

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35	Калининград +7 (4012) 72-21-36	Новороссийск +7 (8617) 30-82-64	Сочи +7 (862) 279-22-65
Астана +7 (7172) 69-68-15	Калуга +7 (4842) 33-35-03	Новосибирск +7 (383) 235-95-48	Ставрополь +7 (8652) 57-76-63
Астрахань +7 (8512) 99-46-80	Кемерово +7 (3842) 21-56-70	Омск +7 (381) 299-16-70	Сургут +7 (3462) 77-96-35
Барнаул +7 (3852) 37-96-76	Киров +7 (8332) 20-58-70	Орел +7 (4862) 22-23-86	Сызрань +7 (8464) 33-50-64
Белгород +7 (4722) 20-58-80	Краснодар +7 (861) 238-86-59	Оренбург +7 (3532) 48-64-35	Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02
Брянск +7 (4832) 32-17-25	Красноярск +7 (391) 989-82-67	Пенза +7 (8412) 23-52-98	Тверь +7 (4822) 39-50-56
Владивосток +7 (4232) 49-26-85	Курск +7 (4712) 23-80-45	Первоуральск +7 (3439) 26-01-18	Томск +7 (3822) 48-95-05
Владимир +7 (4922) 49-51-33	Липецк +7 (4742) 20-01-75	Пермь +7 (342) 233-81-65	Тула +7 (4872) 44-05-30
Волгоград +7 (8442) 45-94-42	Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81	Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65	Тюмень +7 (3452) 56-94-75
Воронеж +7 (4732) 12-26-70	Москва +7 (499) 404-24-72	Рязань +7 (4912) 77-61-95	Ульяновск +7 (8422) 42-51-95
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75	Мурманск +7 (8152) 65-52-70	Самара +7 (846) 219-28-25	Уфа +7 (347) 258-82-65
Иваново +7 (4932) 70-02-95	Наб.Челны +7 (8552) 91-01-32	Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09	Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Ижевск +7 (3412) 20-90-75	Ниж.Новгород +7 (831) 200-34-65	Саранск +7 (8342) 22-95-16	Чебоксары +7 (8352) 28-50-89
Иркутск +7 (3952) 56-24-09	Нижневартоск +7 (3466) 48-22-23	Саратов +7 (845) 239-86-35	Челябинск +7 (351) 277-89-65
Йошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61	Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85	Смоленск +7 (4812) 51-55-32	Череповец +7 (8202) 49-07-18
Казань +7 (843) 207-19-05			Ярославль +7 (4852) 67-02-35

сайт: elf4m.pro-solution.ru | эл. почта: emz@pro-solution.ru
телефон: 8 800 511 88 70

Каталог продукции ЭЛЬФ 4М

О компании

Основанная в 1991 году фирма «Эльф 4М» в настоящее время является единственным в России машиностроительным предприятием, разрабатывающим и выпускающим оборудование для предприятий различных отраслей перерабатывающей и пищевой промышленности. В ассортименте фирмы более 100 моделей технологического, фасовочно-упаковочного и вспомогательного оборудования для производства молочных, мясных и рыбных изделий, для изготовления и фасовки разнообразных соусов (майонеза, кетчупа, горчицы), для переработки овощей и фруктов, для выпуска мясной, рыбной и плодоовощной консервной продукции.

Многообразие и технологическая законченность предлагаемых фирмой мини-заводов, мини-цехов и комплектов оборудования позволяют организовывать как производства полного цикла (от приемки исходного сырья до фасовки готовой продукции) с различной производительностью, так и создавать вспомогательные производства на действующих предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности.

Фирма «Эльф 4М» отличается инновационностью конструкторских решений и богатым практическим опытом разработки и изготовления разнообразного технологического и фасовочно-упаковочного оборудования. Эффективное взаимодействие конструкторского и производственного подразделений позволяет ежегодно разрабатывать и выводить на рынок продаж от 2 до 5 новых изделий. Все выпускаемое фирмой оборудование защищено патентами Российской Федерации.

