

Объем барабана	1000 dm³
Напряжения питание	3x400V/50 Hz
Установленная мощность	3,5 kW
Мощность мотор-редуктора	2,2 kW
Мощность вакуумного насоса	1,1 kW
Дебит вакуумного насоса	40 m³/h
Вакуум	~90%
Регулирование оборотов барабана (0-99%)	max. 15 об/мин.



Размеры:

Длина	3061 mm
Ширина	1419 mm
Высота	1790 mm

ПРЕСЫ ДЛЯ ВЯЛЕННОГО МЯСА

ПРЕССА ДЛЯ ВЯЛЕННОГО МЯСА, 82.1018.00

Машина предназначена для прессования вяленного мяса. Оптимизация технологического процесса улучшает качество и понижает окончательную цену продукта.

Технология вяления мясных продуктов требует применения пресса. Это делается для улучшения процесса вяления и оформления продуктов. В то же время прессование снижает значительно время вяления. Все это влияет на качество продукта. Использование машины помагает избежать проблемы с определением степени нажима, с продолжительностью и поддержанием постоянной степени давления.

Пресование осуществляется при помощи 4 шт. пневматических цилиндров. А машина включает 19 шт. рабочьих столов (12 mm) из влагостойкой фанеры, с окантовкой из нержавеющей стали.

Компютеризированное управление машины позволяет следить за процессом непрерывно, програмирование разных видов продуктов, настраивание давления (нажима) в реальных единицах, его автоматическое регулирование (вкл. плавный пуск), сохранение позиции при аварии и продолжение программы рестартом, сигнализация об окончании рабочьего цыкла.

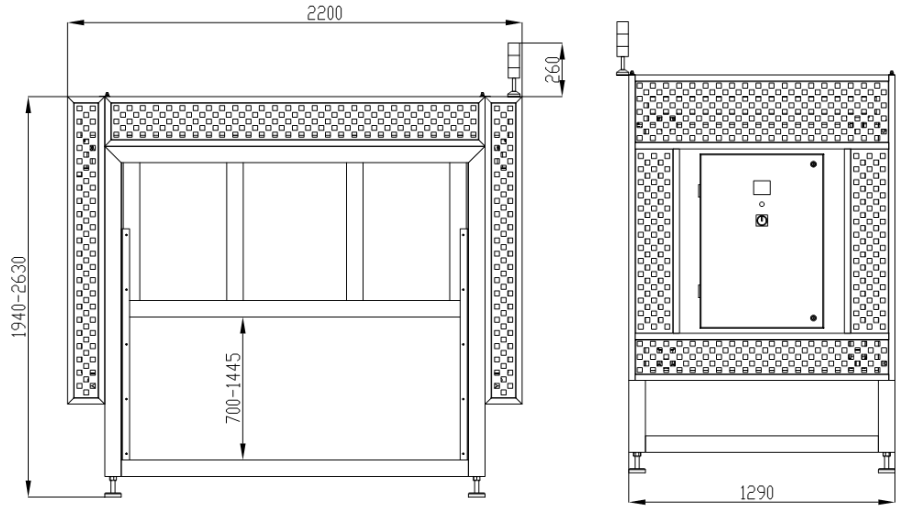
Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 и соответствует ГОСТ, директивам Совета Европы № 2006/42/EC и 2006/95/EC и предписаниям USDA.





Технические параметры:

Производительность	750 кг/цикъл
Размер рабочего стола	1650x1100 mm
Установленная мощность	80 W
Напряжения питание	230V/50 Hz
Давления воздуха	min. 6 bar



Размеры:

Длина	2200 mm
Ширина	1290 mm
Высота	1940-2630 mm

ПРЕССА ДЛЯ ВЯЛЕННОГО МЯСА, 8112032000



Машина предназначена для прессования вяленного мяса. Она икономичное решение для оптимизации производства и повышения качества.

Технология вяления мясных продуктов требует применения пресса. Это делается с целью улучшения процесса вяления и оформления продуктов. В то же время прессование снижает значительно время вяления. Все это влияет на качество продукта. Использование машины помагает избежать проблемы с определением степени сжатия, с продолжительностью и обеспечением постоянной степени давления.

Пресование осуществляется при помощи 2 шт. пневматических цилиндров. А машина включает 20 шт. рабочьих столов, с окантовкой из нержавеющей стали.

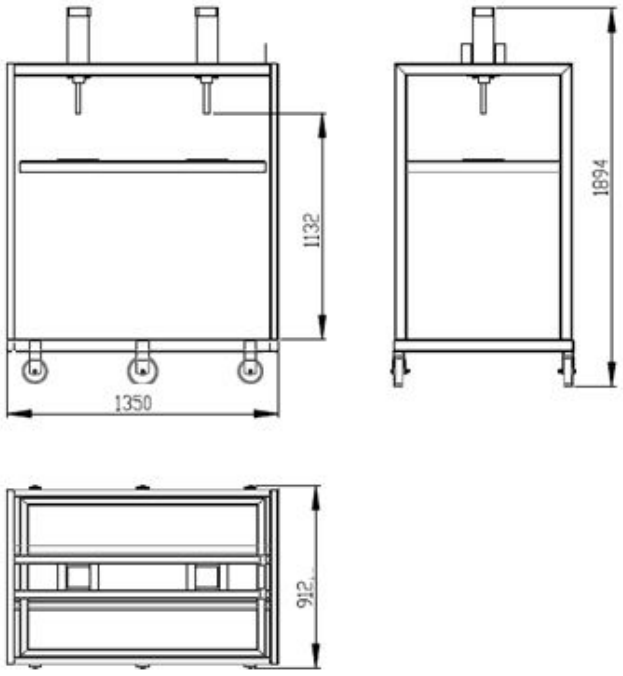
Сила нажима может быть регулирована посредством регулирования давления (нажима) воздуха внутри цилиндров. Машина изготавливается на колесах.

Машината предлагается и в исполнении с двумя дополнительными панелями и общей высотой 2255 mm (8113032002).

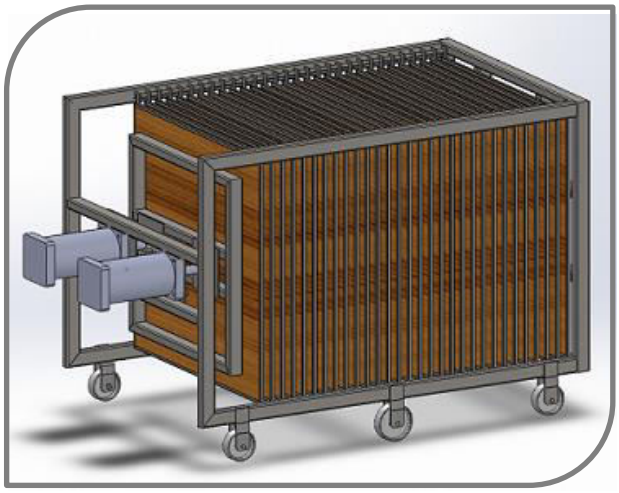
Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 и соответствует ГОСТ, директивам Совета Европы № 2006/42/ЕС и 2006/95/ЕС и предписаниям USDA.

Технические параметры:

Производительность	350 кг/цикъл
Размер рабочего стола	850x1250 mm
Давления воздуха	max. 10 bar
Размеры	1350x912x1894 mm



ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ ПРЕССА ДЛЯ ВЯЛЕННОГО МЯСА, 8115033004



Машина предназначена для прессования вяленного мяса. Это экономичное решение для оптимизации производства и улучшения качества.

Конструкция позволяет равномерное воздействие на изделие при помощи мобильных столов. Сырье загружается подвешенное на профилях, которые вешатся на направляющие прессы. Между двух соседных столов и при помощи двух пневматических цилиндров сырье равномерно бывает пресованно.

