ТЕРМОДИМОВА (КОПТИЛЬНО-ВАРИЛЬНА) КАМЕРА

Термодимова камера призначена для термічної обробки ковбасних виробів, м'яса, птиці, риби та сирів.

Основні процеси:

- сушіння,
- копчення,
- варіння (ошпарювання),
- запікання,
- охолодження.

Діапазон досяжних температур до 165 °C.

Камера виготовлена повністю з кислотостійкої нержавіючої сталі. Пристрій оснащений мікропроцесорним контролером із можливістю реєстрації процесу.

Ми виробляємо камери у 4 варіантах живлення, а також у різних варіантах місткості коптильних візків.

> **Посилання на відео:** Камера KW 120 (youtu.be/pPICSfok...) • Камера KW 150

Технічні дані

Тип камери	Од. вим.	KW 150	KW 300	KW 450	KW 600	KW 900
Кількість візків	шт.	1	2	3	4	6
Потужність нагріву	кВт	25	35	70	90	110
Ширина	мм	1500	1500	1500	1500	1500
Висота	мм	3020	3020	3020	3020	3020
Довжина	мм	1260	2365	3475	2365	3475
Вага	кг	900	1200	1500	2200	2700

КАМЕРА МІНІ

Коптильно-варильна камера з меншою масою завантаження призначена для кулінарних цехів, магазинів або підприємців, які мають пункти термічної обробки ковбасних виробів.

Ми виготовляємо міні-камери з масою завантаження від 40 кг до 100 кг. Тип живлення залежить від наявних умов на місці провадження господарської діяльності.

ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ КАМЕР ТРАДИЦІЙНОГО КОПЧІННЯ

Ми оснащуємо камери традиційного копчення елементами з кислотостійкої сталі, такими як:

- передні двері,
- дверцята топки,
- стеля, пандуси (заїзди),
- витяжний зонт (ковпак),
- коптильний візок із сіткою.

Основні переваги облицювання камер:

- легке підтримання чистоти,
- менша витрата дров.

Камери монтуємо безпосередньо на об'єкті у клієнта.

> **Посилання на перегляд відео:** Камера традиційного копчення

ВАРИЛЬНИЙ КОТЕЛ

Варильний котел призначений для варіння м'яса, ковбас, ковбасних виробів, а також плодоовочевої продукції.

Котли виготовлені з кислотостійкої сталі з теплоізоляцією та щільно прилягаючою кришкою. Мікропроцесорне керування з вимірюванням температури нагрівальної водяної (жирової) сорочки, а також температури всередині (в ядрі) готового виробу.

> **Посилання на перегляд відео:** Варильний котел 400–500 л (youtu.be/AZXZ3ZM...)

ВАКУУМНИЙ МАСАЖЕР

Вакуумний масажер застосовується на м'ясопереробних підприємствах. Служить для пластифікації м'язової тканини при виробництві високоякісних ковбасних виробів. Пропонуємо масажери об'ємом від 200 до 3000 л.

Конструкція масажерів складається з приводу, пасової передачі, черв'ячного редуктора, барабана (ємності) для масажування, основи та кришки. Живлення 3×400 В / 50 Гц, пристрій керується контролером MIKSTER MCM-21.

> **Посилання на перегляд відео:** Вакуумний масажер MPM 500 л

Технічні дані

Тип масажера	Од. вим.	300	500	1000	1600	2000	3000
Об'єм барабана	л	300	500	1000	1600	1200	1750
Маса завантаження	кг	175	325	750	1200	1500	2250
Вакуум	%	95	95	95	95	95	95
Зовнішні габарити	мм	1850×750×1500	2200×900×1500	2500×1050×1500	2850×1250×1700	2950×1250×1750	3200×1300×1850
Регулювання обертів	об/хв	1–6	1–6	1–6	1–6	1–6	1–6
Маса	кг	—	300	420	600	630	800

ГІДРАВЛІЧНІ ШПРИЦИ ДЛЯ НАБИВАННЯ

Гідравлічні шприци. Повністю виготовлені з нержавіючої сталі 18-10, включно з кришкою та поршнем. Автоматична декомпресія після відкриття важеля. Висока гнучкість у регулюванні швидкості поршня. Швидке повернення поршня для повторного наповнення. Пристрій серійно встановлений на колесах. Замкнутий гідравлічний контур із баком. Оздоблення: піскоструминна нержавіюча сталь. Відповідають нормам CE.

Технічні дані

Доступні моделі	Цівки (насадки)	Живлення	Матеріал	Напруга керування
PH 13, PHX 15, PHX 20, PHX 26, PHX 31, PHX 42, PHX 52, PHX 60	3 цівки inox (14, 20, 30 мм)	трифазне 400 В	100% inox 18-10	24 В

ТРАНСПОРТНІ ВІЗКИ

Транспортні візки призначені для внутрішньоцехового міжвиробничого транспортування. Повністю виготовлені з нержавіючої, кислотостійкої листової сталі. Виготовляємо також візки за індивідуальним замовленням клієнта.

М'ЯСОРУБКИ (ВОВЧКИ)

Вовчки призначені для подрібнення свіжого або вареного м'яса, а також сирів, риби тощо. Різноманітність розмірів горловини дозволяє використовувати машини як на малих, так і на великих харчопереробних підприємствах.

Пропонуємо вам вовчки з горловиною 82 мм або 130 мм. Обидва види вовчків оснащені завантажувальним бункером.

> **Посилання на перегляд відео:** М'ясорубка (вовчок) 305 мм

ФАРШЕМІШАЛКА

Фаршемішалка — це пристрій, призначений для перемішування різних видів фаршів, салатів чи інших компонентів.

