



ОБОРУДВАНЕ ЗА МЕСОПРЕРАБОТКА

Възможни са печатни грешки. Запазено правото на промени. Снимките и чертежите са с илюстративни цели.

СЪДЪРЖАНИЕ

	Гилотини за рязане на замразено месо	3
	Гилотини за рязане на глави на риби	5
	Вакуум тумблери	6
	Преси за сурово-сушени продукти	8
	Машини за почистване на сурово-сушени продукти	12
	Почистващи машини	13
	Миксери за саламура	17
	Дискови триони за разполовяване	21
	Машини за охлаждане на субпродукти	22
	Устройство за рязане на дроб	24
	Казани за варене	25
	Транспортни ленти за сортиране на субпродукти	27
	Смесители	28
	Месомелачки	32
	Вани за варене	33
	Допълнително оборудване	35

ГИЛОТИНИ ЗА РЯЗАНЕ НА ЗАМРАЗЕНО МЕСО

ГИЛОТИНА ЗА РЯЗАНЕ НА ЗАМРАЗЕНО МЕСО SK150 1500 кг/ч, 80.0115.00

Машината е предназначена за рязане на блокове замразено месо с температура от -3° до -28°C.

Блокът замразено месо се поставя върху захранващ улей, който се повдига с помощта на пневматичен цилиндър. Чрез движения нагоре-надолу хоризонтални и вертикални ножове (задвижвани от хидравлична система) нарязват блока.

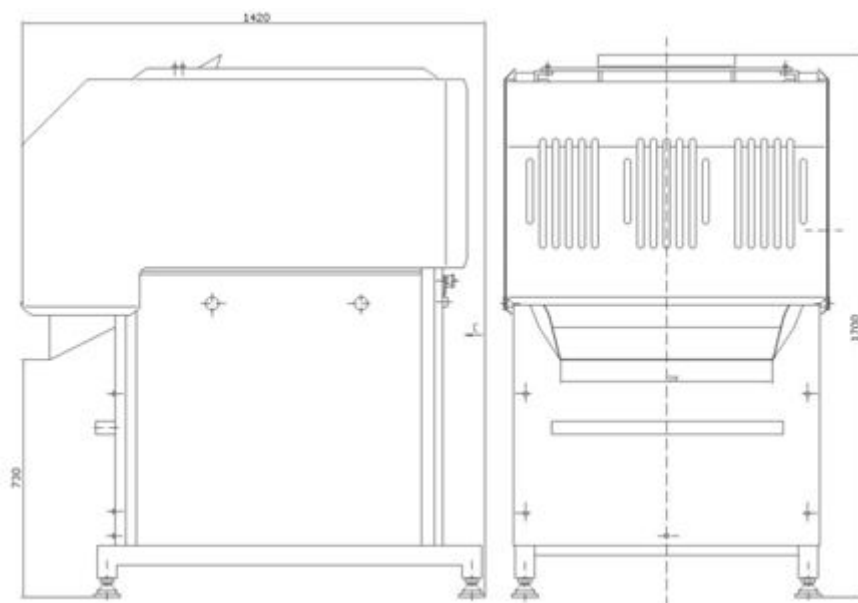
Машината е изработена с предпазен капак със защитен изключвател, осигуряващ автоматично изключване с цел предпазване на персонала от наранявания.

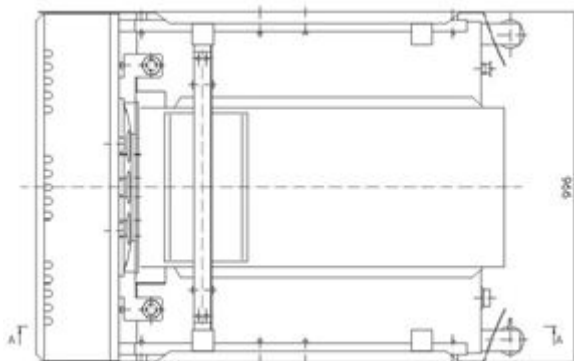
Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304) и съответства на директиви 2006/42/EC и 2006/95/EC и USDA наредба.



Технически данни:

Производителност	max. 1500 kg/h
Захранващо напрежение	3x400V/50 Hz
Инсталирана мощност	4 kW
Налягане на въздуха	0,4-0,6 MPa
Натиск на режещия нож	2500 kg
Макс. размер на блока	750x440x200 mm
Прибл. размер на отрязаните парчета	120x35xH на блока mm





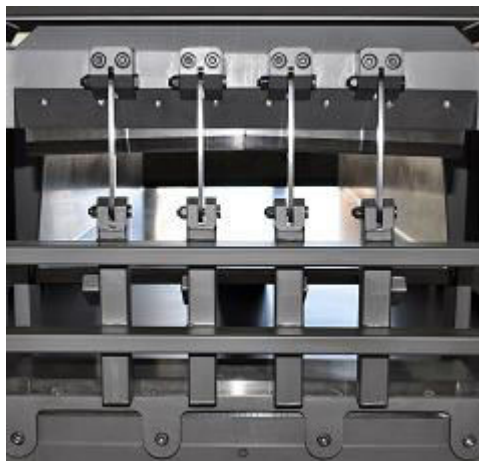
Размери:

Дължина	1420 mm
Широчина	995 mm
Височина	1700 mm

АНАЛОГИЧНИ

Гилотина за рязане на замразено месо 8001151000

- с 4 вертикални ножа



Технически данни:

Производителност	max. 1500 kg/h
Размер на блока	440x200x750 mm
Прибл. размер на отрязаните парчета	90x35xH на блока mm
Инсталирана мощност	4 kW
Налягане на въздуха	0,4-0,6 MPa
Захранване	3x400V/50 Hz

ГИЛОТИНИ ЗА РЯЗАНЕ НА ГЛАВИ НА РИБИ

ГИЛОТИНА ЗА РЯЗАНЕ НА ГЛАВИ НА РИБИ, 8002151000

Машината е предназначена за рязане на глави на риби. Задвижването на машината е изцяло пневматично.

Рибата се поставя в правилна позиция и чрез натискане на бутоните ножът се задвижва. Отстранените глави се събират в съд, намиращ се под машината.

Задвижването на ножа е възможно единствено при едновременно натискане на бутоните. С това се осигурява нужната безопасност на персонала.

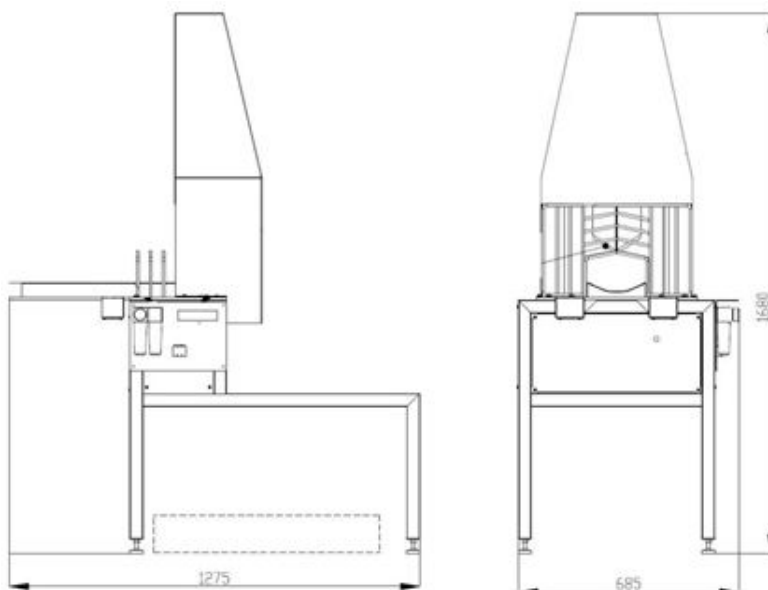
Машината се предлага и във вариант с ъгъл на ножа от 130° (8002151010).

Машината е изработена от неръждаема стомана AISI 316 и съответства на директиви 2006/42/EC и 2006/95/EC и USDA наредба.



Технически данни:

Ход на ножа за рязане	160 mm
Ъгъл на V-образния нож	90°
Работно налягане	max. 0,6 MPa
Разход на въздух	50 l/min
Размери	1275x685x1680 mm



ВАКУУМ ТУМБЛЕРИ

ВАКУУМ ТУМБЛЕР 1000 dm³, 83.1310.00

Вакуум тумблерът е предназначен за масажирание на месни продукти. Обработвани във вакуумна среда продуктите стават крехки. Използва се за производството на шунка, плешка, говеждо филе, бекон и др.

Правилно избраната форма на работния елемент на барабана и широката гама от регулировки на вакуума, обороти и работен период позволява достигането на необходимите параметри на качеството на месото.

Машината се състои от носеща рама, барабан, задвижваща станция, състояща се от мотор-редуктор и верижна предавка, вакуумна система – вакуумна помпа, автоматичен вентил, с електромагнитно задвижване, колектор вакуум и разделителна част от филтър, предпазващ помпата от вода и постоянни замърсители.