Изготавливаемое высокотехнологичное оборудование отличают надежность,

эргономичность, удобство эксплуатации и простота технического обслуживания. Внедренные на производстве методики приемо-сдаточных натурных испытаний обеспечивают проверку каждой единицы выпускаемого оборудования на соответствие паспортным характеристикам. Все изготавливаемые модели оборудования сертифицированы.

Специалисты отдела продаж и технологи фирмы предоставляют разнообразные дополнительные услуги клиентам:

- разрабатывают эскизные технологические проекты для размещения оборудования на имеющихся производственных площадях;
- организуют натурные испытания оборудования и обучение персонала заказчиков;
- обеспечивают отправку оборудования всеми видами транспорта по территории России и сопредельных государств;
- осуществляют таможенное оформление грузов и отправку оборудования за таможенную границу;
- организуют проведение шеф-монтажных работ, выполнение гарантийного и послегарантийного обслуживания.

Предоставление фирмой «Эльф 4М» гибкой системы скидок, полной финансовой независимости и обеспечение бесплатной информационной поддержки позволило привлечь к взаимовыгодному сотрудничеству множество компаний, специализирующихся на оснащении оборудованием предприятий перерабатывающей и пищевой отраслей промышленности, а также компаний, занимающихся поставками оборудования для предприятий общественного питания и для организаций социальной сферы.

Скоординированная работа отдела продаж фирмы и дилерской сети является основой эффективного продвижения изготавливаемого фирмой оборудования - в России, в странах ближнего и дальнего зарубежья продано более 5000 мини-заводов, мини-цехов и комплектов оборудования.

Партнерские отношения с большинством российских изготовителей и поставщиков общепитовского оборудования и наличие собственного производства широкой номенклатуры столов, стеллажей, моечных ванн, технологических тележек и полок из нержавеющей стали позволили фирме «Эльф 4М» стать крупнейшим в Рязанской области поставщиком профессионального кухонного (пищеварочные котлы, шкафы для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, электрические и газовые плиты и сковороды, грили, фритюрницы, мясорубки, овощерезки, тестомесильные машины, линии раздачи) оборудования для столовых, кафе, ресторанов, баров и организаций социальной сферы (больниц, детских садов, школ, ПТУ, высших учебных заведений).

Продукция

Оборудование тепловое молочное ЭЛЬФ 4М

Комплект оборудования для пастеризации (пастеризатор-хладитель молока) ИПКС-013-1000

Технические характеристики:

Производительность при температуре пастеризации 76°C, не менее, л/ч	1000
Температура поступающего продукта, °C	4
Температура пастеризации, °C	76
Максимально достигаемая температура продукта, °C	95
Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента, °C	+3...+5
Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее, с	30
Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	80
Установленная мощность, не более, кВт	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1600x1150x1500
Масса, не более, кг	490



Описание: Предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов; оснащен электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации.

Пластинчатый пастеризатор-охладитель молока и жидких продуктов имеет закрытый контур нагрева, что обеспечивает работу пастеризаторов без потери теплоносителя. Характерной особенностью комплектов оборудования для пастеризации в модульном исполнении является их минимизированное энергопотребление. Блок управления комплектуется самописцем для документарной регистрации рабочих параметров процесса пастеризации.

В конструкции пастеризатора ИПКС-013-1000 предусмотрены возможности подключения к сепаратору и(или) гомогенизатору (модели ИПКС-013-1000СГ (представлен на данной фотографии), ИПКС-013-1000С, ИПКС-013-1000Г). Пластинчатые пастеризаторы-охладители молока и жидких продуктов всех модификаций позволяют проводить безразборную циркуляционную мойку, комплект выполнен в модульном исполнении и поставляется на едином шасси в полностью смонтированном виде.

Комплект оборудования для пастеризации (пастеризатор-хладитель молока) ИПКС-013-1000СГ

Технические характеристики:

Производительность при температуре пастеризации 76°C, не менее, л/ч	1000
Температура поступающего продукта, °C	4
Температура пастеризации, °C	76
Максимально достигаемая температура продукта, °C	95
Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента, °C	+3...+5
Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее, с	30
Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	80
Установленная мощность, не более, кВт	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1750x1150x1500
Масса, не более, кг	515



Описание: Пластинчатый пастеризатор-охладитель молока и жидких продуктов предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов; оснащен электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации.