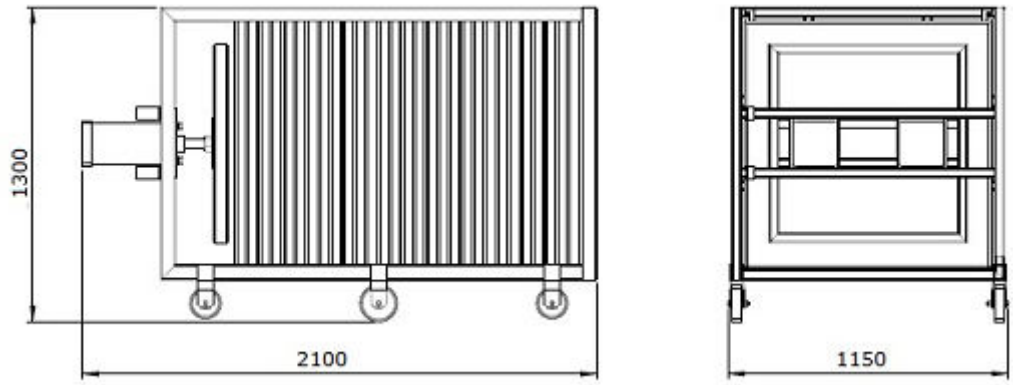
Машина включает 30 шт. рабочьих столов из влагостойкой фанеры, с окантовкой из нержавеющей стали.

Сила давления может регулироваться путем регулировки давления воздуха в цилиндрах. Машина выполнена на колесах.

Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 и соответствует ГОСТ, директивам Совета Европы № 2006/42/EC и 2006/95/EC и предписаниям USDA.

Технические параметры:

Производительность	350 кг/цыкл
Размер рабочего стола	850x1250 mm
Сжатый воздух	max. 8 bar



Размеры:

Длина	2100 mm
Ширина	1150 mm
Высота	1300 mm

МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ СЫРОВЯЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ, 61.1400.00

Машина предназначена для удаления благородной плесени с сыровяленых продуктов – суджук и т.п.

Состоит из корпуса с двумя щетками и подвижной рамой, на которой подвешиваются продукты на коптильном пруте. Одна из щеток расположена на подвижной раме, что обеспечивает регулировку расстояния в зависимости от габаритов продукта. Скорость вращения щеток регулируется плавно.

Рама с подвешенными продуктами приводится в движение при помощи пневмоцилиндра. Ход рамы также возможно регулировать и ограничивать, в завиисмости от вида продукта.

Управление осуществляется контроллером Delta Holand с touch screen.

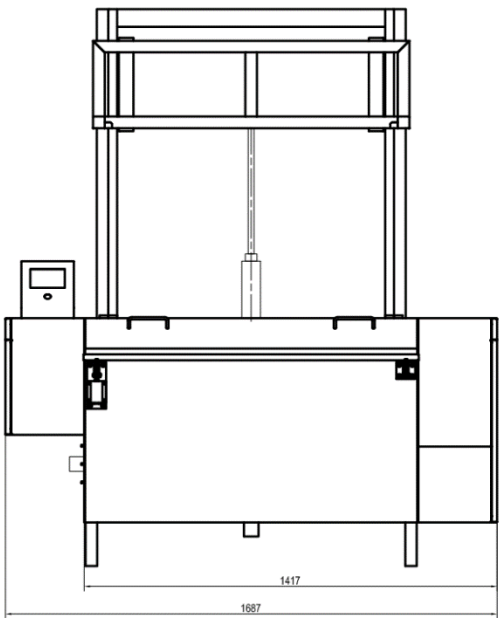
Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 и соответствует ГОСТ, директивам Совета Европы № 2006/42/EC и 2006/95/EC и предписаниям USDA.

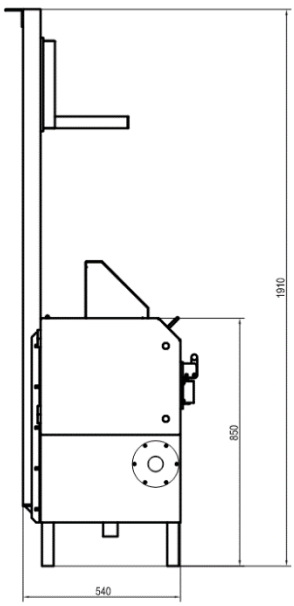




Технические параметры:

Установленная мощность	800 W
Напряжения питание	3+400V/50 Hz
Скорость вращения щеток	200 rpm
Длина щеток	1000 mm
Диаметр щеток	200 mm
Размеры	1690x540x1910 mm





МАШИНА ДЛЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ, 84.0135.00





Машина предназначена для удаления щетины со свинных ног, ушей и телячьих рубцов.

Ноги и уши или рубцы кладутся в закрытую камеру, затем камера вращается с определенной скоростью и непрерывно заливается горячей водой. Посредством их обтирания между собой и выскабливания периферийными и передними ножами достигается желанный эффект.

Профиль ножей различается в зависимости от направления вращения, таким образом машина может обработывать все виды продуктов (в одной - ножки, уши, а в другой - рубцы). Скорость машины регулируется в зависимости от вида продукта.

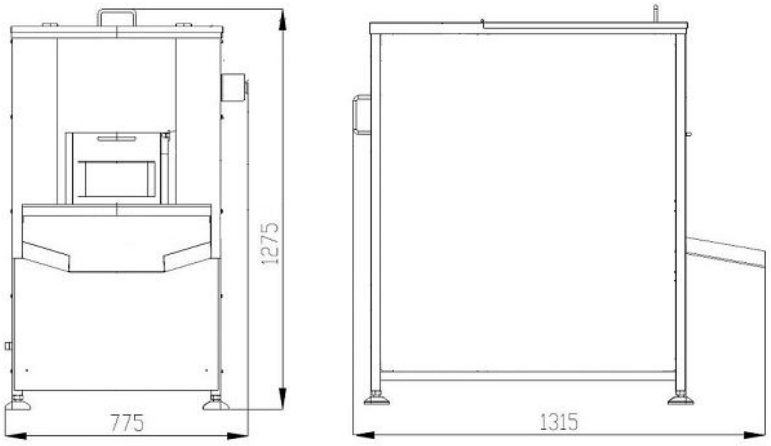
Машина оснащена электронагревателями, нагревающие воду до 64°C.

Распределительный щит машины отделно закреплен к стене. Опционально машина может быть изготовлена с регулированием времени для работы с автоматическим выключателем.

Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 и соответствует ГОСТ, директивам Совета Европы № 2006/42/EC и 2006/95/EC и предписаниям USDA. Машината е изработена от неръждаема стомана AISI 304 и съответства на директиви 2006/42/EC, 2006/95/EC и USDA наредба.

Технические параметры:

Производительность	35 кг/цыкл
Установленная мощность	23,5 kW
Привод	2,2 kW
Обороты двигателя	max. 1430 об./мин.
Подогрев	21 kW
Приблизительный расход воды	12 l/min
Напряжения питание	3x400 V/50 Hz
Размеры оборудования (без эл. панели)	775x1315x1275 mm



АНАЛОГИЧНЫЕ

Машина для термической обработки 84.0040.01

- без подогрева, директная подача горячей водой.



Технические параметры:

Производительность	50 кг/цыкл
Вместимость барабана	175 dm³
Мощность двигателя	5,5 kW
Обороты двигателя	max. 1430 об./мин.
Установленная мощност	5,5 W
Питание	3x400V/50 Hz
Размеры оборудования	935x1335x1275 mm

Машина для термической обработки 84.0035.00/8140030000

- без подогрева, директная подача горячей водой.



