ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ 2020

Είναι πιθανά τυπογραφικά λάθη. Οι φωτογραφίες και τα σχέδια είναι ενδεικτικά.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	Γκιλοτίνες κοπής κατεψυγμένου κρέατος	3
	Γκιλοτίνα κοπής κεφαλιού ψαριών	5
	Βαρέλες κενού (Tumbler)	6
	Πρέσες αλλαντοποιίας	8
	Μηχανές καθαρισμού αλλαντικών	11
	Μηχανές καθαρισμού	13
	Αναμίκτες σαλαμούρας	17
	Δισκοπρίονο διχοτόμησης	21
	Μηχανές ψύξης υποπροϊόντων	22
	Καζάνια βρασμού	24
	Μεταφορικές ταινίες διαλογής υποπροϊόντων.	27
	Ζυμωτήρια κρέατος	26
	Κρεατομηχανές	30
	Δεξαμενές βρασμού	31
	Πρόσθετος εξοπλισμός	33

ΓΚΙΛΟΤΙΝΕΣ ΚΟΠΗΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΓΚΙΛΟΤΙΝΑ ΚΟΠΗΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ SK150
1500 κιλά/ώρα, 80.0115.00



Η μηχανή χρησιμοποιείται για την κοπή μπλοκ κατεψυγμένου κρέατος με θερμοκρασία από -3° έως -28°C.

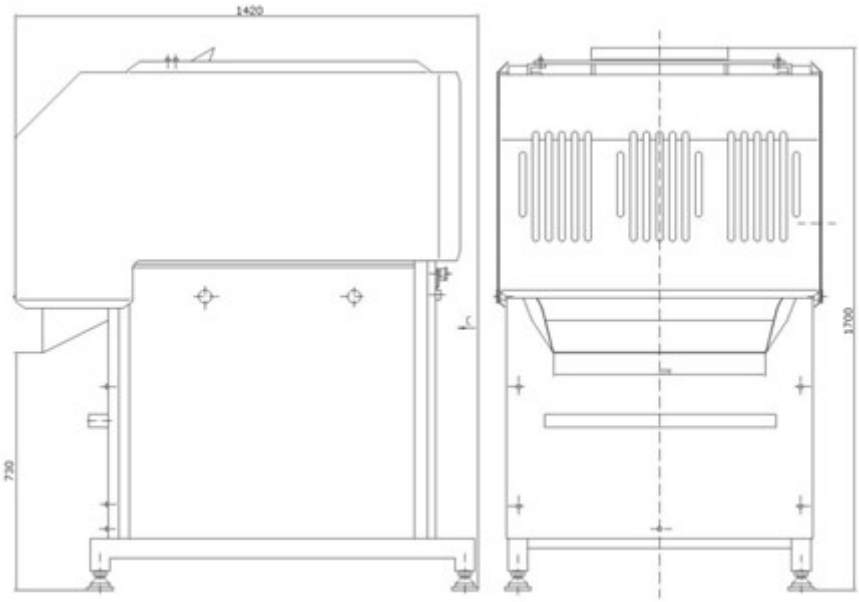
Το μπλοκ κατεψυγμένου κρέατος τοποθετείται στην είσοδο και ανυψώνεται με τη βοήθεια πνευματικού κυλίνδρου. Με παλινδρομική κίνηση οριζόντια και κάθετα μαχαίρια (που παίρνουν κίνηση από υδραυλικό σύστημα) κόβουν το κρέας.

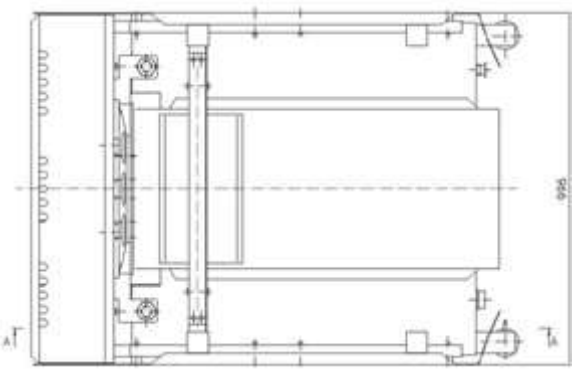
Είναι κατασκευασμένη με προστατευτικό καπάκι με ασφαλιστικό διακόπτη, που αυτόματα σταματά τη μηχανή, με στόχο την προστασία των εργαζομένων από τραυματισμούς.

Είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304) και πληρεί τις προδιαγραφές 2006/42/EC, 2006/95/EC και USDA.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Παραγωγικότητα	max. 1500 kg/h
Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	4 kW
Τροφοδοσία αέρα	0,4-0,6 MPa
Δύναμη κοπής	2500 kg
Μέγιαστη διάσταση μπλοκ	750x440x200 mm
Διαστάσεις κομμένου κρέατος	120x35xΥψος του μπλοκ mm





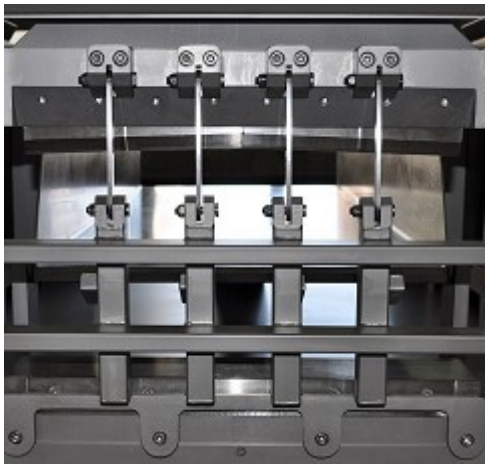
Διαστάσεις:

Μήκος	1420 mm
Πλάτος	995 mm
Ύψος	1700 mm

ΠΑΡΟΜΟΙΑ

Γκιλοτίνα κοπής κατεψυγμένου κρέατος 8001151000

- με 4 κάθετα μαχαίρια



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Παραγωγικότητα	max. 1500 kg/h
Διαστάσεις μπλοκ κρέατος	440x200x750 mm
Διαστάσεις κοματιών κομένου κρέατος	90x35xΎψος του μπλοκ mm
Εγκατεστημένη ισχύς	4 kW
Τροφοδοσία αέρα	0,4-0,6 MPa
Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz

ΓΚΙΛΟΤΙΝΑ ΚΟΠΗΣ ΚΕΦΑΛΙΩΝ ΨΑΡΙΩΝ

ΓΚΙΛΟΤΙΝΑ ΚΟΠΗΣ ΚΕΦΑΛΙΩΝ ΨΑΡΙΩΝ 8002151000

Η μηχανή χρησιμοποιείται για την κοπή των κεφαλιών των ψαριών. Η κίνηση είναι εξ ολοκλήρου πνευματική.

Το ψάρι τοποθετείται στη σωστή θέση και με το ταυτόχρονο πάτημα δύο μπουτόν, κινείται το μαχαίρι κοπής. Τα αποκομμένα κεφάλια συλλέγονται σε δοχείο κάτω από τη μηχανή.

Η κίνηση του μαχαιριού εείναι δυνατή μόνο με το πάτημα των δύο μπουτόν ταυτόχρονα για λόγους ασφαλείας.

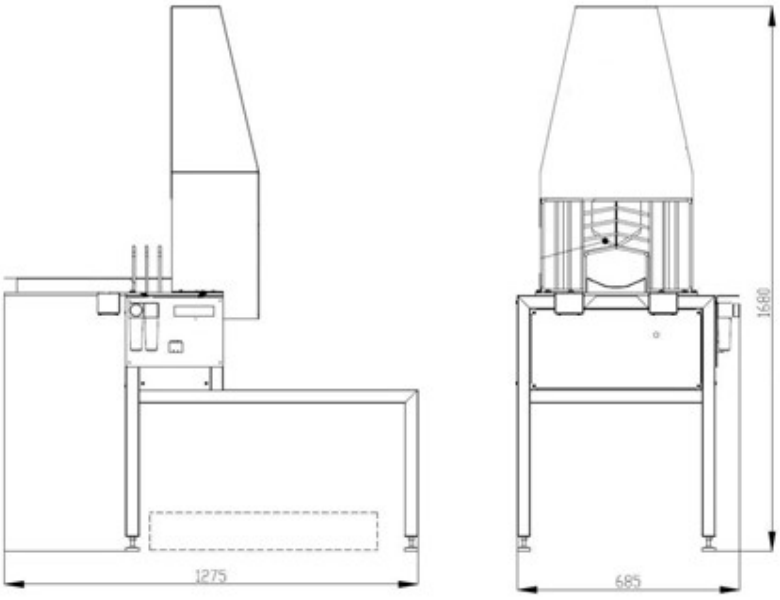
Η μηχανή είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 316 και πληρεί τις προδιαγραφές 2006/42/EC, 2006/95/EC και USD.





Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Διαδρομή μαχαιριού κοπής	160 mm
Τροφοδοσία αέρα	max. 0,6 MPa
Κατανάλωση αέρα	50 l/min
Διαστάσεις	1275x685x1680 mm



ΒΑΡΕΛΑ ΚΕΝΟΥ (TUMBLER)

ΒΑΡΕΛΑ ΚΕΝΟΥ 1000 dm³, 83.1310.00

Η βαρέλα κενού χρησιμοποιείται για την τρυφεροποίηση των προϊόντων κρέατος. Τα επεξεργασμένα με τον τρόπο αυτό κρέατα γίνονται πιό ζουμερά. Χρησιμοποιείται για την παραγωγή φιλέτου, ζαμπόν, μπέϊκον κλπ.