Машината се управлява от touch screen дисплей и разполага с широк спектър от програми, при което времената на програмите, циклите и фазите могат да бъдат настройвани.

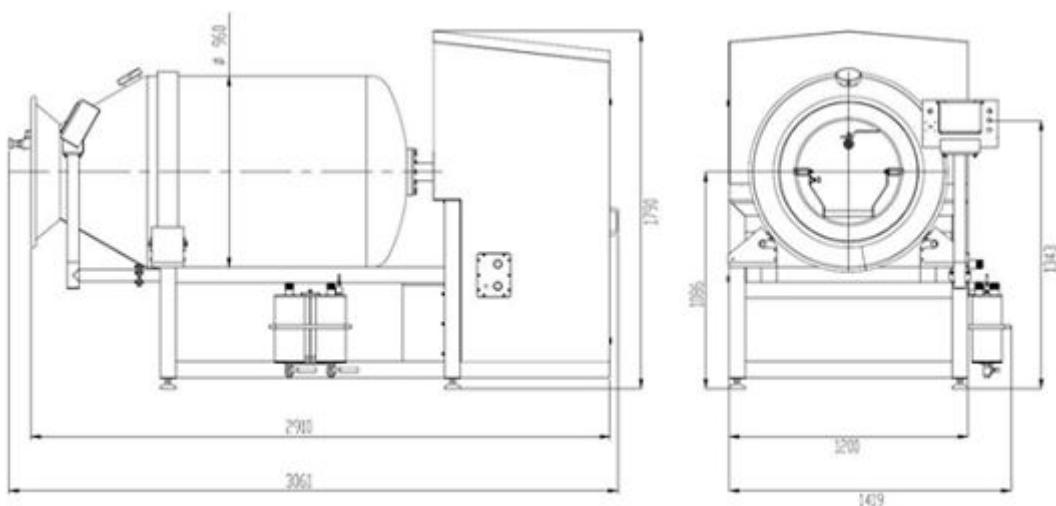
Опционално към машината се предлага охлаждане и дефростиране и двойна външна топлоизолирана риза. Възможни са изработки на вакуум тумблери с обем от 200 до 10000 dm³.

Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304) и съответства на директиви 2006/42/EC и 2006/95/EC и USDA наредба.



Технически данни:

Работен обем	1000 dm ³
Захранващо напрежение	3x400V/50 Hz
Инсталирана мощност	3,5 kW
Задвижване	2,2 kW
Мощност на вакуум помпата	1,1 kW
Дебит на вакуум помпата	40 m ³ /h
Вакуум	~90%
Регулиране на оборотите на барабана (0-99%)	max. 15 об/мин.



Размери:

Дължина	3061 mm
Широчина	1419 mm
Височина	1790 mm

ПРЕСИ ЗА СУРОВО-СУШЕНИ ПРОДУКТИ

ПРЕСА ЗА СУРОВО-СУШЕНИ ПРОДУКТИ, 82.1018.00

Пресата е предназначена за пресоване на сурово-сушени меса. Оптимизацията на процеса подобрява качеството и води до намаляване на крайната цена на продукта.

Технологията на сурово-сушените продукти изисква процес на пресоване. Това се прави с цел по-добро изсушаване и оформяне на продуктите. Същевременно пресоването намалява значително времето за съхнене. Всичко това влияе на качеството на продукта. Използването на машината помага за избягване на проблема с определянето на натиска, времетраенето и поддържането на постоянен натиск на пресоването.

Пресоването се извършва от 4 бр. пневматични цилиндри. А машината включва 19 бр. (12 mm) плотове от водоустойчив шперплат, обкантени с неръждаема стомана.

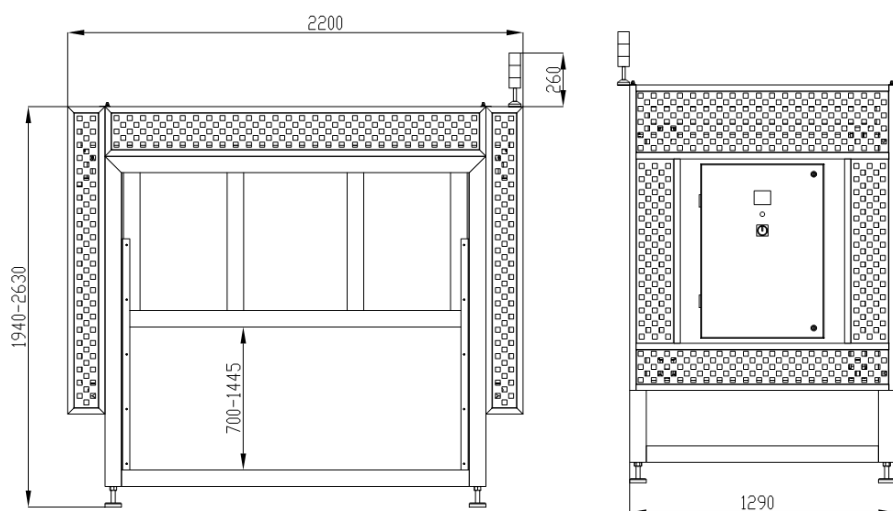
Компютъризираното управление на машината позволява контрол на процеса през цялото време, задаване на програми за различните видове продукти, задаване на натиска в реални единици, автоматичното му регулиране (вкл. плавен старт), запазване на позицията при авария и продължаване на програмата с рестарт, сигнализация за завършен цикъл.

Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304) и съответства на директиви 2006/42/EC и 2006/95/EC и USDA наредба.



Технически данни:

Производителност	750 кг/цикъл
Размер на работния плот	1650x1100 mm
Инсталирана мощност	80 W
Захранващо напрежение	230V/50 Hz
Сгъстен въздух	min. 6 bar



Размери:

Дължина	2200 mm
Широчина	1290 mm
Височина	1940-2630 mm

ПРЕСА ЗА СУРОВО-СУШЕНИ ПРОДУКТИ, 8112032000

Пресата е предназначена за пресоване на сурово-сушени меса. Тя е едно икономично решение за оптимизацията на производството и повишаване на качеството.

Технологията на сурово-сушените продукти изисква процес на пресоване. Това се прави с цел по-добро изсушаване и оформяне на продуктите. Същевременно пресоването намалява значително времето за съхнене. Всичко това влияе на качеството на продукта. Използването на машината помага за избягване на проблема с определянето на натиска, времетраенето и поддържането на постоянен натиск на пресоването.



Пресоването се извършва от 2 бр. пневматични цилиндри. А машината включва 20 бр. плотове от водоустойчив шперплат, обкантени с неръждаема стомана.

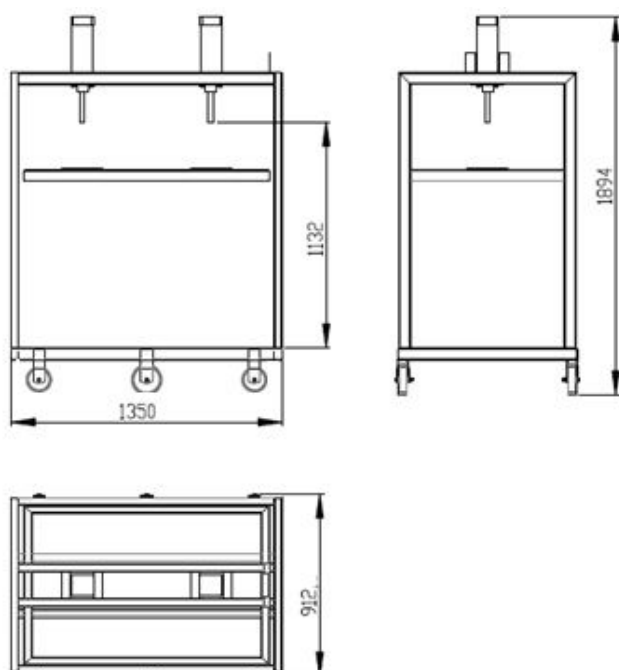
Силата на натиска може да бъде регулирана чрез регулиране на налягането на въздуха във цилиндрите. Машината се изработва на колела.

Машината се предлага и в изпълнение с два допълнителни плота и обща височина 2255 mm (арт. № 8113032002).

Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304) и съответства на директиви 2006/42/EC и 2006/95/EC и USDA наредба.