Имеет закрытый контур нагрева, что обеспечивает работу пастеризаторов без потери теплоносителя. Характерной особенностью комплектов оборудования для пастеризации в модульном исполнении является минимизированное энергопотребление. Блок управления комплектуется самописцем для документарной регистрации рабочих параметров процесса пастеризации.

В конструкции пастеризатора марки ИПКС-013-1000СГ предусмотрены возможности подключения к сепаратору и гомогенизатору. Пластинчатые пастеризаторы-охладители молока и жидких продуктов всех модификаций имеют конструкцию, которая позволяет проводить безразборную циркуляционную мойку. Комплект выполнен и поставляется на едином шасси в полностью смонтированном виде.

Комплект оборудования для пастеризации (пастеризатор-хладитель молока) ИПКС-013-1500

Технические характеристики:

Производительность при температуре пастеризации 76°C, не менее, л/ч	1500
Температура поступающего продукта, °C	4
Температура пастеризации, °C	76
Максимально достигаемая температура продукта, °C	95
Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента, °C	+3...+5
Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее, с	30
Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	70
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	2050x1100x1500
Масса, не более, кг	460



Описание: Пластинчатый пастеризатор-охладитель молока и жидких продуктов предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких

В состав комплекта входят пастеризационная колонна, пластинчатый теплообменный блок с секциями для охлаждения пастеризованного продукта и рекуперации тепловой энергии, центробежный насос, бак уравниватель, клапан возвратный, комплект трубопроводов и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации. Блок управления комплектуется самописцем для документарной регистрации рабочих параметров процесса пастеризации.

Имеется возможность подключения к комплекту сепаратора и(или) гомогенизатора (модели ИПКС-013-1500СГ, ИПКС-013-1500С, ИПКС-013-1500Г). Пластинчатые пастеризаторы-охладители молока и жидких продуктов всех модификаций имеют конструкцию, которая позволяет проводить безразборную циркуляционную мойку. Все составные части пастеризатора, кроме пастеризационной колонны, поставляются на едином шасси в полностью смонтированном виде.

Комплект оборудования для пастеризации (пастеризатор-хладитель молока) ИПКС-013-2000

Технические характеристики:

Производительность при температуре пастеризации 76°C, не менее, л/ч	2000
Температура поступающего продукта, °C	4
Температура пастеризации, °C	76
Максимально достигаемая температура продукта, °C	95

Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента, °C	+3...+5
Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее, с	24
Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	80
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	2050x1100x1500
Масса, не более, кг	470



Описание: Пластинчатый пастеризатор-охладитель молока и жидких продуктов предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов.

В состав комплекта входят пастеризационная колонна, пластинчатый теплообменный блок с секциями для охлаждения пастеризованного продукта и рекуперации тепловой энергии, центробежный насос, бак уравнивательный, клапан возвратный, комплект трубопроводов и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации. Блок управления комплектуется самописцем для документарной регистрации рабочих параметров процесса пастеризации.

Имеется возможность подключения к комплекту сепаратора и(или) гомогенизатора (модели

ИПКС-013-2000СГ, ИПКС-013-2000С, ИПКС-013-2000Г). Пластинчатые пастеризаторы-охладители молока и жидких продуктов всех модификаций имеют конструкцию, которая позволяет проводить безразборную циркуляционную мойку. Все составные части комплекта, кроме пастеризационной колонны, поставляются на едином шасси в полностью смонтированном виде.

Комплект оборудования для пастеризации (пастеризатор-хладитель молока) ИПКС-013-3000

Технические характеристики:

Производительность при температуре пастеризации 76°C, не менее, л/ч	3000
Температура поступающего продукта, °C	4
Температура пастеризации, °C	76
Максимально достигаемая температура продукта, °C	95
Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента, °C	+3...+5
Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее, с	30
Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	80
Установленная мощность, не более, кВт	66,0
Габаритные размеры, не более, мм	2050x1100x1500
Масса, не более, кг	500



Описание: Пластинчатый пастеризатор-охладитель молока и жидких продуктов предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего

охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов.