Το ειδικά σχεδιασμένο εργαλείο στο τύμπανο, και το ευρύ φάσμα ρυθμίσεων στροφών, κενού αέρα και χρόνου λειτουργίας, επιτρέπει την επίτευξη των απαραίτητων ποιοτικών παραμέτρων του κρέατος.

Η μηχανή αποτελείται από το φέρων πλαίσιο, τύμπανο, σύστημα περιστροφής του τυμπάνου με αλυσίδα, σύστημα δημιουργίας κενού αέρα - αντλία κενού, αυτόματη βαλβίδα, συλλέκτης κενού και φίλτρο-διαχωριστήρα, που προστατεύει την αντλία από εισροή νερού και ακαθαρσιών.

Η μηχανή ελέγχεται από ελεγκτή με οθόνη αφής και διαθέτει πληθώρα προγραμμάτων στα οποία η διάρκεια, οι κύκλοι και οι φάσεις είναι προγραμματιζόμενα.

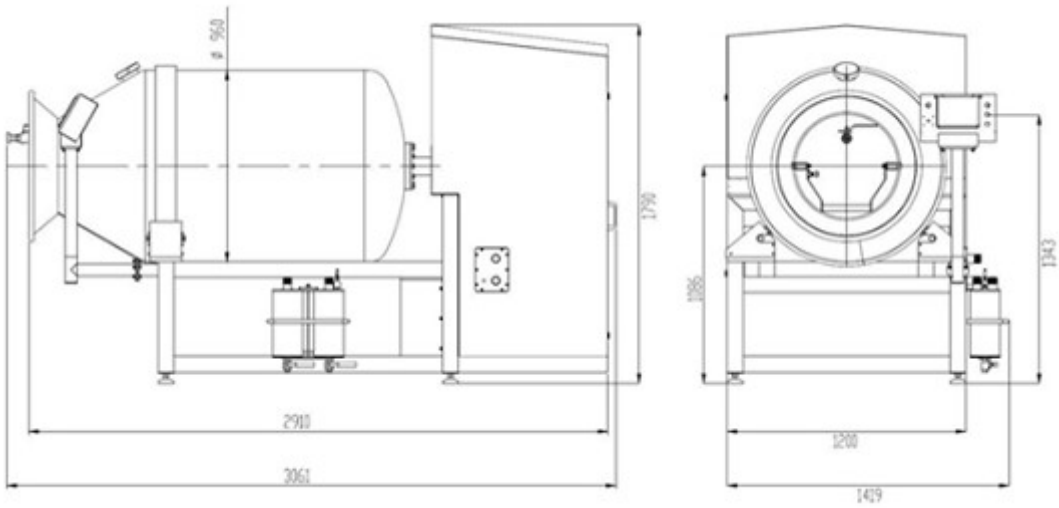
Προαιρετικά η μηχανή διατίθεται με ψύξη και απόψυξη και διπλό θερμομονωμένο εξωτερικό χιτώνιο. Είναι δυνατές κατασκευές βαρελών κενού με χωρητικότητα από 200 έως 10000 dm³.

Είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304) και πληρεί τις προδιαγραφές 2006/42/EC, 2006/95/EC και USDA.



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Ωφέλιμη χωρητικότητα	1000 dm³
Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	3,5 kW
Ισχύς κίνησης	2,2 kW
Ισχύς αντλίας κενού	1,1 kW
Παροχή αντλίας κενού	40 m³/h
Κενό	~90%
Ρύθμιση στροφών τυμπάνου (0-99%)	max. 15 στροφές/λεπτό.



Διαστάσεις:

Μήκος	3061 mm
Πλάτος	1419 mm
Ύψος	1790 mm

ΠΡΕΣΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ 82.1018.00

Η κατασκευή αυτή χρησιμοποιείται για το πρεσάρισμα προϊόντων αλλαντοποιίας. Η βελτιστοποίηση της διαδικασίας βελτιώνει την ποιότητα και έχει αποτέλεσμα στην τελική τιμή του προϊόντος.

Η τεχνολογία αρκετών ειδών αλλαντικών απαιτεί τη διαδικασία του πρεσαρίσματος. Γίνεται με στόχο καλύτερη αφύγρανση και διαμόρφωση των προϊόντων. Παράλληλα το πρεσάρισμα μειώνει σημαντικά το χρόνο ξήρανσης. Όλα αυτά επιδρούν στην ποιότητα του προϊόντος. Η χρήση της πρέσας αυτής βοηθά στην αποφυγή του προβληματισμού για τον καθορισμό της δύναμης πίεσης, το χρόνο και την διατήρηση σταθερής πίεσης.

Το πρεσάρισμα γίνεται με τέσσερεις πνευματικούς κυλίνδρους, ενώ η μηχαναή δέχεται 19 πλάκες κοντρα πλακέ θαλασσης (12mm) πλαισιωμένα με ανοξείδωτο χάλυβα.

Ο έλεγχος με PLC της πρέσας, επιτρέπει συνεχή έλεγχο της διαδικασίας σε πραγματικό χρόνο, τον καθορισμό προγραμμάτων για διάφορα προϊόντα, την ρύθμιση της δύναμης πρεσαρίσματος σε πραγματικές μονάδες, την αυτόματη ρύθμιση λειτουργίας (πχ soft start), διατήρηση της κατάστασης σε περίπτωση βλάβης και συνέχιση του προγράματος από εκεί που σταμάτησε μετά από επαναφορά, σηματοδότηση τέλους κύκλου.

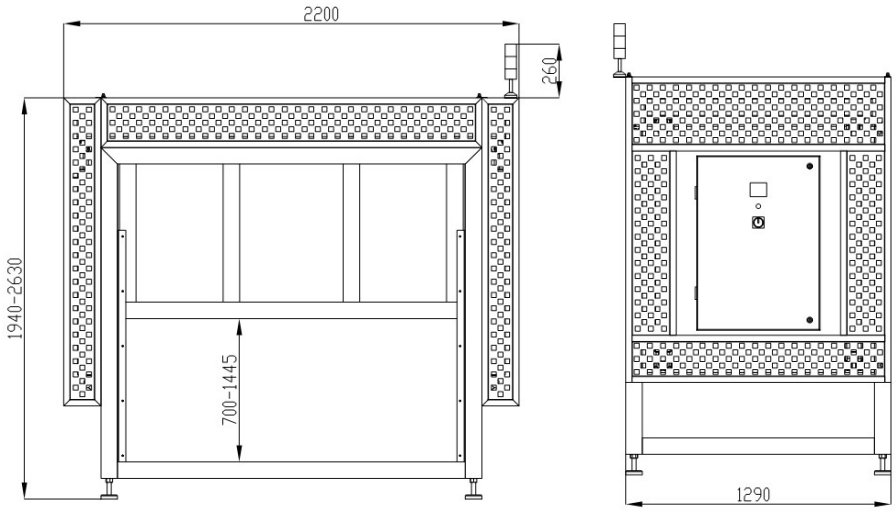
Η Πρέσα είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304) και πληρεί τις προδιαγραφές 2006/42/EC, 2006/95/EC και USD.





Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Παραγωγικότητα	750 κιλά/κύκλο
Διαστάσεις του πλαισίου εργασίας	1650x1100 mm
Εγκατεστημένη ισχύς	80 W
Τάση λειτουργίας	230V/50 Hz
Παροχή πεπ. αέρα	min. 6 bar



Διαστάσεις:

Μήκος	2200 mm
Πλάτος	1290 mm
Ύψος	1940-2630 mm

ΠΡΕΣΑ ΓΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ 8112032000



Η πρέσα χρησιμοποιείται για το πρεσάρισμα διαφόρων τύπων αλλαντικών. Είναι μία οικονομική λύση για την βελτιστοποίηση της παραγωγής και βελτίωση της ποιότητας.

Η τεχνολογία αρκετών ειδών αλλαντικών απαιτεί τη διαδικασία του πρεσαρίσματος. Γίνεται με στόχο καλύτερη αφύγρανση και διαμόρφωση των προϊόντων. Παράλληλα το πρεσάρισμα μειώνει σημαντικά το χρόνο ξήρανσης. Όλα αυτά επιδρούν στην ποιότητα του προϊόντος. Η χρήση της πρέσας αυτής βοηθά στην αποφυγή του προβληματισμού για τον καθορισμό της δύναμης πίεσης, το χρόνο και την διατήρηση σταθερής πίεσης.

Το πρεσάρισμα εκτελείται με τη βοήθεια δύο πνευματικών κυλίνδρων. Περιλαμβάνονται και 20 πλάκες κόντρα πλακέ θαλάσσης πλαισιωμένα με ανοξείδωτο χάλυβα.

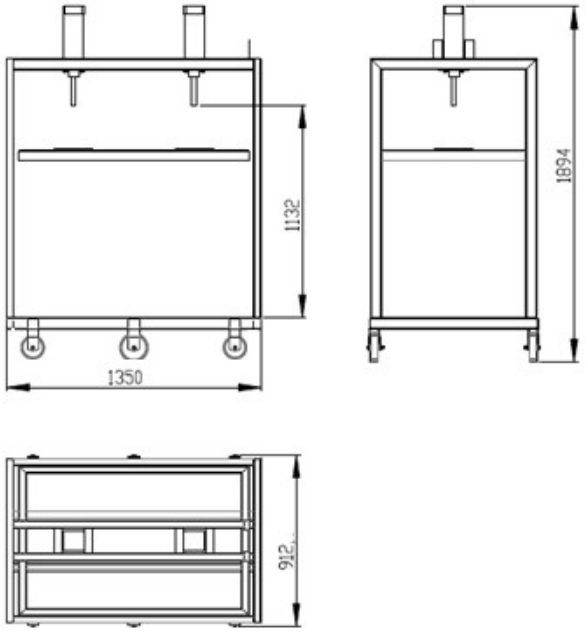
Η ασκούμενη πίεση ρυθμίζεται με ρύθμιση της πίεσης του πεπιεσμένου αέρα στούς κύλινδρους. Η πρέσα είναι τροχήλατη.