Технически данни:

Производителност	350 кг/цикъл
Размер на работния плот	850x1250 mm
Сгъстен въздух	max. 10 bar
Размери	1350x912x1894 mm



ХОРИЗОНТАЛНА ПРЕСА ЗА СУРОВО-СУШЕНИ ПРОДУКТИ, 8115033004

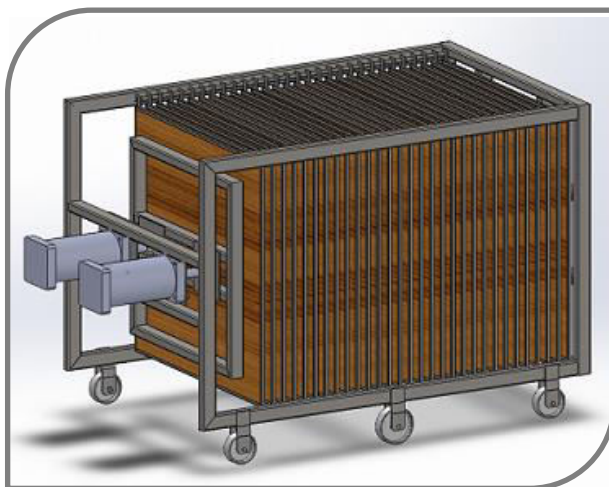
Пресата е предназначена за пресоване на сурово-сушени меса. Тя е едно икономично решение за оптимизацията на производството и повишаване на качеството.

Конструкцията позволява оказване на равномерно усилие върху продукта, реализирано чрез подвижни плотове. Суровината се зарежда окачена върху бастуни, които се закачат на водачите на пресата, между два съседни плота и с помощта на два пневматични цилиндъра тя бива равномерно пресована.

Машината включва 30 бр. плотове от водоустойчив шперплат, обкантиени с неръждаема стомана.

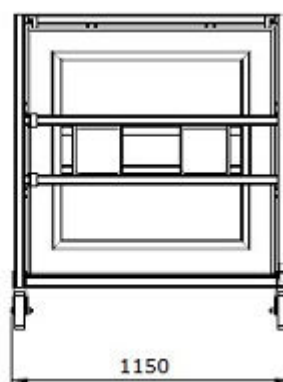
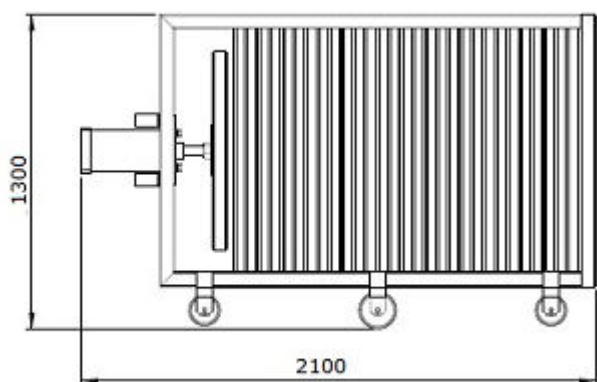
Силата на натиска може да бъде регулирана чрез регулиране на налягането на въздуха във цилиндрите. Машината се изработва на колела.

Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304) и съответства на директиви 2006/42/EC и 2006/95/EC и USDA наредба.



Технически данни:

Производителност	350 кг/цикъл
Размер на работния плот	850x1250 mm
Сгъстен въздух	max. 8 bar



Размери:

Дължина	2100 mm
Широчина	1150 mm
Височина	1300 mm

МАШИНИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА СУРОВО-СУШЕНИ ПРОДУКТИ

МАШИНА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА СУРОВО-СУШЕНИ ПРОДУКТИ, 61.1400.00

Машината е предназначена за почистване на благородна плесен от сурово-сушени продукти – луканки, суджуци и др.

Състои се от корпус с две четки и подвижна рамка, на която се закачат продуктите (заедно с „бастуна“). Едната четка е окачена за отделна рама. Това позволява да се регулира разстоянието между четки според големината на продукта. Скоростта на въртене на четките се регулира плавно.

Рамката, на която са окачени продуктите, се задвижва чрез пневматичен цилиндър. Ходът на рамката също може да се регулира и ограничава, в зависимост от вида на продукта.

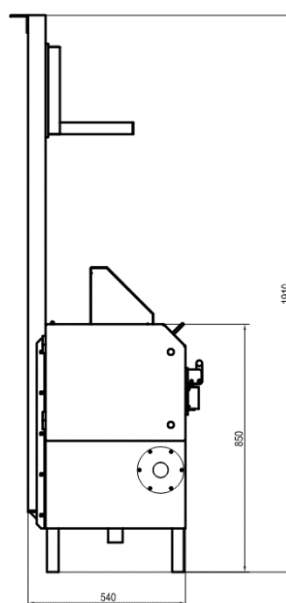
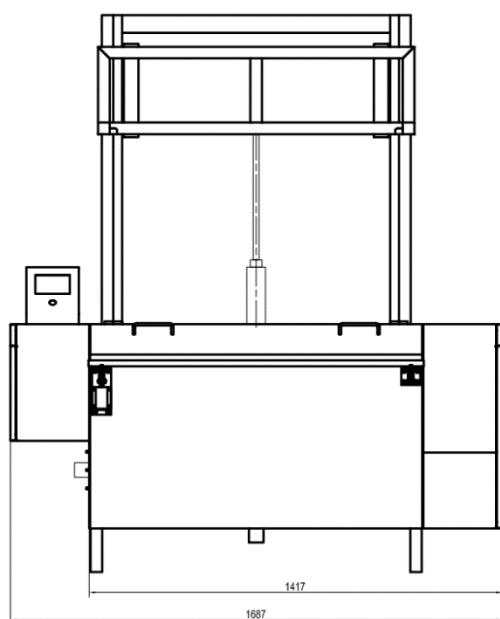
Управлението на машината е компютъризирано – Delta с touch screen.

Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304) и съответства на директиви 2006/42/EC и 2006/95/EC и USDA наредба.



Технически данни:

Инсталирана мощност	800 W
Захранващо напрежение	3+400V/50 Hz
Номинални обороти на четките	200 rpm
Дължина на четките	1000 mm
Диаметър на четките	200 mm
Размери	1690x540x1910 mm



ПОЧИСТВАЩИ МАШИНИ

МАШИНА ЗА ТЕРМИЧНА ОБРАБОТКА, 84.0135.00

Машината е предназначена за почистване на четината от свински крака, уши и телешки шкембета.

Краката и ушите или шкембетата се поставят в затворена решетъчна камера, като се въртят с определена скорост и непрекъснато се обливат с течаща вода. Посредством обтъркването им един в друг и обстъргването с периферни и челни ножове се постига желания ефект.

Профилът на ножовете е различен в двете посоки на въртене, което дава възможност на машината да работи с всички видове продукти (в едната - крака, уши, а в другата - шкембета). Скоростта на машината е регулируема в зависимост от вида на продукта.

Машината е снабдена с електрически нагреватели, които загряват водата до 64°C.

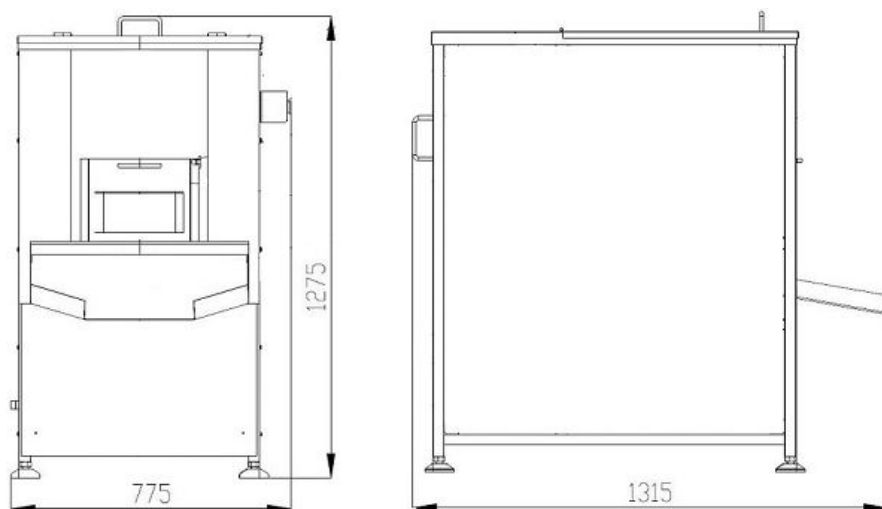
Електрическото табло на машината е отделно и се закрепя на стена. Опционално машината може да се изработи с регулиране на времето за работа и автоматично изключване.

Машината е изработена от неръждаема стомана AISI 304 и съответства на директиви 2006/42/EC, 2006/95/EC и USDA наредба.



Технически данни:

Капацитет	35 кг/цикъл
Инсталирана мощност	23,5 kW
Задвижване	2,2 kW
Обороти на двигателя	max. 1430 об./мин.
Нагриване	21 kW
Приблизителен разход вода	12 l/min
Захранващо напрежение	3x400 V/50 Hz
Размери на машината (без електрическото табло)	775x1315x1275 mm



АНАЛОГИЧНИ

Машина за термична обработка 84.0040.01

- без нагряване, директно подаване на гореща вода.