Технические параметры:

Производительность	35 кг/цыкл
Мощность двигателя	2,2 kW
Обороты двигателя	max. 1430 об./мин.
Установленная мощност	2,3 W
Питание	3x400V/50 Hz
Размеры оборудования	945x1315x1275 mm

МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ КУРИНЫХ НОГ, 8140301000

Машина предназначена для очистки куриных ног и желудков. Машина состоит из мотор-редуктора, резервуар для продукта и стенд.

Заполнение производится через крышки с обеих сторон, а опорожнение продукта – с лицевой стороны. Отдохы очистки попадают под машину.

Машина изготовлена из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304). Его конструкция позволяет легкую чистку и техническое обслуживание.

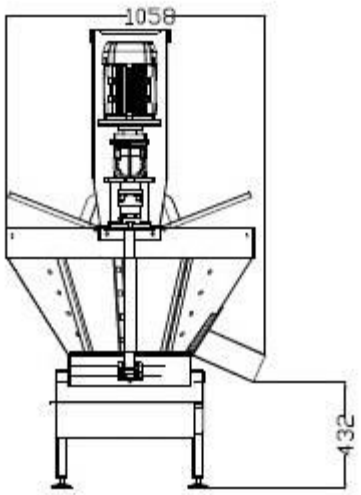


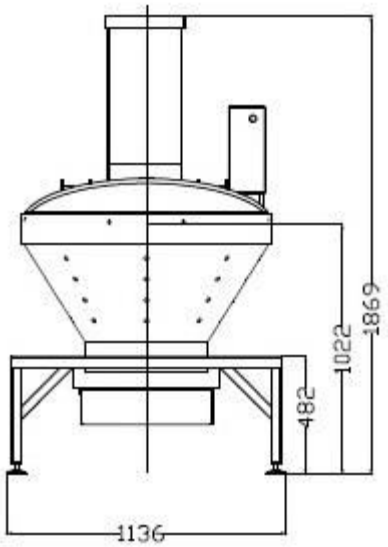




Технические параметры:

Емкость	20 kg
Производительность	300 kg/h
Питание	400 V/3 Ph/50 Hz
Установленная мощность	4 kW
Питание водой	½”
Размеры	1136x1058x1869 mm





МАШИНА ДЛЯ ОБРАБОТКИ КИШОК, 8711000002



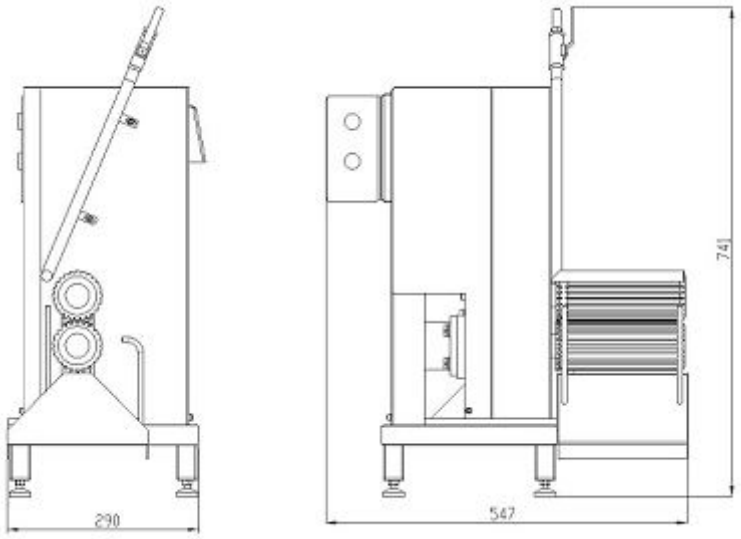
Машина предназначена для обработки и очистки кишок и изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304).

Они подаются вручную между вращающимися валами, над которым смонтирован коллектор для подачи воды. Привод осуществляется мотор-редуктором, установленном под защитной крышкой. Воздушный зазор между валом регулируется.

Опционально машина поставляется с проточным водонагревателем для нагрева воды (87.1100.0001).

Технические параметры:

Напряжение питания	400 V/3 Ph/50 Hz
Установленная мощность	0,37 kW
Размеры	547x290x741 mm



МЕШАЛКИ СОЛЯНОГО РАСТВОРА

МЕШАЛКА СОЛЯНОГО РАСТВОРА, 61.1201.00



Машина предназначена для приготовления гомогеннизированного соляного раствора, применяемого в процессах мясопереработки.

Резервуар заполняется необходимым объемом воды. Соль загружается в бункер и после активации начинается перемешивание ингредиентов. Время перемешивания может быть регулировано.

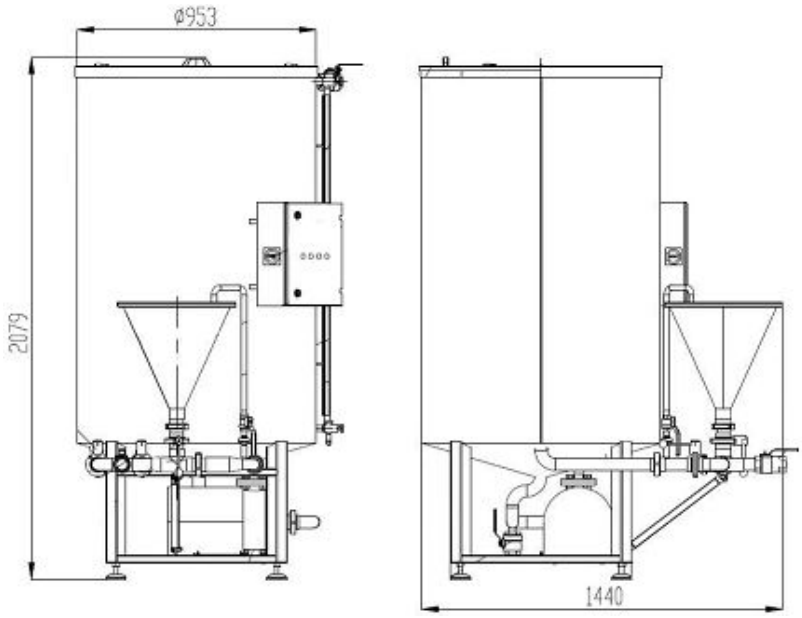
Высокопроизводительный центробежный насос, служащий для перемешивания, дает возможность эффективно добавлять сухое вещество к жидкости, а также доставить его в необходимое место. Перемешивание порошок с водой происходит при помощи инжектора, разположенного под воронкой для загрузки. Точное разделение резервуара и мониторинг уровня течности, осуществляемые измерительной трубой уровня, позволют достижения требуемого соотношения. Смеситель рассола оснащен смотровой крышкой для очищения резервуара.

Возможно изготовление мешалок различного объема, по заказу клиента.

Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 и соответствует ГОСТ, директивам Совета Европы № 2006/42/EC и 2006/95/EC и предписаниям USDA.