Ми виготовляємо мішалки у варіантах із лопатевим або спіральним місильним органом. Пристрої об'ємом до 200 л виготовляються одновальними, а понад цей об'єм — двовальними. Можливе виготовлення вакуумних фаршемішалок, а також із інтегрованим завантаженням.

> **Посилання на перегляд відео:** Фаршемішалка 150 л • Фаршемішалка 300 л

ТУНЕЛЬНА МИЙКА ЯЩИКІВ (КОНТЕЙНЕРІВ)

Машина призначена для автоматичного миття та ополіскування ящиків. Пристрій складається із секції миття та секції ополіскування.

Основне миття відбувається за допомогою 40 форсунок із регульованим напрямком струменя води. Вода в секції миття циркулює в замкнутому контурі та постійно фільтрується через сито площею 1 м^2. Ополіскування відбувається в окремій частині машини. Завдяки використанню датчика наявності ящика вода для ополіскування подається з водопровідної мережі лише тоді, коли ящик знаходиться під форсунками.

Вода після ополіскування поповнює рівень мийної води. Обслуговування пристрою максимально спрощене: після ввімкнення машина наповнює бак водою, а після досягнення мінімального рівня, безпечного для насоса і теплообмінника, запускається система нагріву, і машина готова до роботи.

> **Посилання на перегляд відео:** Мийка для ящиків

Технічні дані

Параметр	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3	Варіант 4
Д × Ш × В (мм)	2500×1000×1700	2500×1000×1700	2300×950×1700	2300×950×1700
Макс. продуктивність	300 шт./год	300 шт./год	150 шт./год	150 шт./год
Електрична потужність	7,5 кВт	23 / 7,5 кВт	4 кВт	20 / 4 кВт
Підігрів бака	дизельний, газовий	електричний, паровий	дизельний, газовий	електричний, паровий
Потужність нагріву	30 кВт	23 кВт	30 кВт	20 кВт
Витрата води	бл. 1,5 л/ящик	бл. 1,5 л/ящик	бл. 1,5 л/ящик	бл. 1,5 л/ящик

Параметр	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3	Варіант 4
Об'єм бака	300 л	300 л	250 л	250 л
Електричне підключення	3×400 В 50 Гц	3×400 В 50 Гц	3×400 В 50 Гц	3×400 В 50 Гц
Додаткове обладнання	частотний перетворювач, витяжка пари	частотний перетворювач, витяжка пари	—	—

ІН'ЄКТОР РОЗСОЛУ AN

Характеристика та технічні особливості:

- Голки на швидкоз'ємному з'єднанні; одна головка з гніздами для голок у три ряди
- Регульований тиск до 5 бар; поліпропіленовий транспортер
- Плавне регулювання кроку транспортера в діапазоні 0–90 мм
- Дві швидкості ходу голок: 36 / 60 тактів на хвилину
- Можливість встановлення частотного перетворювача; внутрішній фільтр

Технічні дані

Параметр	Од. вим.	AN 25			AN 31		
Загальна кількість голок	шт.	25	50	100	31	62	124
Кількість голок у гнізді	шт.	1	2	4	1	2	4
Продуктивність	кг/год	1500	2000	2500	1700	2500	3000
Кількість тактів	такт/хв	60/36	60/36	60/36	60/36	60/36	60/36
Ширина транспортерної стрічки	мм	290			350		
Крок транспортерної стрічки	мм	0–90 (плавне регулювання)			0–90 (плавне регулювання)		
Макс. висота підйому голок	мм	220			220		
Тиск розсолу	бар	1–5 (плавне регулювання)			1–5 (плавне регулювання)		
Габарити (Д × Ш × В)	мм	1200×500×1900			1500×550×1900		
Потужність	кВт	3,0	3,0	3,0	4,0	4,0	4,0
Вага	кг	290	290	290	350	350	350
Об'єм бака для розсолу	л	150	150	150	150	150	150

ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ПІДТРИМАННЯ ЧИСТОТИ ТА ГІГІЄНИ

- Ручні мийки
- Трьохщіткова мийка взуття (Відео: *youtu.be/f_wIAvUv3...*)
- Мийки для фартухів
- П'ятищіткова мийка взуття
- Гігієнічні панелі та умивальники
- Сушарки для взуття
- Санпропускники / гігієнічні шлюзи (Відео: *youtu.be/WKHu-ftn05...*)

ПІДВІСНІ КОЛІЇ (ШЛЯХИ)

Підвісні колії призначені для транспортування напівтуш із вантажного автомобіля або лінії забою до холодильних і морозильних камер. Транспортна колія може виготовлятися у двох версіях: 46 або 60. Колії монтуються на опорах або підвісах. Кожна колія виготовлена з кислотостійкої листової сталі.

> **Посилання на перегляд відео:** Диференціальний конвеєр для підвісних шляхів (youtu.be/nyhNsgAalwE)

БОКС ОГЛУШЕННЯ СВИНЕЙ

Бокс виготовлений із кислотостійкої сталі. Оснащений гідравлічним циліндром, що відкриває бічну стулку на приймальний стіл. Ручне керування. Заслінка, що відокремлює прогін від боксу оглушення свиней, виготовлена з поліуретанового матеріалу.

ПРОГОНИ ДЛЯ СВИНЕЙ

Прогони оснащені душовими форсунками, які попередньо змивають бруд зі свиней. Кожен прогін обладнаний оглядовим вікном і блокуванням зворотного ходу. Усе виготовлено з кислотостійкого матеріалу. Довжина прогону становить 2500 мм, а ширина — 800 мм. Ми виготовляємо прогони як для відгодівельних свиней, так і для свиноматок.