Технически данни:

Капацитет	50 кг/цикъл
Вместимост на барабана	175 dm ³
Мощност на двигателя	5,5 kW
Обороти на двигателя	max. 1430 об./мин.
Инсталирана мощност	5,5 W
Захранване	3x400V/50 Hz
Размери на машината	935x1335x1275 mm

Машина за термична обработка 84.0035.00/8140030000

- без нагряване, директно подаване на гореща вода.



Технически данни:

Капацитет	35 кг/цикъл
Мощност на двигателя	2,2 kW
Обороти на двигателя	max. 1430 об./мин.
Инсталирана мощност	2,3 W
Захранване	3x400V/50 Hz
Размери на машината	945x1315x1275 mm

МАШИНА ЗА ЧИСТЕНЕ НА ПТИЧИ КРАКА, 8140301000

Машината е предназначена за почистване на птичи крака и воденички. Състои се от мотор-редуктор, съд за продукта и стойка.

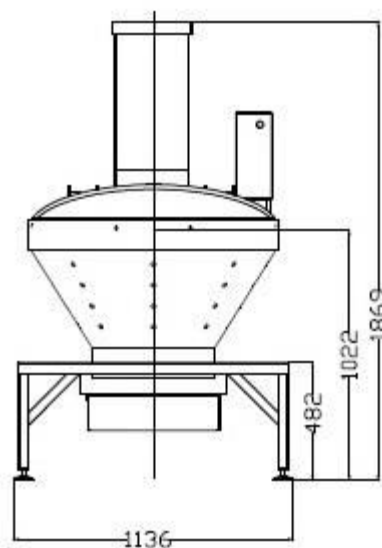
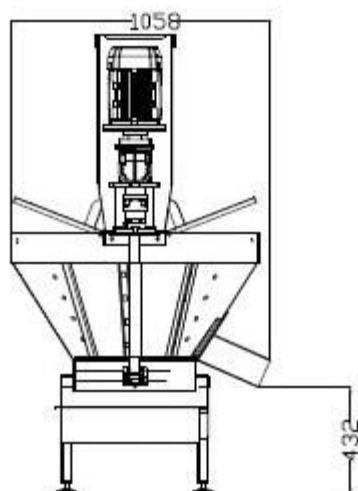
Пълненето се извършва през капаци от двете страни, а изпразването се осъществява отпред. Отстраненото при почистването се отделя под машината.

Машината е изработена от неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304) и нейната конструкция позволява лесно почистване и поддръжка.



Технически данни:

Капацитет	20 kg
Производителност	300 kg/h
Захранване	400 V/3 Ph/50 Hz
Инсталирана мощност	4 kW
Захранване с вода	1/2"
Размери	1136x1058x1869 mm



МАШИНА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ЧЕРВА, 8711000002

Машината е предназначена за почистване на черва и е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304).

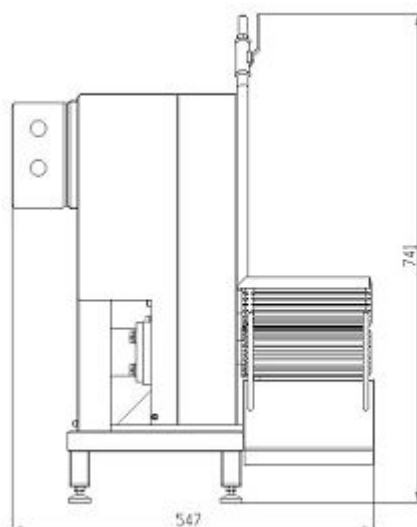
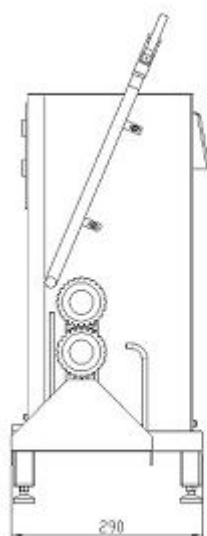
Червата се подават ръчно между въртящи се валове, над които е монтиран колектор за опръскване с вода. Задвижването се извършва от мотор-редуктор, монтиран под защитен капак. Просветът между валовите е настройваем.

Опционално машината се предлага с проточен бойлер за загряване на водата (8711000001).



Технически данни:

Захранващо напрежение	400 V/3 Ph/50 Hz
Инсталирана мощност	0,37 kW
Размери	547x290x741 mm



МИКСЕРИ ЗА САЛАМУРА

МИКСЕР ЗА САЛАМУРА, 61.1201.00

Машината е предназначена за приготвяне на хомогенен разтвор на сол, използван в процесите на месопреработка.

Резервоарът се пълни с необходимото количество вода. Солта се изсипва в бункер и при задействане започва смесването на компонентите. Времето за миксиране може да се регулира.

Високопроизводителната центробежна помпа, служеща за разбъркването, дава възможност сухата субстанция ефективно да се добавя към течността, както и да се отведе до необходимото място. Смесването на прахообразното вещество с водата става в инжектор, разположен под фунията за зареждане. Точното разграфяване на резервоара и следенето на нивото на течността чрез нивомерна тръба позволява да се спази необходимата пропорция. Миксерът за саламура е снабден с ревизионен капак за почистване на резервоара.

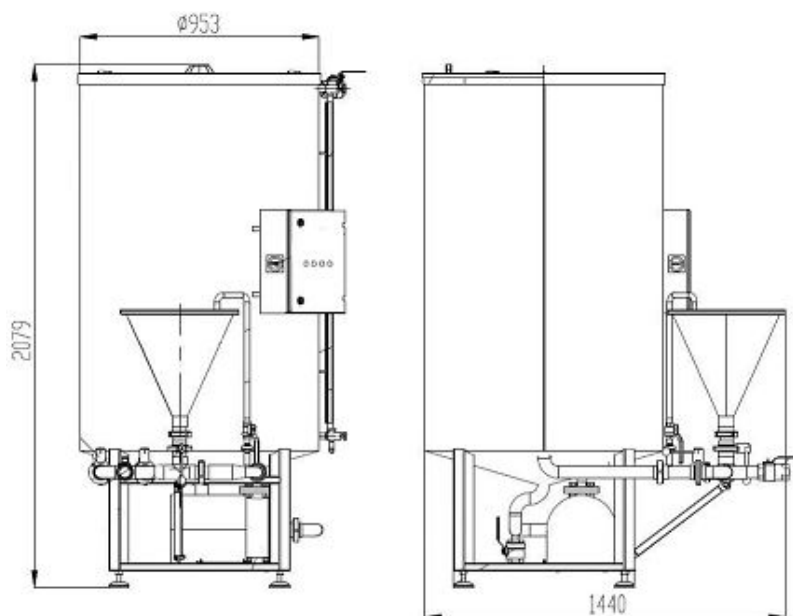
Възможна е изработката на различни по обем миксери, в зависимост от нуждите на клиента.

Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304) и съответства на директиви 2006/42/EC и 2006/95/EC и USDA наредба.



Технически данни:

Вместимост	1000 l
Инсталирана мощност	2,3 kW
Мощност на помпата	2,2 kW
Дебит на помпата	12 m ³ /h
Захранващо напрежение	3x400V/50 Hz



Размери:

Дължина	1440 mm
Диаметър	953 mm
Височина	2079 mm

АНАЛОГИЧНИ
Миксер за саламура
61.1212.00

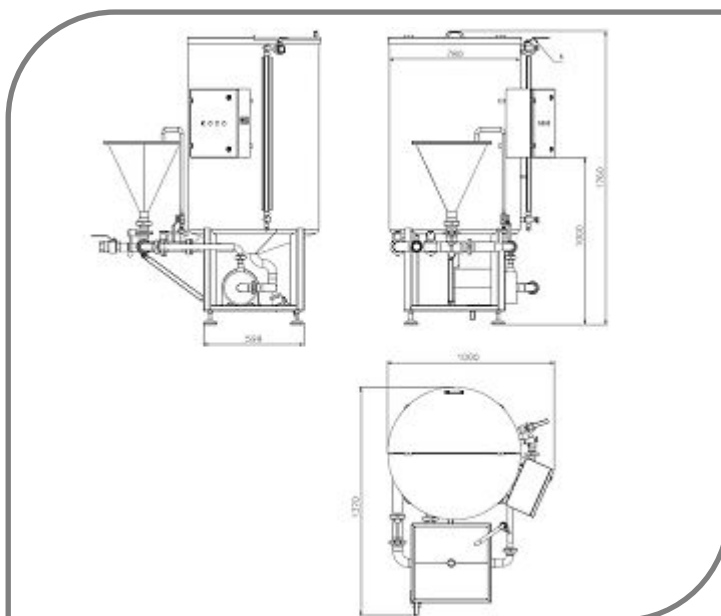
- 800 l

**Технически данни:**

Вместимост	800 l
Мощност на помпата	2,2 kW
Дебит на помпата	12 m ³ /h
Инсталирана мощност	2,3 kW
Захранване	3x400V/50 Hz
Размери	1140x1525x1836 mm