Технические параметры:

Вместимость	1000 l
Установленная мощность	2,3 kW
Мощность насоса	2,2 kW
Расход насоса	12 m³/h
Напряжения питание	3x400V/50 Hz



Размеры:

Длина	1440 mm
Диаметр	953 mm
Высота	2079 mm

АНАЛОГИЧНЫЕ

Мешалка соляного раствора 61.1212.00

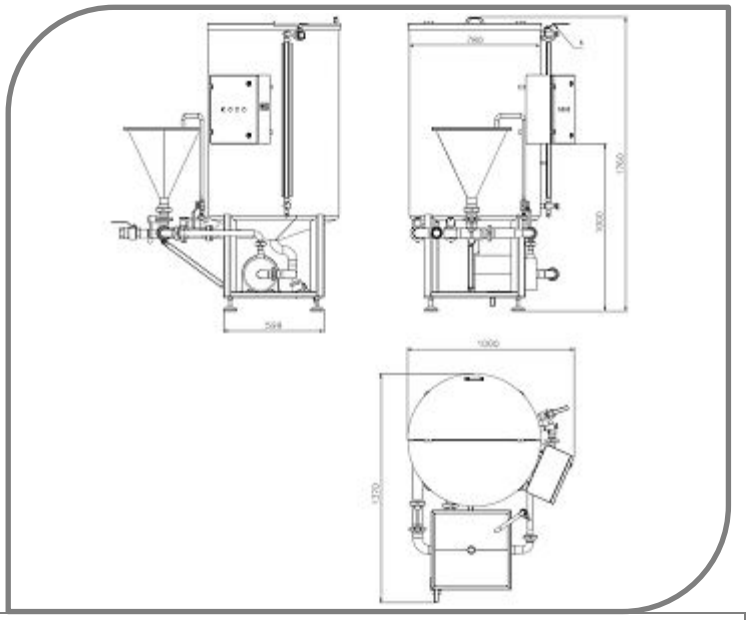


- 800 l

Технические параметры:

Вместимость	800 l
Капацитет насоса	2,2 kW
Расход насоса	12 m³/h
Установленная мощность	2,3 kW
Питание	3x400V/50 Hz
Размеры	1140x1525x1836 mm

Мешалка соляного раствора 61.1207.50



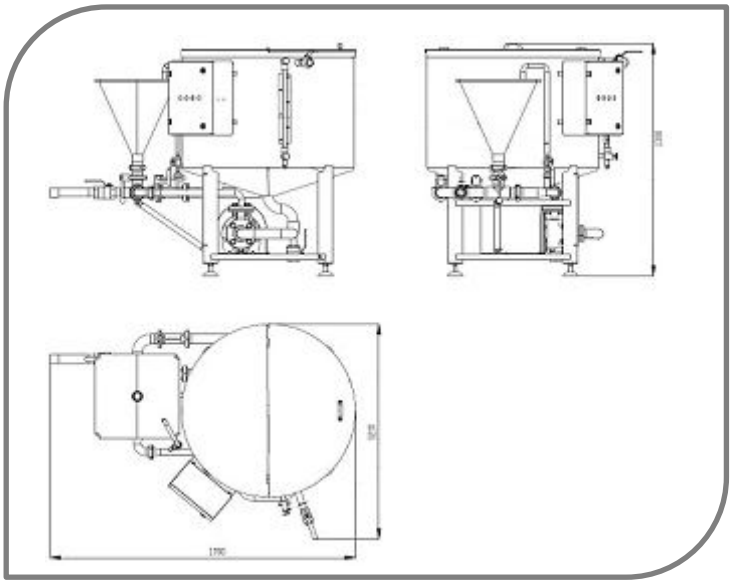
- 500 l

Технические параметры:

Вместимость	500 l
Капацитет насоса	1,5 kW
Расход насоса	12 m³/h
Установленная мощность	1,6 kW
Питание	3x400V/50 Hz
Размеры	995x1370x1757 mm

Мешалка соляного раствора 61.1207.40

- 400 l



Технические параметры:

Вместимость	400 l
Капацитет насоса	1,1 kW
Расход насоса	9 m³/h
Установленная мощность	1,2 kW
Питание	3x400V/50 Hz
Размеры	1700x1210x1300 mm

Мешалка соляного раствора 61.1207.25

- 250 l



Технические параметры:

Вместимость	250 l
Капацитет насоса	0,75 kW
Расход насоса	6,6 m³/h
Установленная мощность	0,85 kW
Питание	3x400V/50 Hz
Размеры	930x1220x1355 mm

Мешалка соляного раствора с буферной емкостью с охлаждением и сливным насосом 8150500002



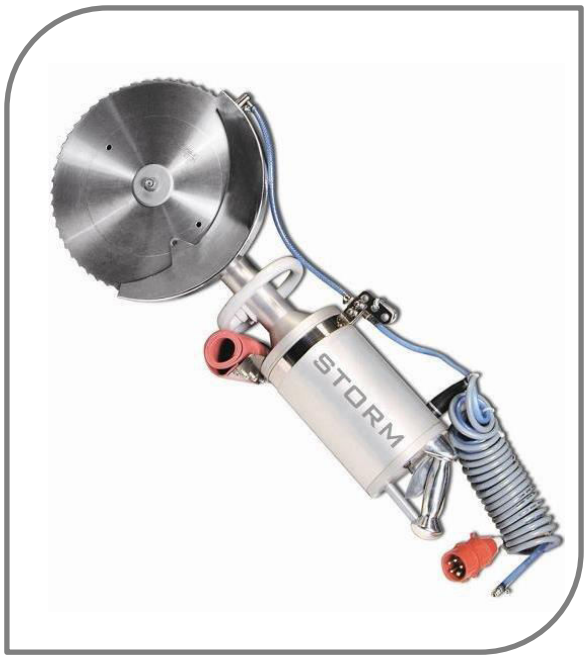
- система предназначена для приготовления рассола, его перекачки в буферную емкость, оборудованную мешалкой и двойной рубашкой для охлаждения и насосом для подачи рассола в инжектор.

Технические параметры:

Вместимость мешалки	500 l
Вместимость буферной емкости	500 l
Насос мешалки	1,5 kW
Насос буферной емкости	1,5 kW
Сливной насос	1,5 kW
Двигатель мешалки буферной емкости	0,55 kW
Мощность агрегата для охлаждения	2,47 kW

ДИСКОВЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ТУШ ЖИВОТНЫХ

ДИСКОВАЯ ПИЛА ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ТУШ ЖИВОТНЫХ, 61.1321.00



Дисковая пила предназначена для разделки туш животных.

Състоит из режущего диска с защитным шлемом, который приводится электродвигателем и направляется двумя рукоятками. Для снижения усилия работника, пила подвешана и сбалансирована противовесом (предлагается опционально). В зоне резки обязательна подача воды для охлаждения и отмытия опилок. Подача напряжения происходит переключателем на задней крышки, а затем, запускающим рычагом на рукоятке активируется пила. При отпускании рукоятки движение пилы останавливается.

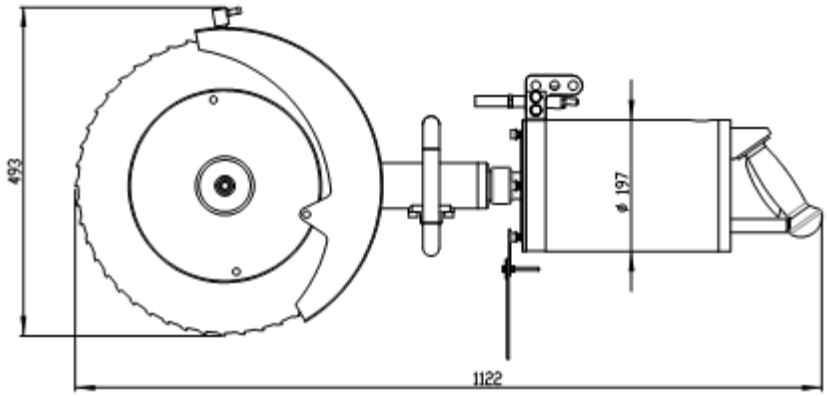
Разделка осуществляется вертикальным движением пилы, направляемой връчную оператором.

Диаметърт режущего диска 450 мм, а профиль зубов специально разработан фирмой. Благодаря этой разработки, отход процесса снижается примерно на 20%. Разделка туши одного животного осуществляется средне за 8 секунд.

Машина изготовлена из нержвеющей стали 1.4301 (AISI 304) и соответствует директивам 2006/42/EC и 2006/95/EC и предписаниям USDA.