Διατίθεται επίσης και με δύο επιπλέον πλάκες και ολικό ύψος 2255 mm (κωδικός 8113032002).

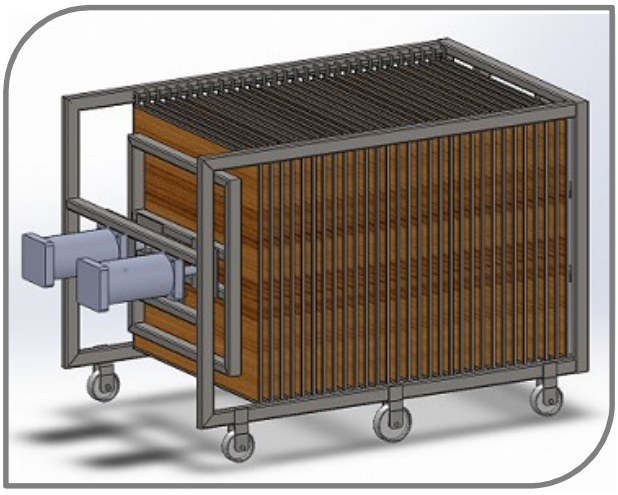
Είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304) και πληρεί τις προδιαγραφές 2006/42/EC, 2006/95/EC και USDA.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Παραγωγικότητα	350 κιλά/κύκλο
Διάσταση της πλάκας πρεσαρίσματος	850x1250 mm
Τροφοδοσία πεπ. Αέρα	max. 10 bar
Διαστάσεις	1350x912x1894 mm



ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ ΠΡΕΣΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ, 8115033004



Η πρέσα χρησιμοποιείται για το πρεσάρισμα διαφόρων τύπων αλλαντικών. Είναι μία οικονομική λύση για την βελτιστοποίηση της παραγωγής και βεελτίωση της ποιότητας.

Η κατασκευή επιτρέπει την ομοιόμορφη κατανομή της πίεσης στο προϊόν διαμέσου των κινητών πλαισίων. Τα αλλαντικά τοποθετούνται όπως είναι κρεμασμένα στις στέκες, που κρεμιούνται στους οδηγούς της πρέσας μεταξύ των πλαισίων και με τη βοήθεια δύο πνευματικών κυλίνδρων ασκείται η δύναμη.

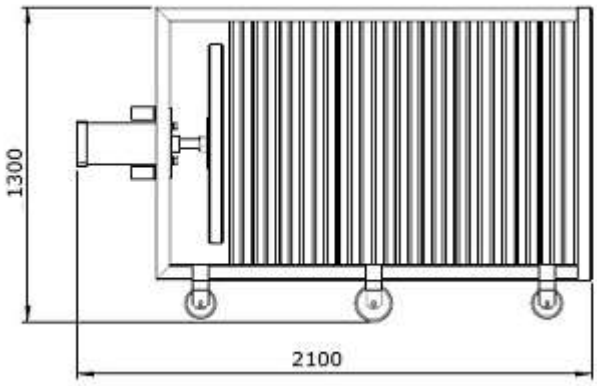
Η πρέσα περιλαμβάνει 30 πλαίσια. από κόντρα πλακέ θαλάσσης πλαισιωμένα με ανοξείδωτο χάλυβα.

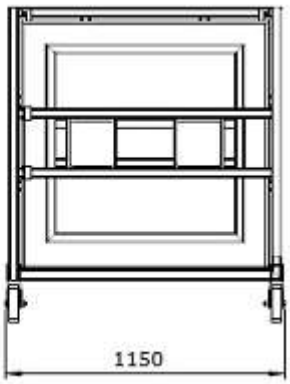
Η δύναμη πρεσαρίσματος ρυθμίζεται μέσω ρυθμισης της πίεσης στους πνευματικούς κυλίνδρους. Η πρέσα είναι τροχήλατη.

Είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304) και πληρεί τις προδιαγραφές 2006/42/EC, 2006/95/EC και USDA.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Παραγωγικότητα	350 κιλά/κύκλο
Διαστάσεις πλαισίου	850x1250 mm
Παροχή πεπ. αέρα	max. 8 bar





Διαστάσεις:

Μήκος	2100 mm
Πλάτος	1150 mm
Ύψος	1300 mm

ΜΗΧΑΝΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ 61.1400.00

Η μηχανή κατασκευάστηκε για το καθάρισμα των αλλαντικών από την ευγενή μούχλα, όπως λουκάνικα, σουτζούκια κλπ.

Αποτελείται από δύο βούρτσες σε κινούμενο πλαίσιο όπου κρεμιούνται οι στέκες με με το προϊόν. Η μία βούρτσα βρίσκεται πάνω σε ανεξάρτητο πλαίσιο, το οποίο επιτρέπει να ρυθμίζεται η απόσταση μεταξύ των βουρτσών ανάλογα με το προϊόν. Η ταχύτητα περιστροφής των βουρτσών ρυθμίζεται ομαλά.

Το πλαίσιο στο οποίο είναι κρεμασμένα τα προϊόντα, κινείται με πνευματικό κύλινδρο. Η διαδρομή του πλαισίου είναι κα αυτή ρυθμιζόμενη ανάλογα με το προϊόν.

Ο έλεγχος της μηχανής γίνεται με μικροεπεξεργαστή Delta με οθόνη αφής.

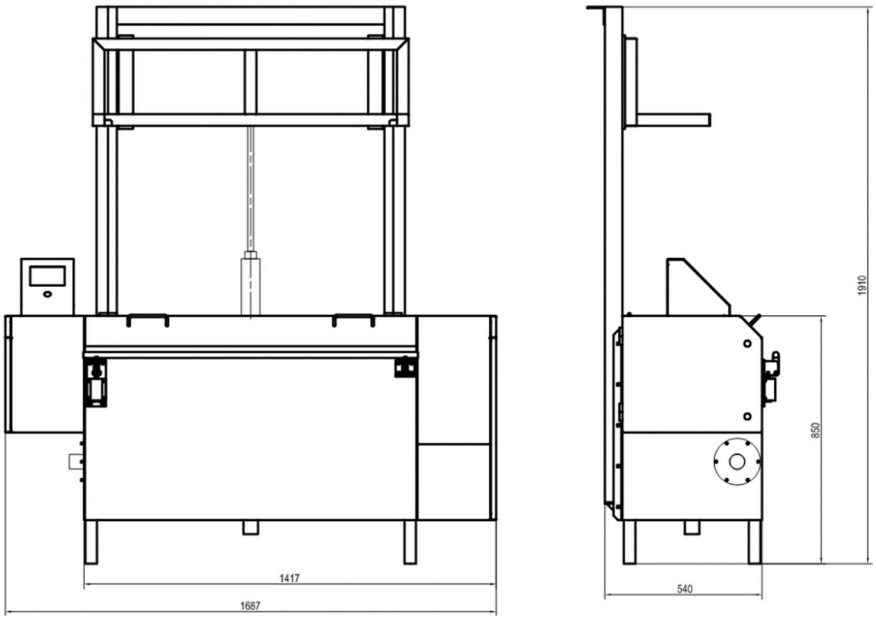
Είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304) και πληρείτ ις προδιαγραφές 2006/42/EC, 2006/95/EC και USDA.





Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Εγκατεστημένη ισχύς	800 W
Τάση λειτουργίας	3+400V/50 Hz
Ονομαστικές στροφές βουρτσών	200 rpm
Μήκος βουρτσών	1000 mm
Διάμετρος βουρτσών	200 mm
Διαστάσεις	1690x540x1910 mm



ΜΗΧΑΝΗ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ 84.0135.00

Η μηχανή χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό των τριχών των χοιρινών ποδιών και αυτιών, όπως και τον καθαρισμό μοσχαρίσιων και χοιρινών κοιλιών.

Τα πόδια και τα αυτιά, όπως και οι κοιλιές, τοποθετούνται σε έναν κλειστό κυψελωτό θάλαμο, περιστρέφονται με καθορισμένη ταχύτητα και συνεχώς ψεκάζονται με νερό. Με την μεταξυ τους τριβή και με τα ειδικής διαμόρφωσης περιφερειακά και μετωπικά μαχαίρια, επιτυγχάνεται ο καθαρισμός τους. Η διαμόρφωση των μαχαιριών ειναι διαφορετική σε κάθε πλευρά, το οποίο δίνει τη δυνατότητα στη μηχανή να καθαρίζει όλα τα είδη ανάλογα με την φορά περιστροφής. (αυτιά και πόδια με μία φορά, κοιλιές με την αντιστροφη φορά) Η ταχύτητα ρυθμίζεται ανάλογα μετο προϊόν.Η μηχανή έχει ηλεκτρικές αντιστάσεις οι οποίες ζεσταίνουν το νερό στους 64°C.