Миксер за саламура
61.1207.50

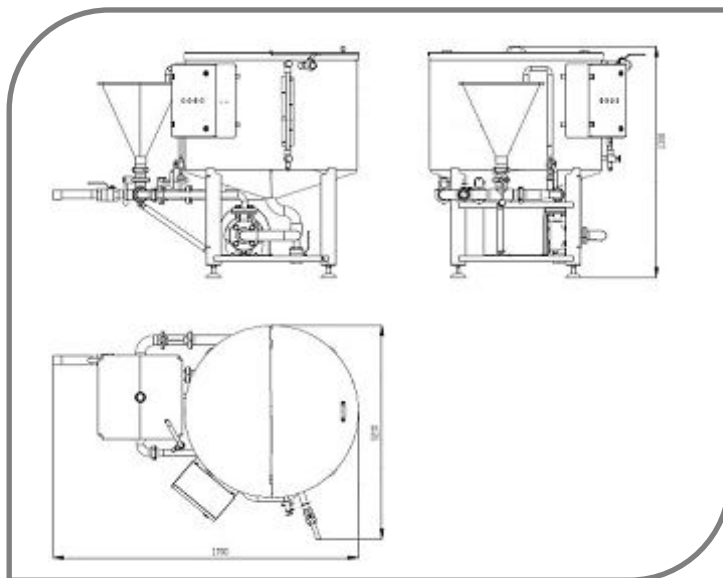
- 500 l

**Технически данни:**

Вместимост	500 l
Мощност на помпата	1,5 kW
Дебит на помпата	12 m ³ /h
Инсталирана мощност	1,6 kW
Захранване	3x400V/50 Hz
Размери	995x1370x1757 mm

**Миксер за саламура
61.1207.40**

- 400 l



Технически данни:

Вместимост	400 l
Мощност на помпата	1,1 kW
Дебит на помпата	9 m ³ /h
Инсталирана мощност	1,2 kW
Захранване	3x400V/50 Hz
Размери	1700x1210x1300 mm

**Миксер за саламура
61.1207.25**

- 250 l



Технически данни:

Вместимост	250 l
Мощност на помпата	0,75 kW
Дебит на помпата	6,6 m ³ /h
Инсталирана мощност	0,85 kW
Захранване	3x400V/50 Hz
Размери	930x1220x1355 mm

**Миксер за саламура
с буферен съд с
охлаждане и помпа за
отвеждане
8150500002**

- системата е предназначена за приготвяне на саламура, преноса ѝ в буферен съд, снабден с бъркалка и двойна риза за охлаждане и помпа за отвеждане на саламурата към инжектор.



Технически данни:

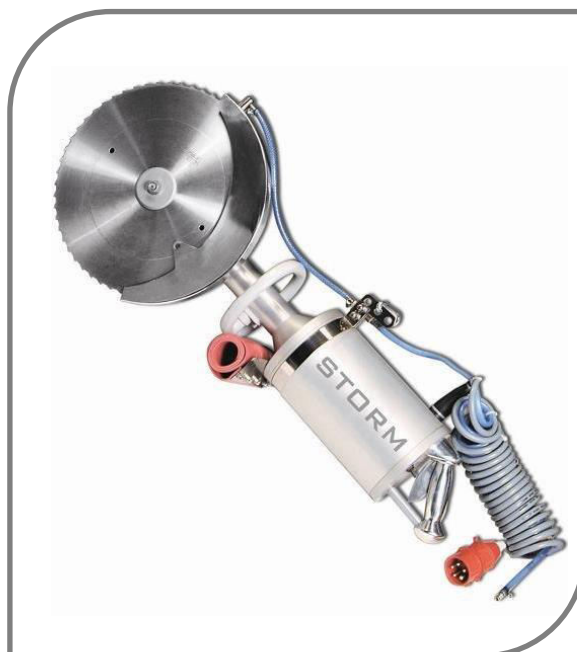
Вместимост миксер за саламура	500 l
Вместимост буферен съд	500 l
Помпа миксер за саламура	1,5 kW
Помпа буферен съд	1,5 kW
Помпа за отвеждане	1,5 kW
Мотор бъркалка буферен съд	0,55 kW
Мощност агрегат за охлаждане	2,47 kW

ТРИОНИ ЗА РАЗПОЛОВЯВАНЕ

ДИСКОВ ТРИОН ЗА РАЗПОЛОВЯВАНЕ НА ЖИВОТИНСКИ ТРУПОВЕ, 61.1321.00

Дисковият трион е предназначен за разполовяване на животински трупове.

Състои се от режещ диск с предпазен шлем, който се задвижва от електрически двигател и се направлява с две ръкохватки. За да се намали усилието на работника, трионът е окачен и уравновесен с противотежест (предлага се опционално). В зоната на рязане задължително се подава вода за охлаждане и отмиване на стружките. Подаването на напрежение става с ключа на задния капак, а след това, чрез пусковия лост на ръкохватката се задвижва трионът. При отпускане на ръкохватката движението на триона спира.



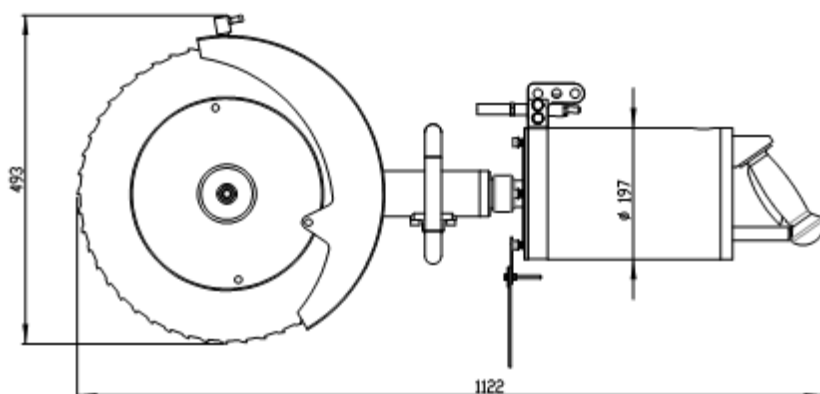
Разполовяването се извършва чрез вертикално движение на триона, направляван ръчно от оператора.

Диаметърът на режещия диск е 450 мм, а профилът на зъбите е специално разработен от фирмата. Благодарение на тази разработка, отпадъкът от процеса е намален с около 20%. Разполовяването на един брой животно става средно за 8 секунди.

Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304) и съответства на директиви 2006/42/EC и 2006/95/EC и USDA наредба.

Технически данни:

Диаметър на режещия диск	450 mm
Обороти на режещия диск	740 об./мин.
Инсталирана мощност	3 kW
Захранване с вода	2 bar
Захранващо напрежение	3x400V/50 Hz



МАШИНИ ЗА ОХЛАЖДАНЕ НА СУБПРОДУКТИ

МАШИНА ЗА ОХЛАЖДАНЕ НА СУБПРОДУКТИ, 4521263107

Машината е предназначена за охлаждане на субпродукти. Иновационната технология спомага за по-бързата и качествена подготовка на патешкия дроб за неговата последваща обработка и за запазване на неговия търговски вид. Благодарение на нейната ефективност се спестяват ок. 23 часа от досега познатите методи.



Тя се състои от лента с ограничители (предпазващи продукта от изпадане), дюзи за обливане с вода и топлообменник фреон-вода. Изработена е от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304).

Охлаждането се извършва посредством вода от водопроводната мрежа, с допълнително понижена чрез топлообменника температура. Времето за преминаване на продукта за достигане на оптимална температура за работа е 35-40 мин., като скоростта се регулира с помощта на инвертор.

На входа на машината е предвидена специална зона, улесняваща подреждането на продукта върху лентата. На изхода е монтиран улей, събиращ охладения продукт.