Технические параметры:

Диаметр режушего диска	450 mm
Обороты режущего диска	740 об./мин.
Установленная мощность	3 kW
Питание водой	2 bar
Напряжения питание	3x400V/50 Hz



МАШИНА ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ СУБПРОДУКТОВ, 4521263107



Машина предназначена для охлаждения субпродуктов. Инновационная технология позволяет быстро и эффективно подготовить утиной печени для ее последующей обработки и сохранения его презентации. Благодаря своей эффективности можно съэкономить ок.23 часов в сранении с известными способами до сих пор.

Она состоит из ленты с ограничителями (предохраняющие продукта от падения), форсунки для обливания водой и теплообменник фреон-вода. Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304).

Охлаждение осуществляется использованием воды из водопроводной сети, у которой температура допълнительно понижена теплообменником. Время прохода продукта для достижения оптимальной рабочей температуры 35-40 мин., причем скорость регулируется при помощи инвертора.

На входе машины предусмотрена специальная зона, для легкости передвижения продукта на ленте. На выходе устоновлен желоб, для сбора охлажденного продукта.

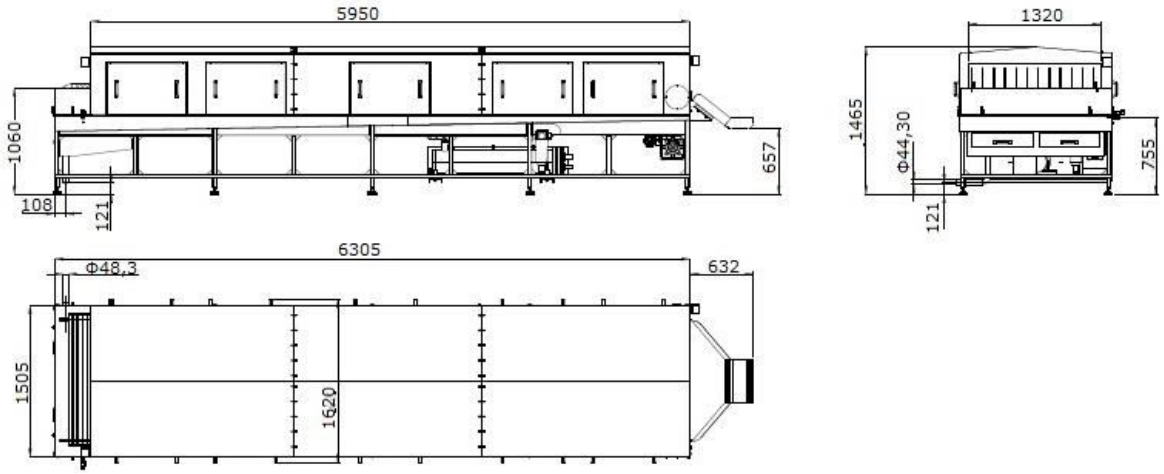
Для мойки самой ленты предусмотрены коллекторы с прямым питанием из водопроводной сетии, при помощи которых отстраняются крупные загрязнения. Наряду с всем этим, по всей длине установленыы боковые ставни для легкости доступа во время мойки. Верхняя и нижняя часть ленты отделены перегородкой.

Машина оснащена двумя фильтрами типа выдвижного ящика, для очистки используемой воды и выделения отходов до их попадания в убойную зону.



Технические параметры:

Производительность	max. 450 kg/h
Напряжение питания	230 V (L, N, PE) 50 Hz
Установленная мощность	0,25 kW
Скорост ленты	15 mm/min (50 Hz)
Мотор-редуктор	0,18 kW



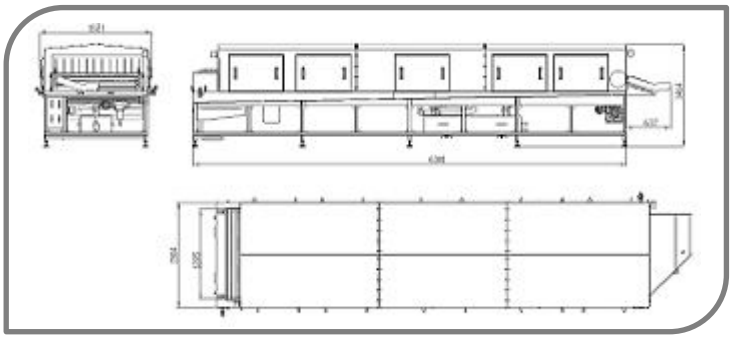
Размеры:

Длина	7000 mm
Ширина	1505 mm
Высота	1465 mm

АНАЛОГИЧНЫЕ

Машина для охлаждения субпродуктов 4521263108

- выход машины выполнен в соответствии с желаниями заказчика.



Технически данни:

Вместимость	max. 450 kg/h
Установленная мощность	0,25 kW
Питание	230 V (L, N, PE) 50 Hz
Размеры	6300x1650x1465 mm

УСТРОЙСТВО ДЛЯ РЕЗКИ ПЕЧЕНИ

УСТРОЙСТВО ДЛЯ РЕЗКИ ПЕЧЕНИ

Устройство предназначено для резки печени. Резка производится вручную поворотом режущего инструмента.

Изделие кладется на лоток для резки и лоток кладется на устройство. Режущий инструмент вращается и разрезает продукт. При повороте он проходит через ванну с горячей водой, что облегчает резку и улучшает результат. Вода в ванне нагревается электронагревателями. Нарезанные продукты вынимаются из лотка и повторно загружаются.

Конфигурация резки выполняется по заказу заказчика, для одного устройства можно заказать несколько режущих комплектов. Также устройство доступно с прямым подводом горячей воды вместо нагревателей.

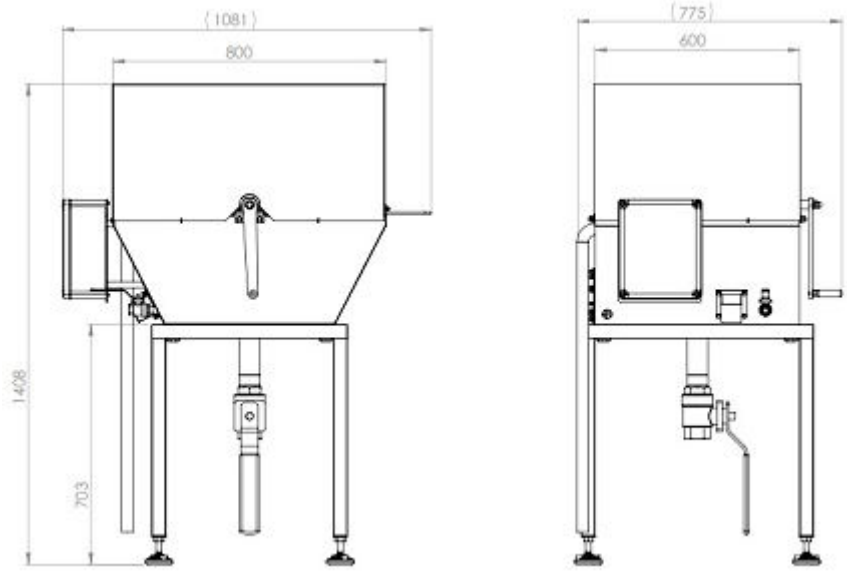
Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304).





Технические параметры:

Арт. номера	8830021000	8830010000
Лоток для резки	800x600 mm	600x400 mm
Ножи	23 шт.	16 шт.
Расстояние между ножами	20 mm	15-20 mm
Подогрев	2x3,5 kW	-
Установленная мощность	7,03 kW	-
Напряжение питания	3x400V/50 Hz	-
Размеры	1100x730x755 mm	950x600x550 mm



СОСУД ДЛЯ ВАРКИ, 6610000125

Машина предназначена для варки жидких и пастообразных продуктов. Состоит из контейнера с полезным объемом 250 л, механизм перемешивания приводимый в движение мотор-редуктором и система подогрева.