Ο πίνακας ελέγχου είναι ανεξάρτητος και τοποθετείται στον τοίχο. Κατόπιν επιθυμίας του πελάτη, η μηχανή μπορεί να εφοδιαστεί με αυτοματισμό, που προγραμματίζει όλες τις λειτουργίες.

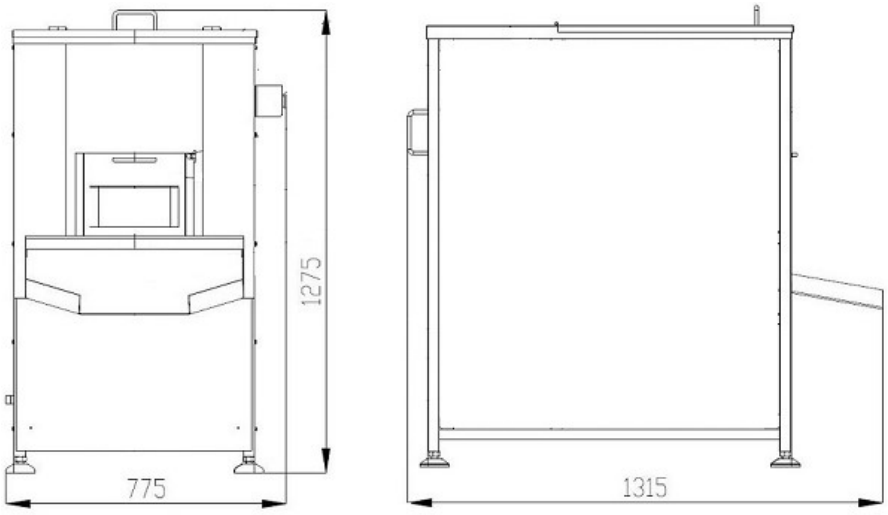
Ειναι κατσκευασμένη από ανοξείδωτο χαλυβα 1.4301 (AISI 304) και πληρεί τις προδιαγραφές 2006/42/EC, 2006/95/EC και USDA.





Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Παραγωγικότητα	70 kg/h
Χρόνος ενός κύκλου	40-60 λεπτά
Εγκατεστημένη ισχύς	23,5 Kw
Κίνηση	2,2 Kw
Στροφές κινητήρα	max. 1430 min $^{-1}$
Θερμανση	21 Kw
Κατανάλωση νερού	12 l/min
Τάση λειτουργίας	3x400 V/50 Hz



ΠΑΡΟΜΟΙΕΣ

Μηχανή θερμικής επεξεργασίας 84.0040.01

- χωρίς θέρμανση, απευθείας παροχή ζεστού νερού



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Παραγωγικότητα	50 κιλά/κύκλο
Χωρητικότητα τύμπανου	175 dm³
Ισχύς κινητήρα	5,5 kW
Στροφές κινητήρα	max. 1430 об./мин.
Εγκατεστημένη ισχύς	5,5 W
Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz
Διαστάσεις	935x1335x1275 mm

Μηχανή θερμικής επεξεργασίας 84.0035.00/8140030000

- χωρίς θέρμανση, απευθείας παροχή ζεστού νερού



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Παραγωγικότητα	35 κιλά/κύκλος
Ισχύς κινητήρας	2,2 kW
Στροφές κινητήρα	max. 1430 στροφές/λεπτό
Εγκατεστημένη ισχύς	2,3 W
Τροφοδοσία	3x400V/50 Hz
Διαστάσεις	945x1315x1275 mm

ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΠΟΔΙΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ, 8140301000

Η μηχανή καθαρίζει πόδια πουλερικών. Αποτελείται από ηλεκτρομειωτήρα, δοχείο για το προϊόν και βάση.

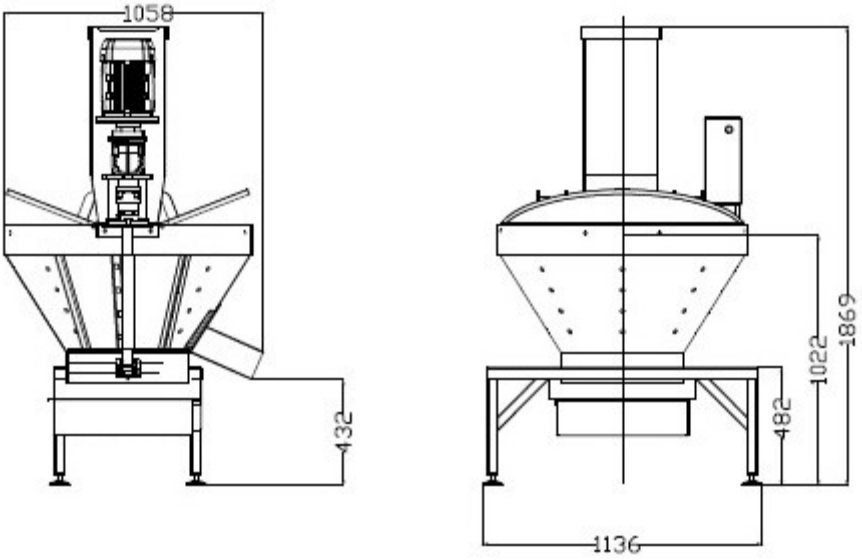
Το γέμισμα γίνεται από τα καπάκια και το άδειασμα από εμπρός. Οι ακαθαρσίες συλλέγονται κατά το καθάρισμα κάτω από τη μηχανή.

Είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα DIN 1.4301 (AISI 304) και η κατασκευή της διευκολύνει το καθάρισμα της και την συντήρησή της.



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Χωρητικότητα	20 kg
Παραγωγικότητα	300 kg/h
Τάαση λειτουργίας	400 V/3 Ph/50 Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	4 kW
Τροφοδοσία νερού	½”
Διαστάσεις	1136x1058x1869 mm



ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΕΝΤΕΡΩΝ , 8711000002

Η μηχανή είναι κατασκευασμένη για τον καθαρισμό των εντέρων και είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304).

Τα έντερα τοποθετούνται χειροκίνητα στα περιστρεφόμενα ράουλα, πάνω απο στα οποία βρίσκεται συλλεκτης για τον ψεκασμό με νερό. Η κίνηση των ραούλων γίνεται με ηλεκτρομειωτήρα και το διάκενο μεταξύ των ραούλων είναι ρυθμιζόμενο.

Κατόπιν ζήτησης η μηχανή μπορεί να εξοοπλιστεί με ταχυθερμαντήρα νερού. (8711000001).



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Τάση λειτουργίας	400 V/3 Ph/50 Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	0,37 kW
Διαστάσεις	547x290x741 mm

ΜΙΚΤΕΣ ΣΑΛΑΜΟΥΡΑΣ

ΑΝΑΜΙΚΤΗΣ ΓΙΑ ΣΑΛΑΜΟΥΡΑ, 61.1201.00



Η συσκευή κατασκευάστηκε για την προετοιμασία ομοιογενούς διαλύματος αλατιού που χρησιμοποιούνται στη βιομηχανία κρέατος.

Το δοχείο γεμίζει με την απαραίτητη ποσότητα νερού. Το αλάτι προστίθεται στο χωνί τροφοδοσίας και κατά την ενεργοποίηση της αντλίας αρχίζει η ανάμιξη των συστατικών. Η διάρκεια ανάμιξης είναι ρυθμιζόμενη.

Η υψηλής παραγωγικότητας αντλία που χρησιμοποιείται για την ανάδευση, δίνει την δυνατότητα το ξηρό συστατικό αποτελεσματικά να προστεθεί στο νερό και να αναμιχτεί. Η ανάμιξη γίνεται μέσω ακροφύσιου κάτω από το χωνί τροφοδοσίας.

Η ακριβής διαγράμιση της δεξαμενής η η παρακολούθηση από τον δείκτη στάθμης, επιτρέπει να τηρηθεί η ζητούμενη αναλογία. Ο αναμίκτης σαλαμούρας είναι εφοδιασμένος με καπάκι ελέγχου που διευκολύνει το καθάρισμά του.

Είναι δυνατή η κατασκευή του με διάφορες χωρητικότητες, ανάλογα τις ανάγκες του πελάτη.