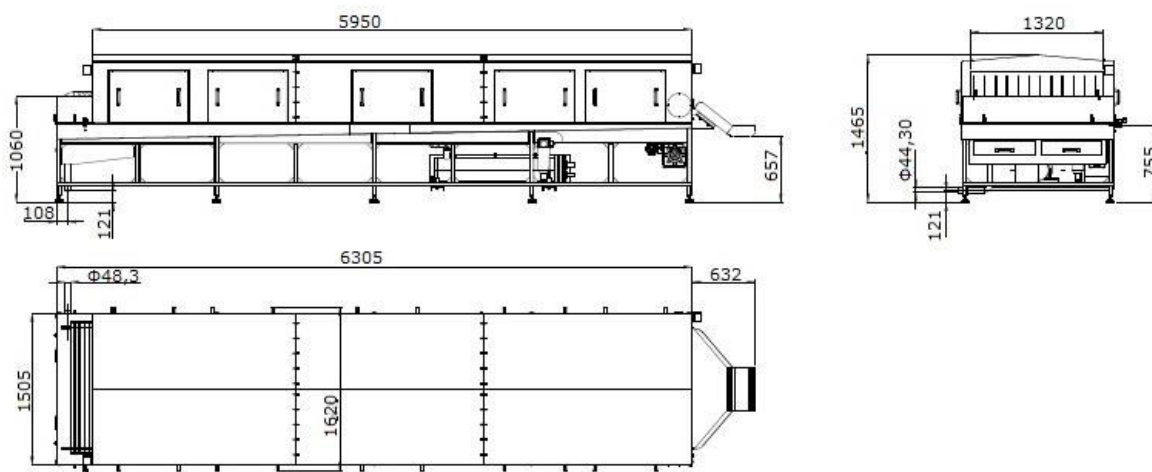
За миене на самата лента са предвидени колектори, захранвани директно от водопроводната мрежа, които отстраняват големите замърсявания. Наред с това по цялата дължина са предвидени странични капаци за достъп при измиване. Горната и долната част на лентата са отделени чрез преграда.

Машината е снабдена с два филтъра тип чекмедже, през които използваната вода се пречиства и отпадъците се отделят преди да влезне в канализацията.



Технически данни:

Капацитет	max. 450 kg/h
Захранващо напрежение	230 V (L, N, PE) 50 Hz
Инсталирана мощност	0,25 kW
Постъпателна скорост на лентата	15 mm/min
Мотор-редуктор	0,18 kW



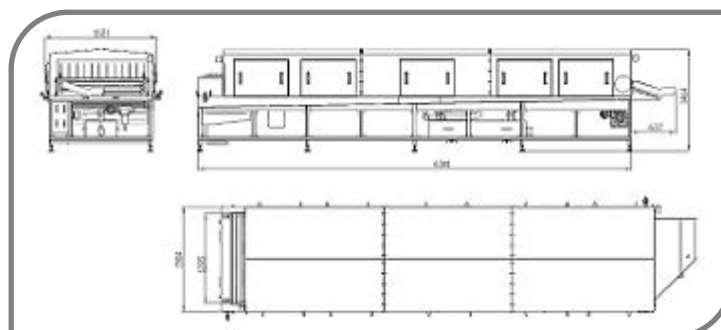
Размери:

Дължина	7000 mm
Широчина	1505 mm
Височина	1465 mm

АНАЛОГИЧНИ

Машина за охлаждане на субпродукти 4521263108

- изходът на машината е
изработен съгласно желанията
на клиента.



Технически данни:

Капацитет	max. 450 kg/h
Инсталирана мощност	0,25 kW
Захранване	230 V (L, N, PE) 50 Hz
Размери	6300x1650x1465 mm

УСТРОЙСТВО ЗА РЯЗАНЕ НА ДРОБ

УСТРОЙСТВО ЗА РЯЗАНЕ НА ДРОБ

Устройството е предназначено за рязане на дроб. Рязането се извършва ръчно чрез завъртане на режещия инструмент.

Продуктите се нареждат на тавата за рязане и тя се поставя върху устройството. Режещия инструмент се завърта като след разрязването на продукта той преминава през вана с гореща вода, което улеснява рязането и подобрява резултата. Водата във ваната се загрява от електрически нагреватели. Нарязаните продукти се отстраняват от тавата и се зарежда новото количество.

Конфигурацията на рязане се изработва по задание на клиента и към едно устройство могат да бъдат поръчани няколко режещи комплекта. Устройството се предлага и без нагреватели, а с директно подаване на топла вода.

Машината е изработена от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304).



Технически данни:

Арт. номера	8830021000	8830010000
Тава за рязане	800x600 mm	600x400 mm
Ножове	23 бр.	16 бр.
Разстояние между ножовете	20 mm	15-20 mm
Нагреване	2x3,5 kW	-
Инсталирана мощност	7,03 kW	-
Захранващо напрежение	3x400V/50 Hz	-
Размери	1100x730x755 mm	950x600x550 mm



КАЗАНИ ЗА ВАРЕНЕ

КАЗАН ЗА ВАРЕНЕ, 6610000125

Машината е предназначена за варене на течни и пастообразни продукти. Тя се състои от съд с полезен обем 250 л, разбъркващ механизъм, задвижван от мотор-редуктор и система за подгръване.

Суровината се зарежда в съда и се загрева чрез подаваната пара. Специалната бъркалка обезпечава равномерното хомогенизиране на продукта и предотвратява poleпването на продукта по стените. За изсипване на готовия продукт след отваряне на капака съдът се накланя.

Капакът на съда се отваря и затваря ръчно, а по време на работния цикъл се фиксира с винтови фиксатори.

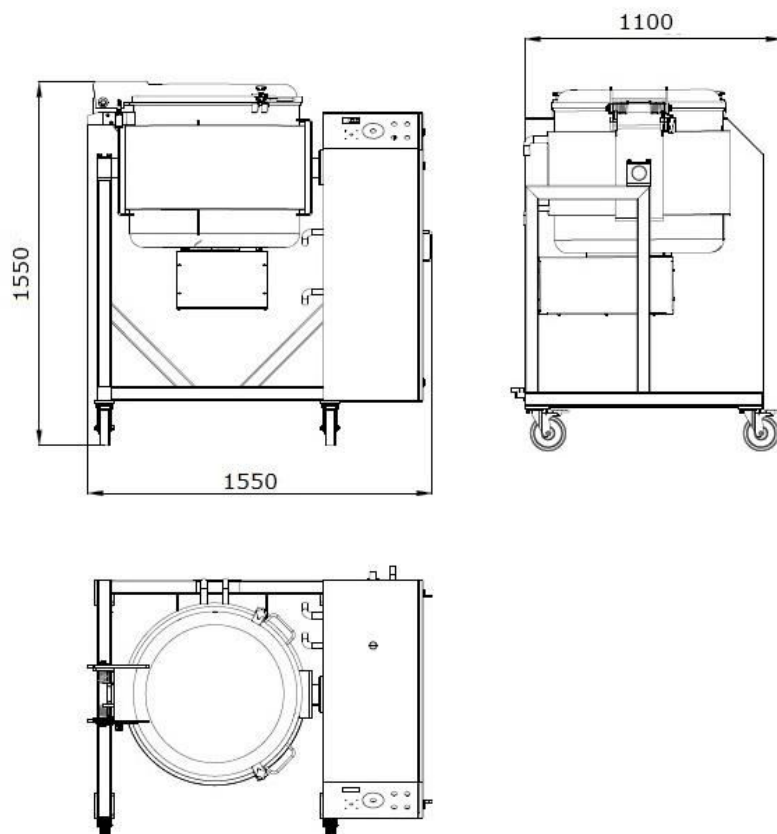
Машината е снабдена с температурен регулатор, както и потенциометър за регулиране на скоростта на въртене на бъркалката.

Всички части на машината са изработени от неръждаема стомана AISI 304, разрешена за контакт с хранителна среда.



Технически данни:

Работен обем	250 l
Захранващо напрежение	400V/3Ph/50Hz
Инсталирана мощност	1,6 kW
Захранване с въздух	3 bar
Разход на въздух	160 l/min
Захранване с пара	3 bar, 40 kg/h



Размери:

Дължина	1550 mm
Широчина	1100 mm
Височина	1550 mm

ТРАНСПОРТНА ЛЕНТА ЗА СОРТИРАНЕ НА СУБПРОДУКТИ

ТРАНСПОРТНА ЛЕНТА ЗА СОРТИРАНЕ НА СУБПРОДУКТИ, 4514161209

Машината е предназначена за сортиране на субпродукти в месната промишленост. Тя се състои от транспортна лента, по която се транспортират субпродуктите, три отвеждащи улея, всеки от които предназначен за различен вид субпродукт, и девет работни места.

Всяко работно място е оборудвано с улей с постоянно течаща вода, която служи както за измиване, така и за транспортиране на продукта в някой от трите отвеждащи улея. Остатъкът от продукта след сортирането се отвежда по централен улей.

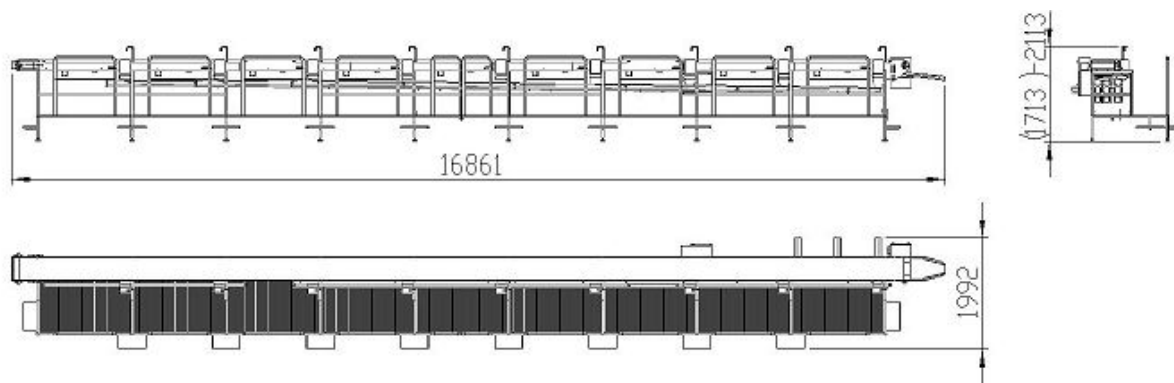
Скоростта на лентата е регулируема с помощта на честотно управление. Височината на транспортиране също е регулируема. Всяко работно място е оборудвано с аварийен стоп – струна и задействането му от работника става с крак.