Исходный материал загружается в контейнер и нагревается с помощью подаваемого пара. Специальняя мешалка обеспечивает плавную гомогенизацию продукта. Тоже не позволяет приклеивания продукта по стенам. Что бы разлить готового продукта контейнер разворачивается вокруг своей оси после открытия крышки.

Крышка контейнера открывается и закрывается в ручную, а во время работы замыкается винтовыми фиксаторами.

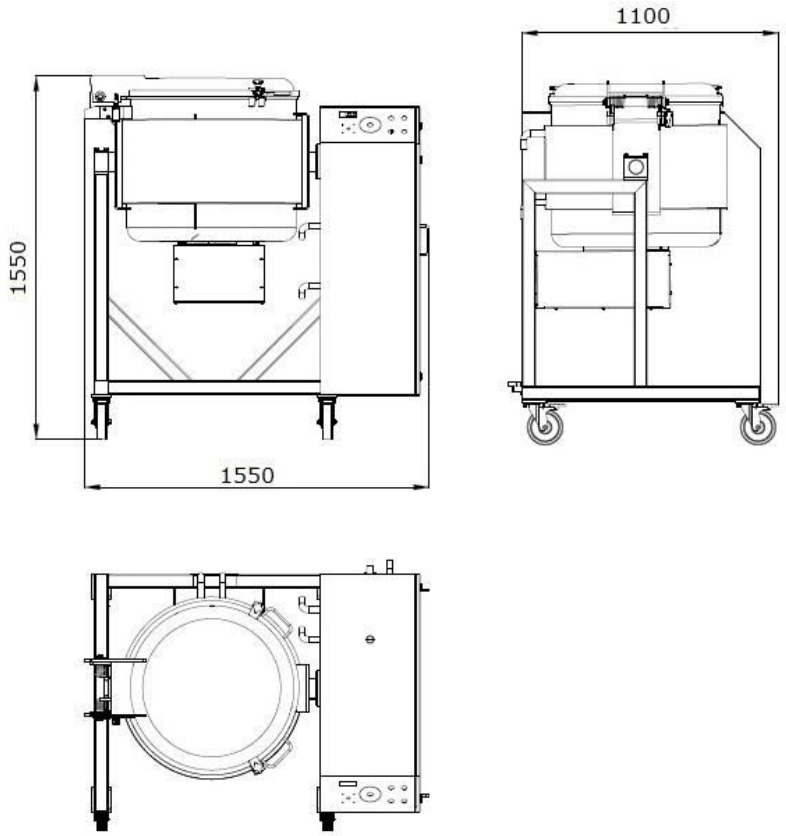
У машины температурный регулятор и потенциометр для регулирования скорости вращения мешалки.

Все части машины изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, допущенная для контакт с пищевой средой.



Технические параметры:

Рабочий объем	250 l
Напряжение питания	400V/3Ph/50Hz
Установленная мощность	1,6 kW
Подача воздуха	3 bar
Расход воздуха	160 l/min
Подача пара	3 bar, 40 kg/h



Размеры:

Длина	1550 mm
Ширина	1100 mm
Высота	1550 mm

ТРАНСПОРТНАЯ ЛЕНТА ДЛЯ СОРТИРОВКИ СУБПРОДУКТОВ

ТРАНСПОРТНАЯ ЛЕНТА ДЛЯ СОРТИРОВКИ СУБПРОДУКТОВ, 4514161209

Машина предназначена для сортировки субпродуктов в мясной промышленности. Состоит из транспортной ленты, на которой транспортируются субпродукты, три удаляемых лоток, каждый из которых предназначен для разного типа субпродукта и девять рабочих мест.

Каждое рабочее место оснащено проточной водой , которая используется как для мойки, так и для транспортирования продукта в данной из трех разгрузочных лоток. Остаток продукта после сортировки берется по центральному желобу.

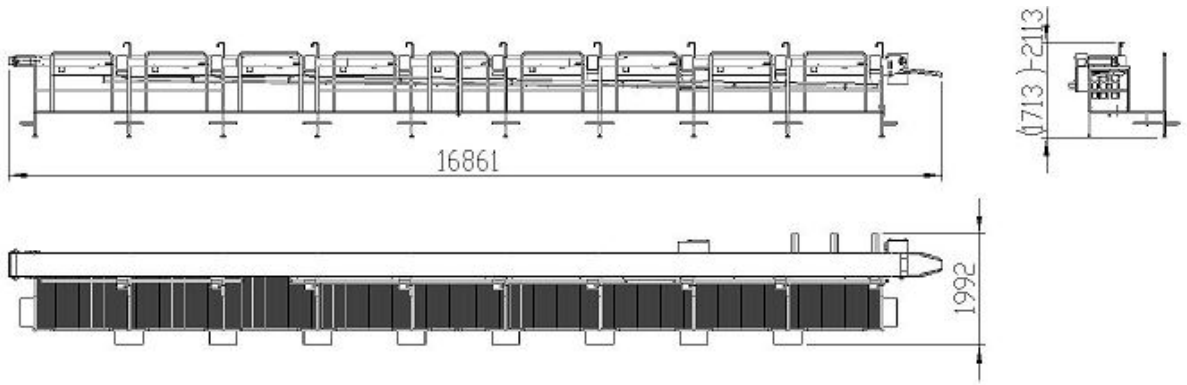
Скорость ленты регулируема при помощи частотного управления. Высота транспортирования тоже регулируема. Каждое рабочее место оснащено аварийной остановки – струны и приведение в действие работником становится ногой.

Лента сделана из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304), допущенная для контакт с пищевой средой.



Технические параметры:

Питание	230 V (L, N, PE) 50 Hz
Установленная мощность	0,37 kW
Скорость ленты	0,05-0,09 m/sec
Ширина ленты	400 mm



Размеры:

Длина	16861 mm
Ширина	1992 mm
Высота	1713-2113 mm

МИКСЕРЫ

СМЕСИТЕЛЬ 60 l, 8191062100

Машина является экономичным решением для смешивния мяса. Используемое мясо может быть свининой, говядиной, домашней птицей или рыбой.

Специальный дизайн машины позволяет быстрое перемешивание мяса. Продукт загружается вручную в бункер, смешивание осуществляется валом с лезвием, и после завершения процесса продукт опорожняется в контейнер.

Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304).

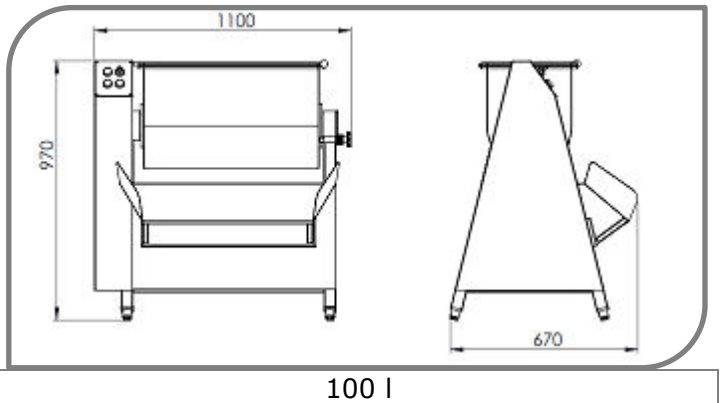


Технические параметры:

Объем бункера	60 l
Напряжение питания	400 V/3 Ph/50 Hz
Установленная мощность	1,1 kW
Размеры смесителя	930x550x880 mm

АНАЛОГИЧНЫЕ

Смеситель 100 l, 8191102000



Технические параметры:

Объем бункера	100 l
Напряжение питания	400 V/3 Ph/50 Hz
Установленная мощность	1,1 kW
Размеры смесителя	1100x670x970 mm

СМЕСИТЕЛЬ 200 l

Машина предназначена для смешивания свяжего мяса (мин. температура 0 ±2 °C). Оборудование изготовлено из нержавеющей стали 1.4301.