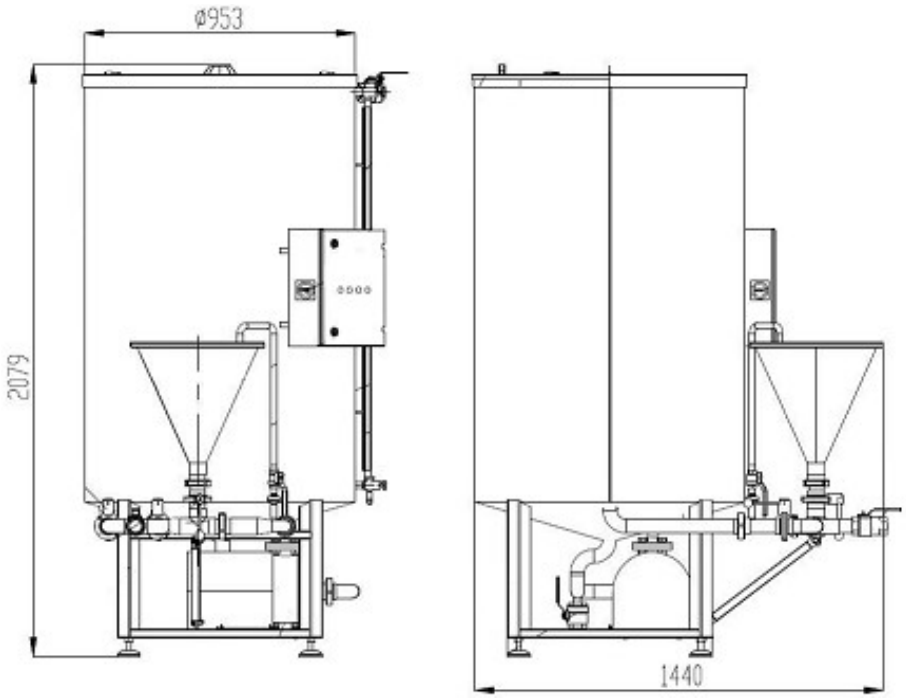
Είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304) και πληρεί τις προδιαγραφές 2006/42/EC, 2006/95/EC και USDA.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Χωρητικότητα	1000 l
Εγκατεστημένη ισχύς	2,3 kW
Ισχύς αντλίας	2,2 kW
Παροχή αντλίας	12 m^3/h
Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz

Διαστάσεις:

Μήκος	1440 mm
Διάμετρος	953 mm
Ύψος	2079 mm



ΠΑΡΟΜΟΙΟΙ

Μλίκτης σαλαμούρας
61.1212.00

- 800 l



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Χωρητικότητα	800 l
Ισχύς αντλίας	2,2 kW
Παροχή αντλίας	12 m³/h
Εγκατεστημένη ισχύς	2,3 kW
Τροφοδοσία	3x400V/50 Hz
Διαστάσεις	1140x1525x1836 mm

Μίκτης σαλαμούρας 61.1207.50

- 500 l

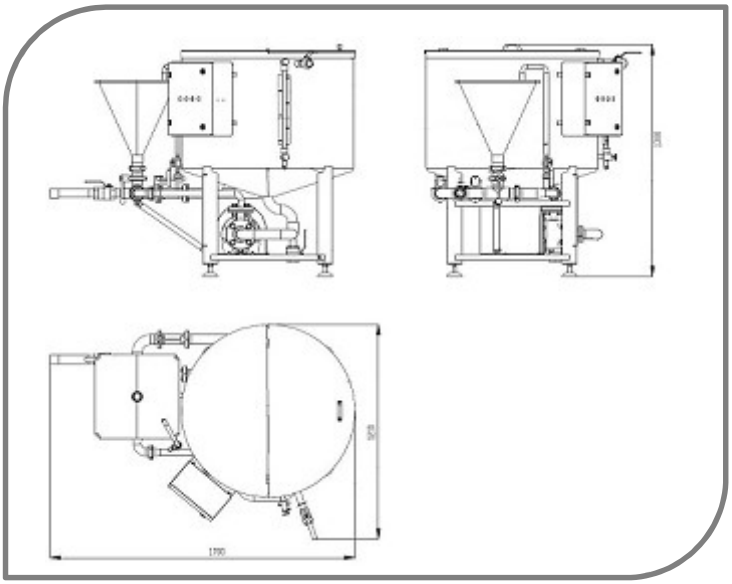


Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Χωρητικότητα	500 l
Ισχύς αντλίας	1,5 kW
Παροχή αντλίας	12 m³/h
Εγκατεστημένη ισχύς	1,6 kW
Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz
Διαστάσεις	995x1370x1757 mm

Μίκτης σαλαμούρας 61.1207.40

- 400 l



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Χωρητικότητα	400 l
Ισχύς αντλίας	1,1 kW
Παροχή αντλίας	9 m³/h
Εγκατεστημένη ισχύς	1,2 kW
Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz
Διαστάσεις	1700x1210x1300 mm

Μίκτης σαλαμούρας
61.1207.25



- 250 l

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Χωρητικότητα	250 l
Ισχύς αντλίας	0,75 kW
Παροχή αντλίας	6,6 m³/h
Εγκατεστημένη ισχύς	0,85 kW
Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz
Διαστάσεις	930x1220x1355 mm

ΔΙΣΚΟΠΡΙΟΝΟ ΔΙΧΟΤΟΜΗΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ 61.1321.00



Το δισκοπρίονο χρησιμοποιείται στην διχοτόμηση των σφαγίων .

Αποτελείται από πριονόδισκο με προστατευτικό καπάκι, περιστρέφεται με ηλεκτροκινητήρα και οδηγείται με δύο χειρολαβές. Για ευκολία του χειριστή, είναι αναρτημένο σε εξισοροπητή βάρους (διατίθεται κατόπιν ζήτησης). Στη ζώνη κοπής πρέπει να τρέχει νερό για ψύξη και την απομάκρυνση των κατάλοιπων κοπής. Στο πίσω καπάκι υπάρχει διακόπτης και ενεργοποιείται με μοχλό στη χειρολαβή.

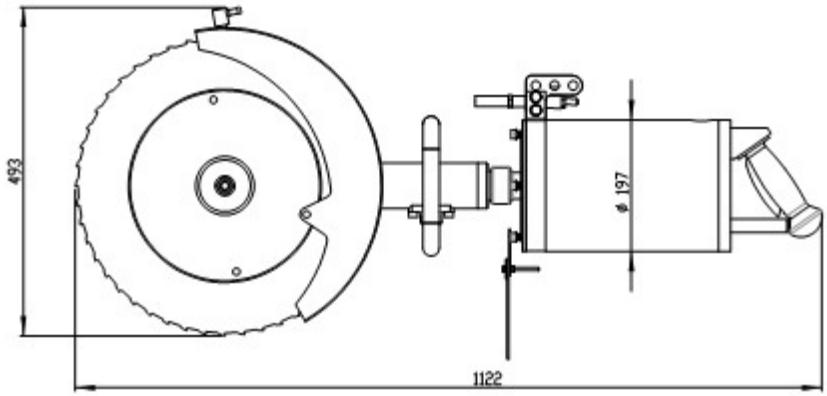
Η διχοτόμηση γίνεται με κάθετες κινήσεις από το χειριστή.

Η διάμετρος του κοπτικού δίσκου είναι 450 mm και το προφιλ των δοντιών είναι ειδικού σχεδιασμού της εταιρείας μας. Χάρη στο σχεδιασμό των δοντιών του δίσκου, μειώνονται τα κατάλοιπα κοπής κατά 20%. Η διχοτόμηση ενός σφαγίου διαρκεί περίπου 8 δευτερόλεπτα.

Είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304) και πληρεί τις προδιαγραφές 2006/42/EC, 2006/95/EC και USDA.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Διάμετρος δίσκου κοπής	450 mm
Ταχύτητα περιστροφής	740 στροφές/λεπτό
Εγκατεστημένη ισχύς	3 kW
Τροφοδοσία νερού	2 bar
Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz



ΜΗΧΑΝΗ ΨΥΞΗΣ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΨΥΞΗ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ 4521263107



Η μηχανή κατασκευάστηκε για να καλύψει τις ανάγκες για την ψύξη υποπροϊόντων. Η προοδευτική τεχνολογία κατάφερε την ταχύτερη και ποιοτική ψύξη του συκωτιού πάπιας για το επόμενο στάδιο επεξεργασίας και διατήρηση της εμπορικής εμφάνισης του. Χάρη της αποτελεσματικότητάς της εξοικονομούνται περίπου 23 ώρες σε σχέση με τις γνωστές έως τώρα μεθόδους.

Αποτελείται από μεταφορική ταινία με προστατευτικά,για να μην πέφτει το προϊόν, μπεκ για ψεκασμό με κρύο νερό και εναλλάκτη ψύξης, ο οποίος ψύχει το νερό δικτύου. Ο χρόνος διέλευσης του προϊόντος για την επίτευξη της σωστής θερμοκρασίας είναι 35-40 λεπτά, και η ταχύτητα της μεταφορικής ταινίας είναι ρυθμιζόμενη.

Στην είσοδο της μηχανής έχει σχεδιαστεί ειδική ζώνη που διευκολύνει την φόρτωση του προϊόντος στην ταινία. Στήν έξοδο υπάρχει χοάνη συλλογής.

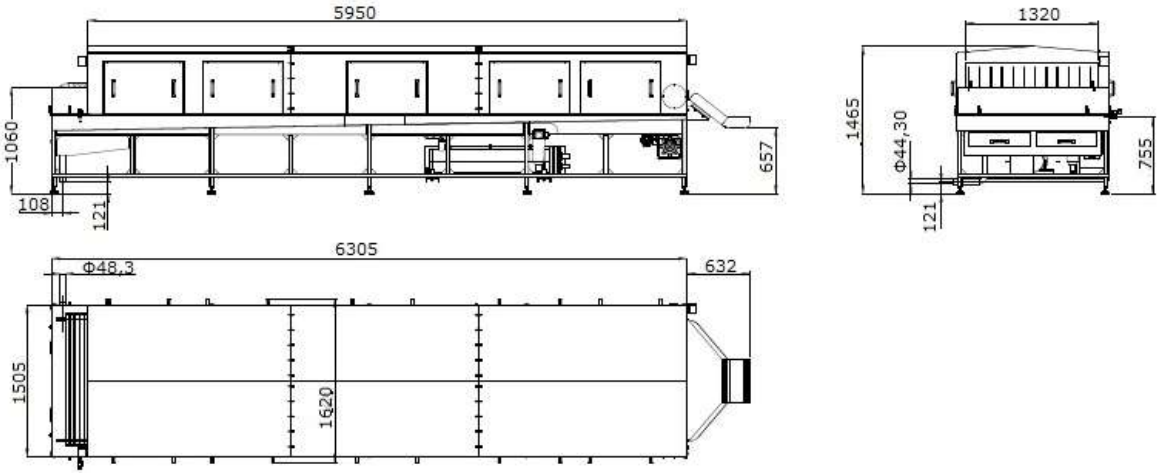
Για το πλύσιμο της μεταφορικής ταινίας, υπάρχουν συλλέκτες ψεκασμού νερού δικτύου για την απομάκρυνση ακαθαρσιών. Επίσης σε όλο το μήκος της μηχανής υπάρχουν πλαϊνά καπάκια για τον καλύτερο καθαρισμό της μηχανής. Το πάνω και κάτω μέρος της μεταφορικής ταινίας είναι διαχωρισμένα.