Лентата е изработена е от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304), разрешена за контакт с хранителна среда.



Технически данни:

Захранващо напрежение	230 V (L, N, PE) 50 Hz
Инсталирана мощност	0,37 kW
Скорост на лентата	0,05-0,09 m/sec
Широчина на лентата	400 mm



Размери:

СМЕСИТЕЛИ

СМЕСИТЕЛ 60 I, 8191062100

Машината е икономично решение за омесване на кайма. Използваното месо може да бъде свинско, телешко, птиче или риба.

Специалният дизайн на машината позволява бързо миксиране на месото. Продуктът се зарежда ръчно в бункера, миксирането се извършва от вал с лопатки, а след приключване на процеса продуктът се изпразва в контейнер.

Машината е изработена от неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304).

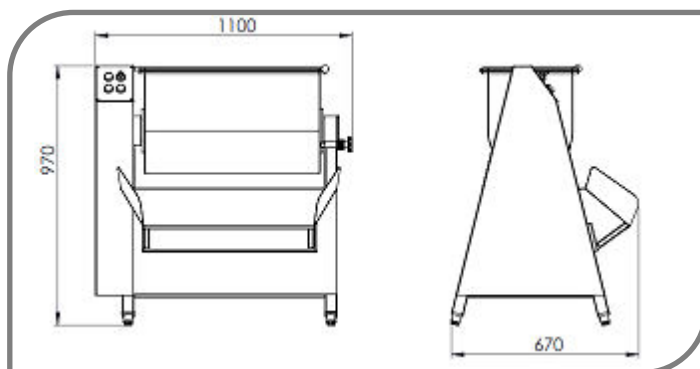


Технически данни:

Обем на бункера	60 l
Захранващо напрежение	400 V/3 Ph/50 Hz
Инсталирана мощност	1,1 kW
Размери на смесителя	930x550x880 mm

АНАЛОГИЧНИ

Смесител 100 I, 8191102000



Технически данни:

Обем на бункера	100 l
Захранващо напрежение	400 V/3 Ph/50 Hz
Инсталирана мощност	1,1 kW
Размери на смесителя	1100x670x970 mm

СМЕСИТЕЛ 200 I

Машината е предназначена за смесване на свежо месо (мин. температура 0 ± 2 °C) и е изработена изцяло от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304).

Смесването се извършва с помощта на два вала с лопатки. Тяхната конструкция и промяната на посоката на въртене позволяват ефективното хомогенизиране на продукта.

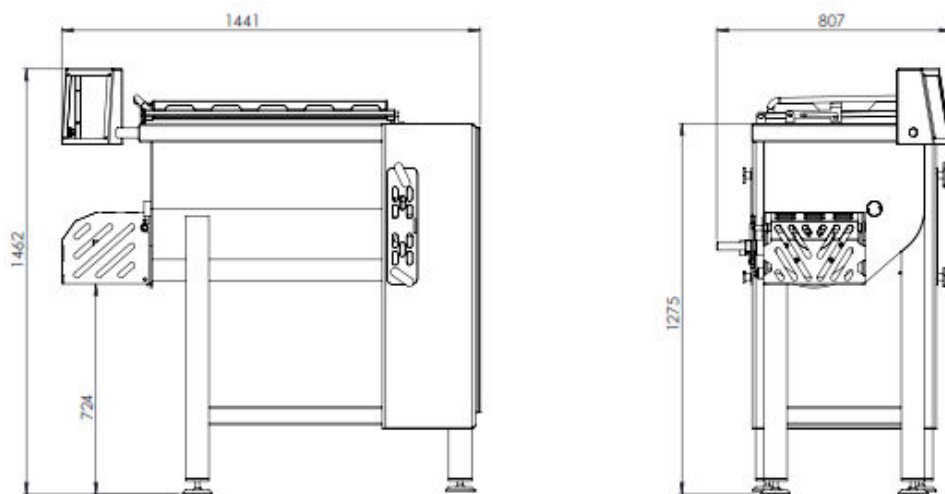
За удобство на ползвателя бункерът е изработен на две нива, а за негово улеснение изпразването се извършва през клапа, разположена в предната част на машината. Изпразването се извършва в 200 л. количка, но се предлага вариант на машината с по-ниска височина за пълнене на друг вид съдове.

Скоростта на бъркане се регулира от честотно управление. Машината е снабдена със сензор за отворен капак за изпразване и защитен датчик за отворен капак. Машината е снабдена и с датчик, осигуряващ сигурността на обслужващия персонал – при отваряне на капака машината спира автоматично.



Технически данни:

Обем на бункера	200 l
Захранващо напрежение	400 V/3 Ph/50 Hz
Инсталирана мощност	2,2 kW
Размери на смесителя	1441x807x1462 mm



СМЕСИТЕЛ 450 I, 8192452001

Машината е предназначена за смесване на свежо месо (мин. температура -3°C) и е изработена изцяло от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304).

Смесването се извършва с помощта на два вала с лопатки. Тяхната конструкция и промяната на посоката на въртене позволяват ефективното хомогенизиране на продукта.

За удобство на ползвателя бункерът е изработен на две нива, а за негово улеснение изпразването се извършва през клапа, разположена в предната част на машината. Наличието на 200 л. количка, в която да се изсипва, се контролира от датчик.

Управлението на смесителя е компютъризирано с възможност за въвеждане на 99 програми, безстепенно регулиране на скоростта на въртене, настройване времетраенето на програмата, отложен старт.

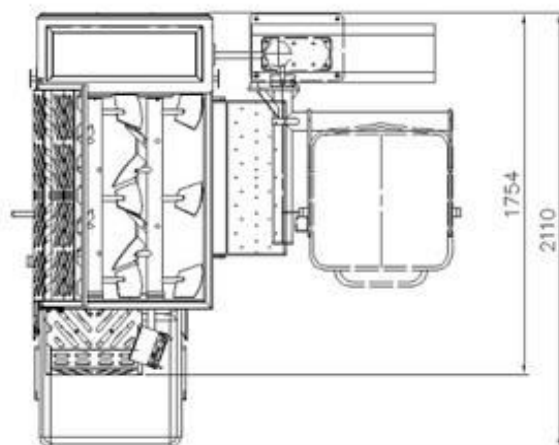
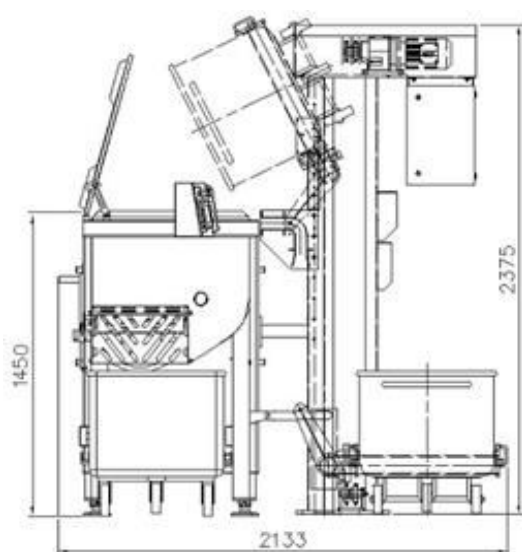
Смесителят се предлага и в комбинация с повдигач-обръщач за 200 л. колички (арт. номер 3100131501).

Машината е снабдена с датчици, осигуряващи сигурността на обслужващия персонал – автоматично спиране при отваряне на капака, защита от стартиране на повдигача при свалена степенка.



Технически данни:

Обем на бункера	450 l
Захранващо напрежение	400 V/3 Ph/50 Hz
Инсталирана мощност	4 kW



АНАЛОГИЧНИ

Смесител 300 I

- две нива на бункера;
- два вала с лопатки;
- въртене в двете посоки;
- челно изпразване на сместа;
- защитен датчик за отворен капак;
- възможност за зареждане с повдигач и защита от стартиране на повдигача при свалена стъпенка;
- компютъризирано управление позволяващо запис на програми и настройване на тяхното времетраене, безстепенно регулиране на скоростта, отложен старт.