Перемешивание осуществляется с помощью двух валов с гребками. Их структура и изменение направления вращения позволяют эффективную гомогенизацию продукта.

Для удобства пользователя, бункер выполнен на двух уровней, а также для облегчения, его опорожнение осуществляется через клапан в передней части машины. Опорожнение производится в тележке объемом 200 литров, но предлагается и версия машины с меньшей высотой для заполнения других типов контейнеров.

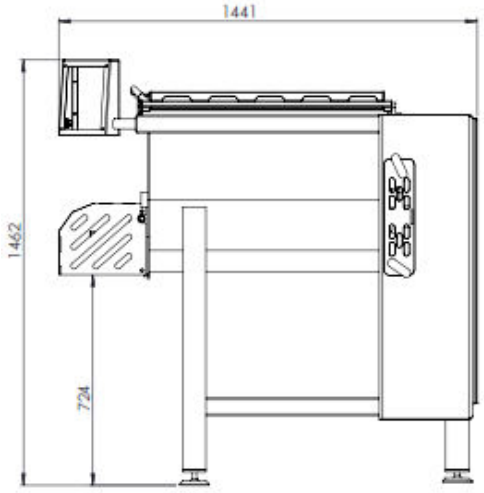
Скорость перемешивания регулируется частотным регулятором. Машина оборудована датчиком для открытой крышки для опорожнения и защитным датчиком для открытой крышки. Машина оснащена и датчиком, который обеспечивает безопасность персонала – при открытия крышки машина останавливается автоматически.

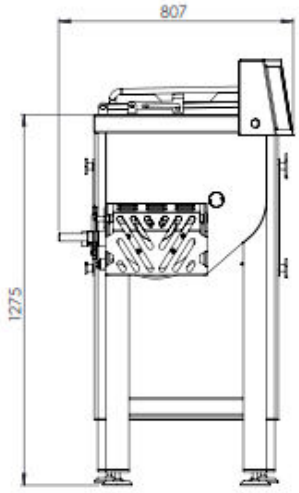




Технические параметры:

Вместимость	200 l
Напряжения питание	400 V/3 Ph/50 Hz
Установленная мощность	2,2 kW
Размеры	1441x807x1462 mm





СМЕСИТЕЛЬ 450 l, 8192452001



Машина предназначена для смешивания свяжего мяса (мин. температура -3°C). Оборудование изготовлено из нержавеющей стали 1.4301.

Перемешивание осуществляется с помощью двух валов с гребками. Их структура и изменение направления вращения позволяют эффективную гомогенизацию продукта.

Для удобства пользователя, бункер выполнен на двух уровней, а также для облегчения, его опорожнение осуществляется через клапан в передней части машины. Датчик контролирует наличие 200 л тележку, в которую продукт опорожняется.

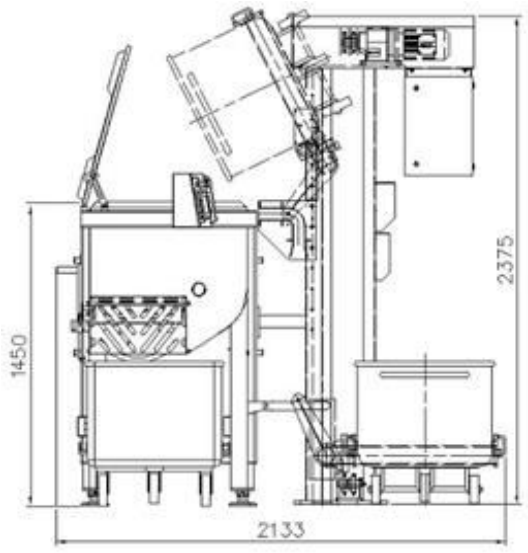
Управление смесителя компьютеризировано. Оно имеет возможности введения 99 программ, гладкое регулирование скорости вращения, установка длительности программы и отложенный старт.

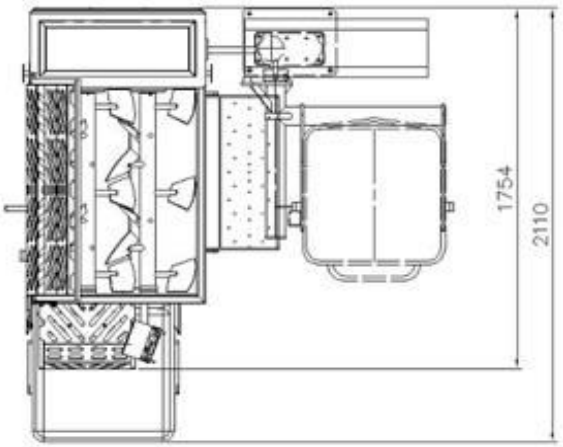
Смеситель также доступен в сочетании с подъемником-загрузчиком 200 л. тележек (арт. номер 3100131501).

Машина оснащена датчиками, которые обеспечивают безопасность персонала - открытие крышки приводит к автоматической остановке машины, подножка, когда внизу, предотвращает запуск подъемника-загрузчика.

Технические параметры:

Вместимость	450 l
Напряжения питание	400 V/3 Ph/50 Hz
Установленная мощность	4 kW
Размеры смесителя	1800x1050x1600 mm





Смеситель 300 l

- два уровня бункера;
- два вала с лезвиями;
- вращение в обе стороны;
- фронтальное опорожнение смеси;
- защитный датчик для открытой крышки;
- возможность загрузки подъемником и защита от пуска подъемника при опускании ступени;
- компьютеризированное управление, позволяющее записывать программы и устанавливать их продолжительность, плавное регулирование скорости, отложенный старт.



Технические параметры:

Объем бункера	300 l
Напряжение питания	400 V/3 Ph/50 Hz
Установленная мощность	4 kW
Размеры смесителя	1550x1050x1570 mm

МЯСОРУБКА 130, 8721011301



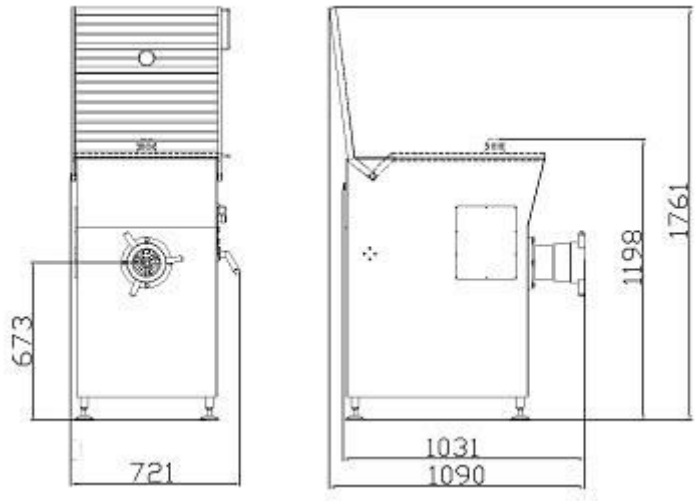
Машина предназначена для измельчения мяса. Изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304).

Система резки Unger и состоит из 5 элементов-130 мм. Рычаг для выталкивания шнека облуегчает работу оператора.

Бункер продукта оснащен защитной крышкой.

Технические параметры:

Объем бункера	60 l
Напряжение питания	400 V/3 Ph/50 Hz
Установленная мощность	7,5 kW
Размеры	1031x721x1198 mm



АНАЛОГИЧНЫЕ

Мясорубка 114

- режущая система Unger 5
- вполне нержавеющая
- предотвращает попадание руки в шнек



Технические параметры:

Реальная производительность	400-500 kg/h
Напряжение питания	400 V/3 Ph/50 Hz
Установленная мощность	4 kW
Размеры	680x800x1050 mm

ВАННА ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ КОЛБАС, 8181450201



Машина предназначена для варки колбас путем погружения в горячую воду. Продукты укладываются в специально изготовленные корзины, оснащенные прижимными устройствами, которые предотвращают выхождения продукта.