Η μηχανή είναι εφοδιασμένη με δύο συρταρωτά φίλτρα, τα οποία συγκρατούν τις ακαθαρσίες από το χρησιμοποιημένο νερό, πρίν πάει στην αποχέτευση.



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Παραγωγικότητα	max. 450 kg/h
Τάση λειτουργίας	230 V (L, N, PE) 50 Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	0,25 kW
Ταχύτητα μεταφοράς	15 mm/min
Ισχύς ηλ/μειωτήρα	0,18 kW



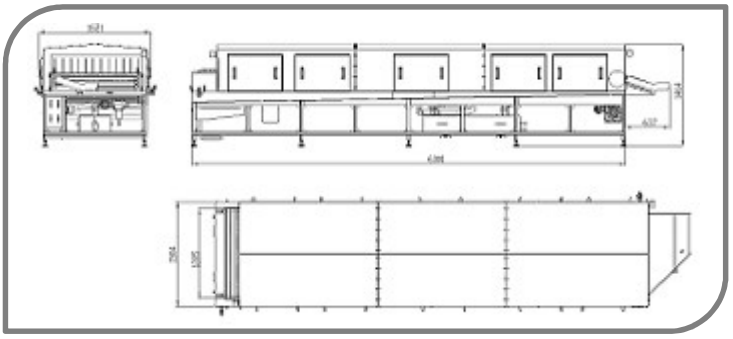
Διαστάσεις:

Μήκος	7000 mm
Πλάτος	1505 mm
Ύψος	1465 mm

ΠΑΡΟΜΟΙΑ

Μηχανή ψύξης υποπροϊόντων 4521263108

- η έξοδος της μηχανής είναι προσαρμοσμένη στις εγκαταστάσεις του πελάτη.



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Παραγωγικότητα	max. 450 kg/h
Εγκατεστημένη ισχύς	0,25 kW
Τάση λειτουργίας	230 V (L, N, PE) 50 Hz
Διαστάσεις	6300x1650x1465 mm

ΚΑΖΑΝΙΑ ΒΡΑΣΜΟΥ

ΚΑΖΑΝΙ ΒΡΑΣΜΟΥ, 6610000125

Η μηχανή χρησιμοποιείται για τον βρασμό υγρών και πυκνόρευστων προϊόντων. Αποτελείται από δοχείο με ωφέλιμη χωρητικότητα 250 λίτρων, μηχανισμό ανάδευσης και σύστημα θέρμανσης.

Η πρώτη ύλη τροφοδοτείται στη μηχανή και θερμαίνεται με ατμό. Ο ειδικού σχεδιασμού αναδευτήρας εξασφαλίζει την ομοιόμορφη ομογενοποίηση του υλικού και εμποδίζει το «κόλλημα» του στα τοιχώματα. Για το εύκολο άδειασμα του καζανιού, αφού ανοίξει το καπάκι, το καζάνι μπορεί να πάρει μεγάλη κλίση.

Το καπάκι του καζανιού ανοίγει και κλείνει χειροκίνητα, και κατά την διάρκεια λειτουργίας του ασφαλίζει με κοχλίες.

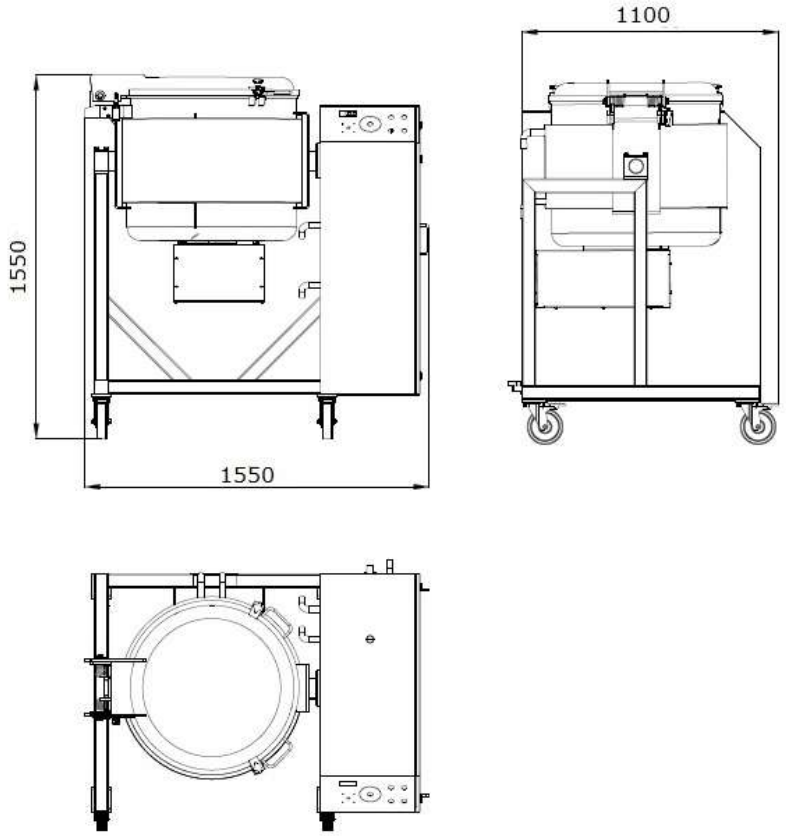
Επίσης είναι ξοπλισμένο με θερμοστάτη, όπως και με ποτενσιόμετρο για την ρύθμιση της ταχύτητας περιστροφής του αναδευτήρα.

Όλα τα εξαρτήματα είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304, που επιτρέπεται η επαφή με τρόφιμα.



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Ωφέλιμος όγκος	250 l
Τάση λειτουργίας	400V/3Ph/50Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	1,6 kW
Παροχή πεπ. Αέρα	3 bar
Κατανάλωση αέρα	160 l/min
Τροφοδοσία ατμού	3 bar, 40 kg/h



Διαστάσεις:

Μήκος	1550 mm
Πλάτος	1100 mm
Ύψος	1550 mm

ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ ΤΑΙΝΙΑ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΥ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

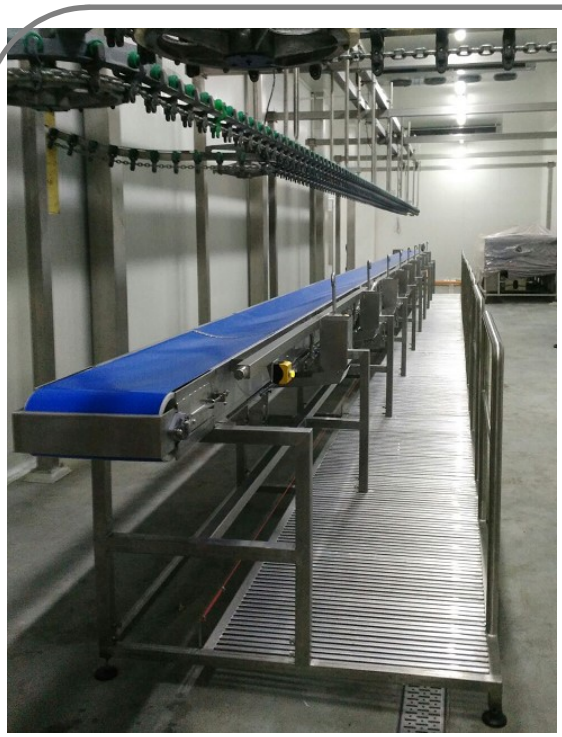
ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ ΤΑΙΝΙΑ ΓΙΑ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ 4514161209

Η μεταφορική αυτή ταινία ειδικού σχεδιασμού, χρησιμοποιείται για τη διαλογή υποπροϊόντων της βιομηχανίας πουλερικών. Αποτελείται από μεταφορική ταινία, επί της οποίας μεταφέρονται τα υποπροϊόντα, τρία κανάλια μεταφοράς που βρίσκονται κάτω από την ταινία, κάθε ένα για διαφορετικό προϊόν, και εννέα θέσεις εργασίας.

Κάθε θέση εργασίας έχει από ένα χωνί, στο οποίο μπαίνει το προϊόν και πέφτει στο προκαθορισμένο κανάλι, στο οποίο με τρεχούμενο νερό ξεπλένεται και μεταφέρεται σε ειδικό δοχείο συλλογής. Ότι απομένει επί της ταινίας πέφτει σε κάδο συλλογής.