Технически данни:

Обем на бункера	300 l
Захранващо напрежение	400 V/3 Ph/50 Hz
Инсталирана мощност	4 kW
Размери на смесителя	1550x1050x1570 mm

МЕСОМЕЛАЧКИ

МЕСОМЕЛАЧКА 130

Машината е предназначена за мелене на месо и е изработена изцяло от неръждаема стомана 1.4301 (AISI 304).

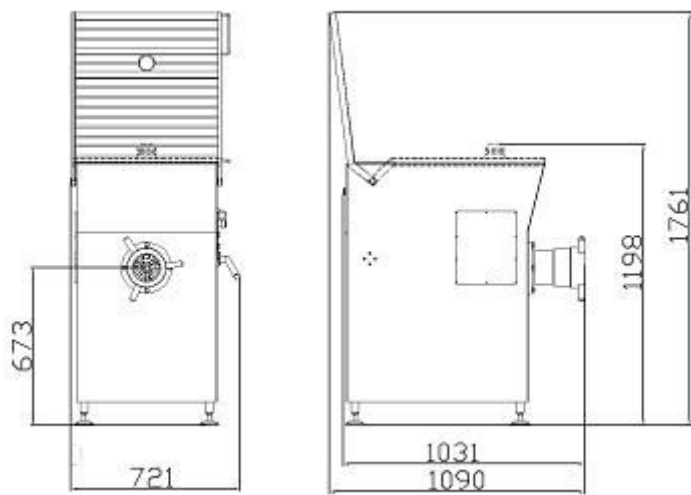
Режещата система е Unger и се състои от 5 елемента – 130 мм. За улеснение на ползвателя има предвидена ръчка за избутване на шнека.

Бункерът за продукта е снабден със защитен капак. Вместимостта му е 60 л.



Технически данни:

Реална производителност	800-1000 kg/h
Захранващо напрежение	400 V/3 Ph/50 Hz
Инсталирана мощност	7,5 kW
Размери	1031x721x1198 mm



АНАЛОГИЧНИ

Месомелачка 114

- режеща система Unger 5;
- изцяло неръждаема;
- защита от попадане на ръка до шнека.



Технически данни:

ВАНИ ЗА ВАРЕНЕ НА КОЛБАСИ

Размери:

600x600x1050 mm

ВАНА ЗА ВАРЕНЕ НА КОЛБАСИ, 8181450201

Машината е предназначена за варене на колбаси чрез потапяне в гореща вода. Продуктите се подреждат в специално изработени кошници, снабдени с притискачи, които предотвратяват изплуването на продуктите.

Машината се състои от вана, водна риза с отворен обем, нагреватели за нагряване на водата във водната риза. Източването на водата от ваната и от ризата се извършва чрез ръчни кранове. Електрическото табло и пултът за управление се монтират отделно от машината.

За контрол на работната температура машината е снабдена с датчици, измерващи температурата във

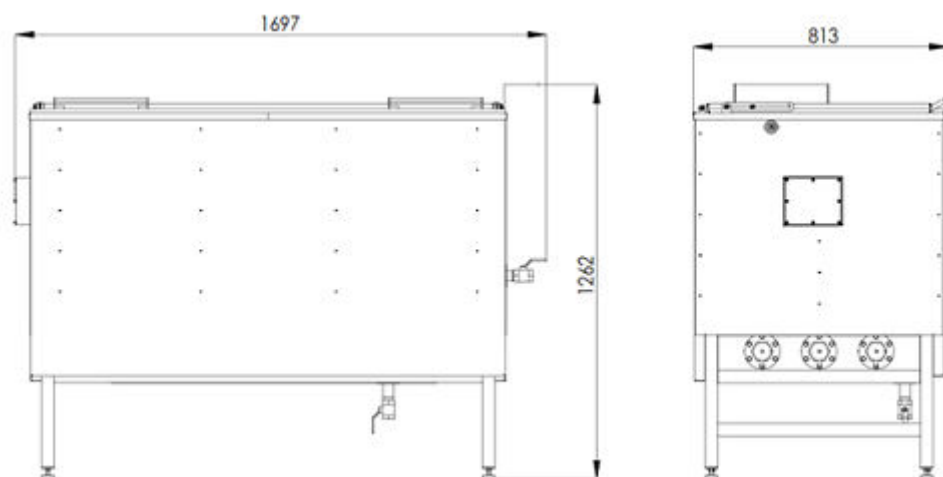


ваната, във водната риза и в сърцевината на продукта.

Изработена е от неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304), разрешена за контакт с хранителна среда.

Технически данни:

Полезен обем	450 l
Работна температура във ваната	90°C
Захранващо напрежение	400 V/3 Ph/50 Hz
Инсталирана мощност	33,1 kW



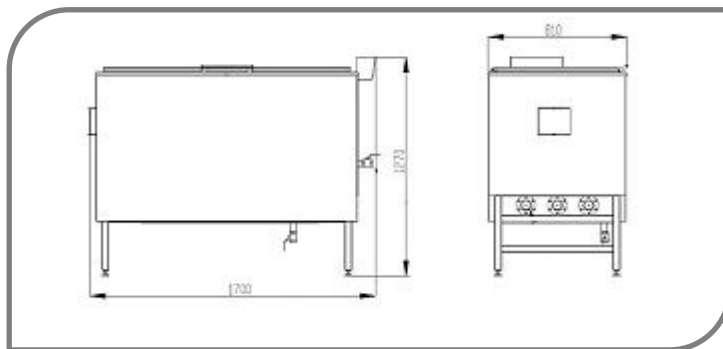
Размери:

Дължина на ваната	1380 mm
Широчина на ваната	660 mm
Височина на ваната	510 mm
Габаритни размери	1520x800x1200 mm

АНАЛОГИЧНИ

Вана за варене на колбаси 8181450200

- без кошници и притискачи;
- без датчик за температура на сърцевината на продукта.



Технически данни:

Вместимост	450 l
Работна температура във ваната	90°C
Инсталирана мощност	33,1 kW
Захранване	3x400V/50 Hz

Размери на ваната	1380x660x510 mm
Габаритни размери	1700x810x1271 mm

ДОПЪЛНИТЕЛНО ОБОРУДВАНЕ

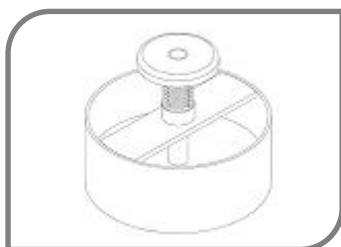


ПРЕСА ЗА ФИЛЕ И ШУНКА

Изработена от неръждаема стомана DIN 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 ЗА БУРГЕР, 62.4009.57

Изработен от неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304).

За формиране на бургери с диаметър 100 mm

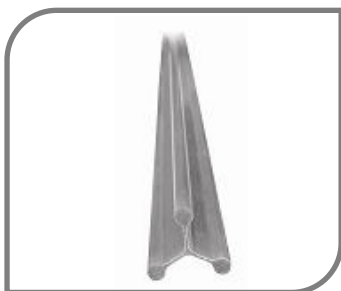




КОЛИЧКА-СТАТИВ ЗА ОПУШВАНЕ, 54.1000.30

Изработен от неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304).
Конструкция от плътно заварени тръбни профили.

Етажи: 6 бр.
Размери: 1000x1010x1900 mm



ПРЪТ-БАСТУН ЗА ОПУШВАНЕ, D00142

Изработен от алуминий.

Дължина: 1000 mm



200 л. КОЛИЧКА, S00347

Изработена от неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304).

Размери: 680x690x700 mm



РОЛИ ЗА ПЛАСТМАСОВИ КАСЕТКИ, S00559

Изработено от неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304).

Размери: 410x655 mm



КОШНИЦА ЗА РЪЧНИ НОЖОВЕ, 55.1311.00

Изработена от полиетилен и неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304). Използва се за измиване на ръчни ножове в проходна машина за измиване на касетки.

Размери: 600x450x350 mm





РАБОТНА МАСА ЗА ОБЕЗКОСТЯВАНЕ, 62.4000.57

Изработена от полиетилен и неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304).

Размери: 2000x1400x900 mm



РАБОТНА МАСА, 62.2116.00

Изработена от неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304). Състои се от транспортър и 6 бр. работни места.

Размери: 5400x3180x800 mm



ТАНК ЗА ОХЛАЖДАНЕ, 55.8001.00

Изработен от неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304).

Размери: 1645x800x1120 mm



МАШИНА ЗА ШПУЛИРАНЕ, 8731000000

Двустранный машина за шпулиране на естествени черва. Процесът се осъществява чрез нанизването им на шпула с помощта на въртящи се валеци при постоянно течаща вода. Изработена от неръждаема стомана DIN 1.4301 (AISI 304). Опционално към машината се предлага комплект от 4 вида шишове.

Инсталирана мощност: 0,37 kW

Размери: 710x500x370 mm