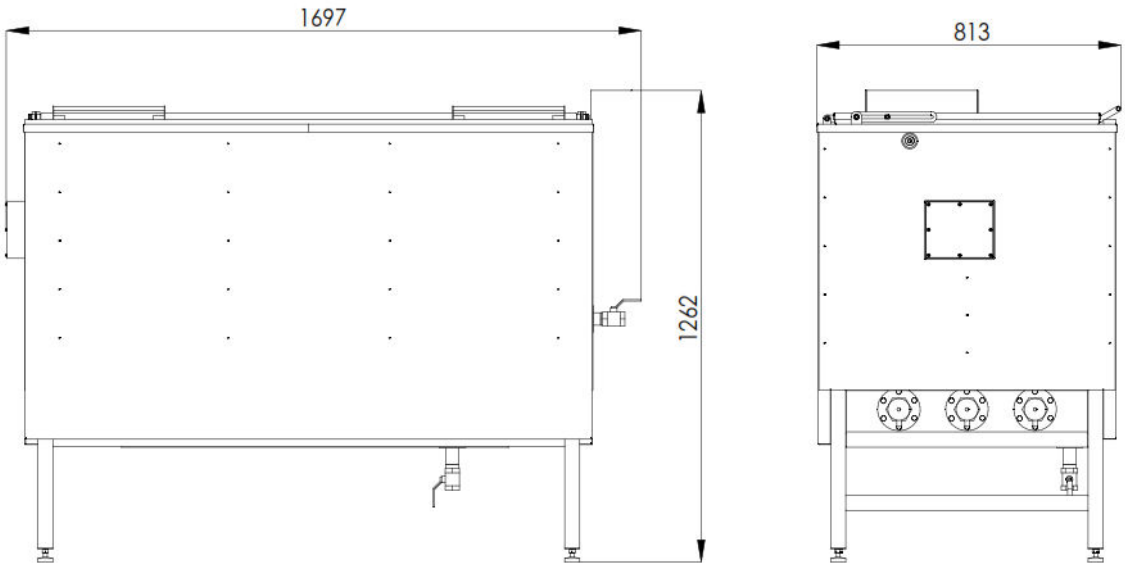
Машина състоит из ванны, водной рубашки с открытым объемом, нагреватели для нагрева воды в водяной рубашке. Дренаж воды из ванны и рубашки производится ручными кранами. Электрический щит и панель управления установлены отдельно от машины.

Для управления рабочей температурой машина оснащена датчиками, которые измеряют температуру в ванне, водяной рубашке и ядре продукта.

Машина изготовлена из нержавеющей стали 1.4301 (AISI 304), допущенной для контакта с пищевыми продуктами.

Технические параметры:

Полезный объем	450 l
Рабочая температура в ванне	90°C
Напряжение питания	400 V/3 Ph/50 Hz
Установленная мощность	33,1 kW



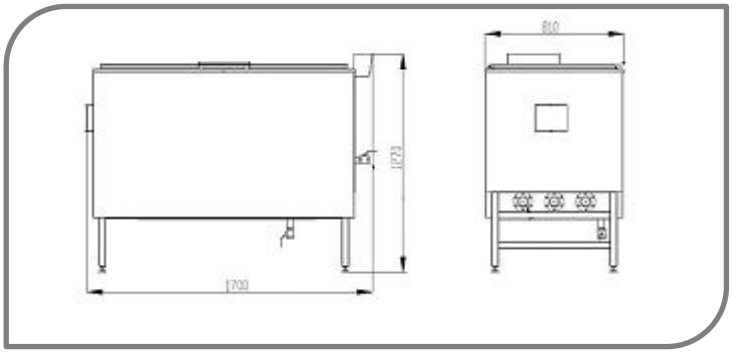
Размеры:

Длина ванны	1380 mm
Ширина ванны	660 mm
Высота ванны	510 mm
Габаритные размеры	1520x800x1200 mm

АНАЛОГИЧНЫЕ

Ванна для заваривания колбасов 8181450200

- без корзин и толкателей;
- без датчика температуры сердцевины продукта.



Технические параметры:

Вместимость	450 l
Рабочая температура в ванне	90°C
Установленная мощность	33,1 kW
Питание	3x400V/50 Hz
Размеры ванны	1380x660x510 mm
Габаритные размеры	1700x810x1271 mm

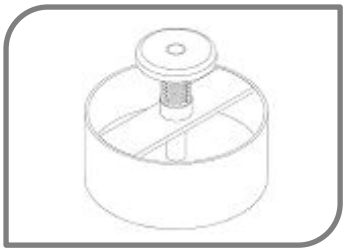
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПРЕССА ДЛЯ ФИЛЕ И ВЕТЧИНЫ

Изготовлена из нержвеющей стали 1.4301 (AISI 304).

Капацитет 3 l, арт. номер 54.0213.36: 360x110x150 mm
Капацитет 7 l, арт. номер 54.0207.48: 490x200x150 mm



ФОРМЕР ДЛЯ ГАМБУРГЕРА, 62.4009.57

Изготовлен из нержвеющей стали 1.4301 (AISI 304).

Для оформления бургеров диаметром 100 mm



КОПТИЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА-ШТАТИВ, 54.1000.30

Изготовлены из нержвеющей стали 1.4301 (AISI 304).
Конструкция из плотно сваренных трубных профилов.

Этажи: 6 шт.
Размеры: 1000x1010x1900 mm



КОПТИЛЬНАЯ ПРУТЬ, D00142

Изготовлен из алюминия.

Длина: 1000 mm



200 л. ТЕЛЕЖКА, S00347

Изготовлена из нержвеющей стали 1.4301 (AISI 304).

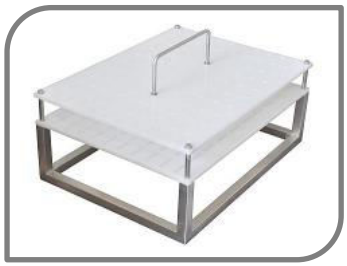
Размеры: 680x690x700 mm



РОЛИ ДЛЯ ПЛАСТИКОВЫХ ЯЩИКОВ, S00559

Изготовлено из нержвеющей стали 1.4301 (AISI 304).

Размеры: 410x655 mm



КОРЗИНА ДЛЯ РУЧНЫХ НОЖЕЙ, 55.1311.00

Изготовлена из полиетилена и нержвеющей стали 1.4301 (AISI 304). Предназначена для мойки ручных ножей в проходной машине для мойки ящиков.

Размеры: 600x450x350 mm



РАБОЧИЙ СТОЛ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ КОСТЕЙ, 62.4000.57

Изготовлен из полиетилена и нержвеющей стали 1.4301 (AISI 304).
Размеры: 2000x1400x900 mm



РАБОЧИЙ СТОЛ, 62.2116.00

Изготовлен из нержвеющей стали 1.4301 (AISI 304). Состоит из транспортера и 6 (шесть) рабочих мест.

Размеры: 5400x3180x800 mm



ТАНК для ОХЛАЖДЕНИЯ, 55.8001.00

Изготовлен из нержвеющей стали 1.4301 (AISI 304).
Размеры: 1645x800x1120 mm

МАШИНА ДЛЯ НАМОТКИ КИШОК, 8731000000



Двухсторонняя машина для намотки натуральных кишок. Процесс осуществляется путем нанизывания их на катушку с помощью вращающихся роликов под постоянной проточной водой. Изготовлен из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304). В качестве опции к машине доступен набор из 4-х видов шампуров.

Установленная мощность: 0,37 kW
Размеры: 710x500x370 mm