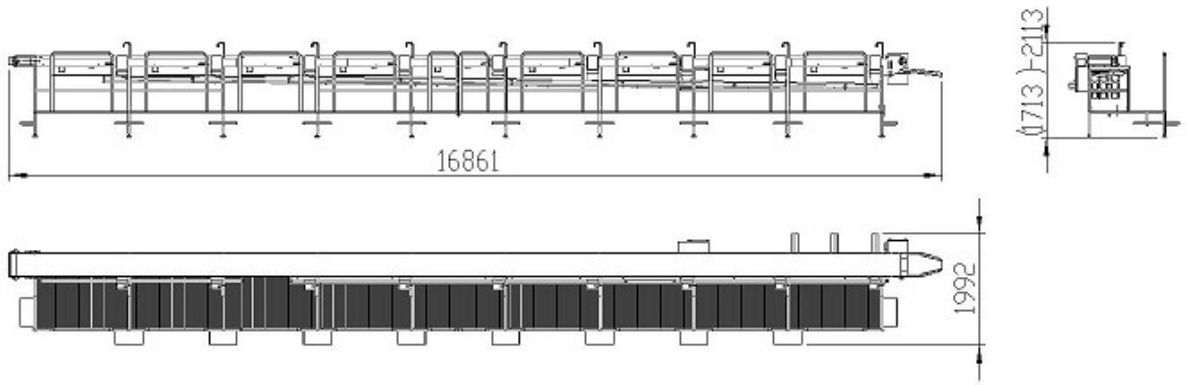
Η ταχύτητα της ταινίας είναι ρυθμιζόμενη με τη βοήθεια inverter. Το ύψος της ταινίας είναι ρυθμιζόμενο. Κάθε θέση εργασίας διαθέτει διακόπτη εκτάκτου ανάγκης με σύρμα που ενεργοποιείται με το πόδι.

Η όλη κατσκευή είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτι χάλυβα 1.4301 (AISI 304), που επιτρέπεται στην βιομηχανία τροφίμων.



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Τάση λειτουργίας	230 V (L, N, PE) 50 Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	0,37 kW
Ταχύτητα ταινίας	0,05-0,09 m/sec
Πλάτος ταινίας	400 mm



Διαστάσεις:

Μήκος	16861 mm
Πλάτος	1992 mm
Ύψος	1713-2113 mm

ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 60 l, 8191062100

Η μηχανή αυτή αποτελεί οικονομική λύση για την μίξη κιμά. Το κρέας μπορεί να είναι μοσχαρίσιο, χοιρινό, κοτόπουλου ή ψαριού.

Ο ειδικός σχεδιασμός της μηχανής επιτρέπει την γρήγορη ανάμιξη του κρέατος. Το προϊόν φορτώνεται χειροκίνητα, η ανάμιξη γίνεται από άξονα με ειδικά σχεδιασμένα πτερύγια, και μετά την ανάμιξη το προϊόν αδειάζει σε δοχείο.

Είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα DIN 1.4301 (AISI 304). Διατίθεται και με χωρητικότητα 10 λίτρων (8191102000).



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Χωρητικότητα δοχείου	60 l
Τάση λειτουργίας	400 V/3 Ph/50 Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	1,1 kW
Διαστάσεις αναμίκτη	930x550x880 mm

ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 160 l, 8192452002

Η μηχανή προορίζεται για την ανάμιξη φρέσκου κρέατος (ελάχιστη θερμοκρασία -3°C) και είναι εξ ολοκλήρου κατσκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304).

Η ανάμιξη γίνεται με δύο άξονες με πτερύγια. Ο σχεδιασμός τους και η αλαγή φοράς περιστροφής, οδηγεί στην αποτελεσματική ομοιογενοποίηση του προϊόντος.

Για ευκολία του χειριστή, το εσωτερικό του μίκτη είναι κατα-σκευασμένο σε δύο επίπεδα, και το άδειασμα γίνεται με κλαπέ στο μπροστινό μέρος της μηχανής.

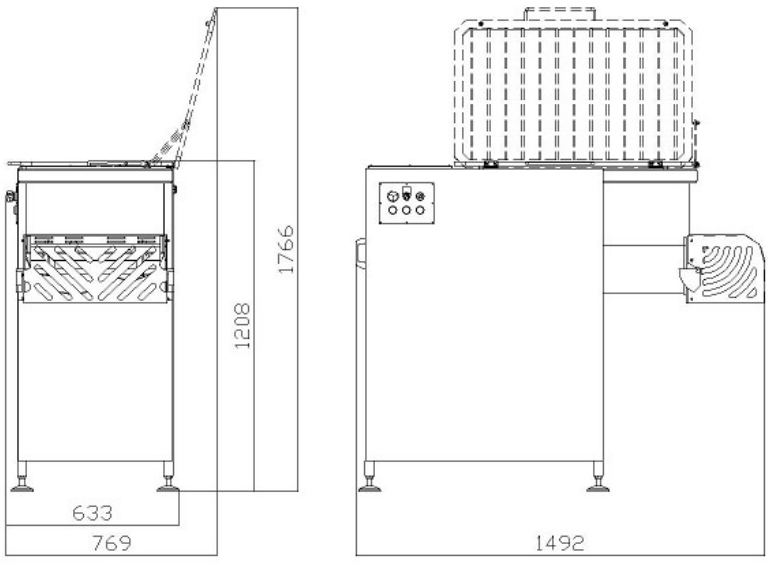
Ο έλεγχος της μηχανής δίνει την δυνατότητα ρύθμισης των στροφών, της διάρκειας περιστροφής και την κατεύ-θυνση περιστροφής σε προγράμματα. Η ταχύτητα περιστροφής ελέγχεται με inverter.

Η μηχανή είναι εξοπλισμένη με ασφαλιστικοπους διακόπτες για την ασφάλεια του χειριστή- με το άνοιγμα του καπακιού, η μηχανή σταματά αυτόματα.



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Χωρητικότητα αναμίκτη	160 l
Τάση λειτουργίας	400 V/3 Ph/50 Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	1,5 kW
Διαστάσεις ζυμωτηρίου	1492x633x1208 mm



ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 450 l, 8192452001



Η μηχανή προορίζεται για την ανάμιξη φρέσκου κρέατος (ελάχιστη θερμοκρασία -3°C) και είναι εξ ολοκλήρου κατσκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304).

Η ανάμιξη γίνεται με δύο άξονες με πτερύγια. Ο σχεδιασμός τους και η αλαγή φοράς περιστροφής, οδηγεί στην αποτελεσματική ομοιογενοποίηση του προϊόντος.

Για άνεση του χειριστή, το εσωτερικό είναι κατασκευασμένο σε δύο επίπεδα και για διευκόλυνσή του το άδειασμα γίνεται από κλαπέ στο εμπρός τμήμα της μηχανής. Η παρουσία καροτσιού 200 λίτρων στο οποίο αδειάζει το προϊόν, ελέγχεται από αισθητήριο.

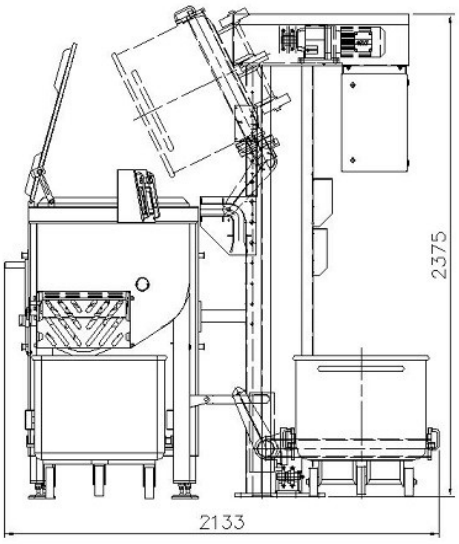
Ο έλεγχος τηες μηχανής γίνεται με προγραμματιστή με δνατότητα αποθήκευσης 99 συνταγών, συνεχή ρύθμιση των στροφών, τη διάρκεια του προγράμματος, έναρξη λειτουργίας σε καθορισμένο χρόνο.

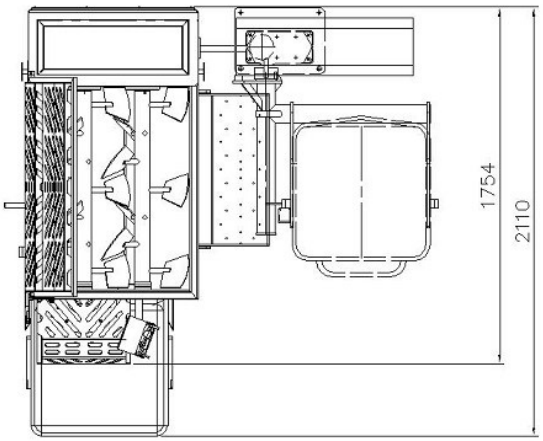
Το ζυμωτήριο διατίθεται σε συνδυασμό με ανυψωτικο ανατροπέα καροτσιών 200 λίτρων.

Εοίσης είναι εξοπλισμένη με αισθητήρια που διασφαλίζουν την ασφάλεια των χειριστών – αυτόματη διακοπή λειτουργίας της μηχανής με το άνοιγμα του καπακιου, διακοπή λειτουργίας του ανυψωτικού, εάν το σκαλοπάτι δεν είναι στη θέση του.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Χωρητικότητα δεξαμενής	450 l
Τάση λειτουργίας	400 V/3 Ph/50 Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	4 kW
Διαστάσεις ζυμωτηρίου	1800x1050x1600 mm





ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ 130



Η μηχανή κατασκευάστηκε για την άλεση του κρέατος και είναι εξολοκλήρου κατασκευασμέμη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304).

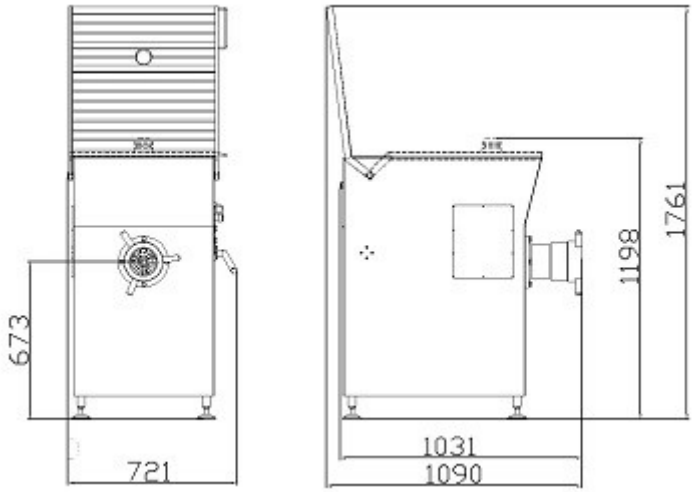
Το σύστημα κοπής είναι τύπου UNGER και αποτελεέιται από 5 στοιχεία – 130 mm. Για την ευκολία καθαρισμού, υπάρχει λοστός για την εύκολη έξοδο του ατέρμονα για καθαρισμό και συντήρηση.

Το δοχείο της μηχανής είναι εξοπλισμένο με προστατευτικο καπάκι.

Διατίθεται και με σύστημα κοπής UNGER με διάσταση 114.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Χωρητικότητα δοχείου	60 l
Τάση λειτουργίας	400 V/3 Ph/50 Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	7,5 kW
Διαστάσεις	1031x721x1198 mm



ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΒΡΑΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ, 8181450201

Η δεξαμενή χρησιμοποιείται για τον βρασμό αλλαντικών σε καυτό νερό. Τα προϊόντα τοποθετούνται σε καλάθια ειδικής κατασκευής με μηχανισμούς που εμποδίζουν τα αλλαντικά να επιπλεύσουν.

Η μηχανή αποτελείται από δοχείο, χιτώνιο ανοικτού τύπου, ηλεκτρικές αντιστάσεις που ζεσταίνουν το νερό του χιτωνίου. Το άδειασμα του νερού και του δοχείου και του χιτωνίου γίνεται με χειροκίνητες βάνες. Ο ηλεκτρικός πίνακας και το χειριστήριο, τοποθετούνται ανεξάρτητα της μηχανής.

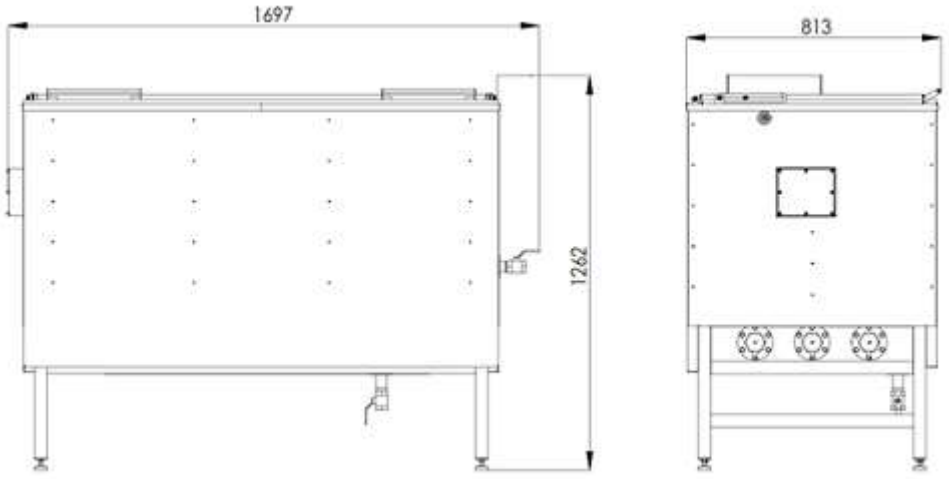
Για τον έλεγχο της θερμοκρασίας είναι εφοδιασμένη με αισθητήρια θερμοκρασίας, που μετρούν τη θερμοκρασίας στη δεξαμενή, στο χιτώνιο και στην καρδιά του προϊόντος.



Είναι κατασκευασμενη από ανοξείδωτο χάλυβα DIN 1.4301 (AISI 304), κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Ωφέλιμος όγκος	450 l
Θερμοκρασία λειτουργίας	90°C
Τάση λειτουργίας	400 V/3 Ph/50 Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	33,1 kW



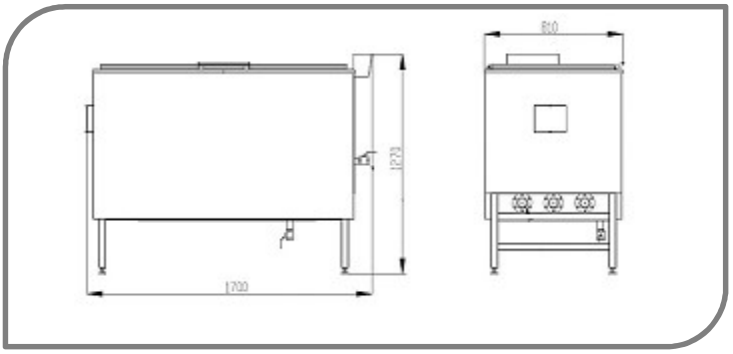
Διαστάσεις:

Μήκος της δεξαμενής	1380 mm
Πλάτος της δεξαμενής	660 mm
Ύψος της δεξαμενής	510 mm
Διαστάσεις μηχανής	1520x800x1200 mm

ΠΑΡΟΜΟΙΑ

Καζάνι βρασμού αλλαντικών 8181450200

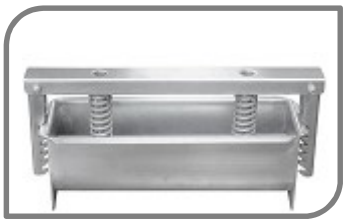
- χωρίς καλάθια
- χωρίς αισθητήριο προϊόντος



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Χωρητικότητα	450 l
Θερμοκρασία λειτουργίας δεξαμενής	90°C
Εγκατεστημένη ισχύς	33,1 kW
Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz
Διαστάσεις δεξαμενής	1380x660x510 mm
Γδιαστάσεις μηχανής	1700x810x1271 mm

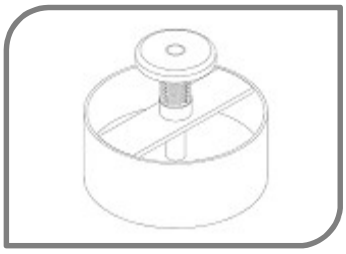
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΠΡΕΣΑ ΦΙΛΕΤΟΥ ΚΑΙ ΖΑΜΠΟΝ

Κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα DIN 1.4301 (AISI 304).

Χωρητικότητα 3 l, κωδικός: 54.0213.36: 360x110x150 mm
Χωρητικότητα 7 l, κωδικός: 54.0207.48: 490x200x150 mm



ΦΟΡΜΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΟΥ , 62.4009.57

Κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα DIN 1.4301 (AISI 304).

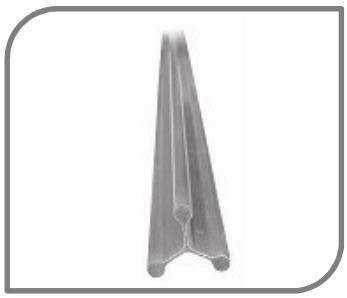
Για μπιφτέκι χάμπουργκερ διαμέτρου 100 mm



ΤΡΟΧΗΛΑΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ 54.1000.30

Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα DIN 1.4301 (AISI 304).

Επίπεδα: 6
Διαστάσεις: 1000x1010x1900 mm



ΣΤΕΚΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟς D00142

Στέκα αλουμινίου.

Μήκος: 1000 mm



ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΚΑΡΟΤΣΙ 20 ΛΙΤΡΩΝ, S00347

Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304).

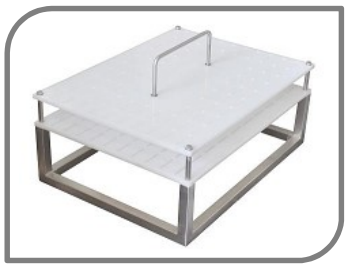
Διαστάσεις: 680x690x700 mm



ΚΑΡΟΤΣΙ ΓΙΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΚΙΒΩΤΙΑ S00559

Κατασκευασμένο απο ανοξείδωτο χάλυβα DIN 1.4301 (AISI 304).

Διαστάσεις: 410x655 mm



ΚΑΛΑΘΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ 55.1311.00

Κατασκευάζεται από πολυαιθυλενιο και ανοξείδωτο χάλυβα DIN 1.4301 (AISI 304). Χρησιμοποιείται για το πλύσιμο μαχαιριών στο πλυντήριο κιβωτίων.

Διαστάσεις: 600x450x350 mm



ΤΡΑΠΕΖΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΞΕΚΟΚΚΑΛΙΣΜΑ 62.4000.57

Κατασκευασμένο από πολυαιθυλένιο και ανοξείδωτο χάλυβα DIN 1.4301 (AISI 304).

Διαστάσεις: 2000x1400x900 mm



ΤΡΑΠΕΖΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ, 62.2116.00

Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα DIN 1.4301 (AISI 304). Απαοτελείται από μεταφορική ταινία και 6 θέσεις εργασίας.

Διαστάσεις: 5400x3180x800 mm