В состав комплекта входят пастеризационная колонна, пластинчатый теплообменный блок с секциями для охлаждения пастеризованного продукта и рекуперации тепловой энергии, центробежный насос, бак уравнивающий, клапан возвратный, комплект трубопроводов и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации. Блок управления комплектуется самописцем для документарной регистрации рабочих параметров процесса пастеризации.

Имеется возможность реализации подключения к комплекту сепаратора и(или) гомогенизатора (в моделях под заказ ИПКС-013-3000С, ИПКС-013-3000Г, ИПКС-013-3000СГ). Пластинчатые пастеризаторы-охладители молока и жидких продуктов всех модификаций имеют конструкцию, которая позволяет проводить безразборную циркуляционную мойку. Все составные части комплекта, кроме пастеризационной колонны, поставляются на едином шасси в полностью смонтированном виде.

Комплект оборудования для пастеризации (пастеризатор-хладитель молока) ИПКС-013-3000-300

Технические характеристики:

Производительность при температуре пастеризации 76°C, не менее, л/ч	3000
Температура поступающего продукта, °C	4
Температура пастеризации, °C	76
Максимально достигаемая температура продукта, °C	95
Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента, °C	+3...+5
Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее, с	300
Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	80
Установленная мощность, не более, кВт	66,0
Габаритные размеры, не более, мм	3050x2100x1500
Масса, не более, кг	780



Описание: Пластинчатый пастеризатор-охладитель молока и жидких продуктов предназначен для быстрого нагрева, длительного выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов.

Отличительной особенностью данного пастеризатора молока является увеличенное время выдерживания (300 секунд) при температуре пастеризации. Данная особенность позволяет обеспечивать дополнительные санитарные требования к молоку - пастеризовать молоко от коров зараженных туберкулезом, бруцеллезом. Комплект оборудования может быть использован для предварительной пастеризации-обеззараживания молока до отправки на пункты дальнейшей переработки.

В состав комплекта входят выдерживатель, размещаемый на отдельном шасси, пастеризационная колонна, пластинчатый теплообменный блок с секциями для охлаждения

пастеризованного продукта и рекуперации тепловой энергии, центробежный насос, бак уравнительный, клапан возвратный, комплект трубопроводов и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации. Блок управления комплектуется самописцем для документарной регистрации рабочих параметров процесса пастеризации.

Пластинчатые пастеризаторы-охладители молока и жидких продуктов всех модификаций имеют конструкцию, которая позволяет проводить безразборную циркуляционную мойку. Все составные части комплекта, кроме выдерживателя и пастеризационной колонны, поставляются на едином шасси в полностью смонтированном виде.

Комплект оборудования для пастеризации (пастеризатор-хладитель молока) ИПКС-013-500

Технические характеристики:

Производительность при температуре пастеризации 76°C, не менее, л/ч	500
Температура поступающего продукта, °C	4
Температура пастеризации, °C	76
Максимально достигаемая температура продукта, °C	95
Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента, °C	+3...+5
Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее, с	30
Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	70
Установленная мощность, не более, кВт	16,0
Габаритные размеры, не более, мм	1500x1150x1500
Масса, не более, кг	425



Описание: Пластинчатый пастеризатор-охладитель молока и жидких продуктов предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких продуктов; оснащен электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации. Имеет закрытый контур нагрева, что обеспечивает работу пастеризатора без потери теплоносителя.

Характерной особенностью комплекта оборудования для пастеризации в модульном исполнении является минимизированное энергопотребление. Блок управления комплектуется самописцем для документарной регистрации рабочих параметров процесса пастеризации. Пластинчатые пастеризаторы-охладители молока и жидких продуктов всех модификаций имеют конструкцию, которая позволяет проводить безразборную циркуляционную мойку. Комплект выполнен в модульном исполнении и поставляется на едином шасси в полностью смонтированном виде.

Парогенератор (промышленный, регулируемый) ИПКС-129-100Р

Технические характеристики:

Производительность пара:	
- при включении 3-х электродов, кг/ч	50
- при включении 6-ти электродов, кг/ч	100
Объем котла парогенератора, не менее, л	25
Диапазон рабочего давления пара на выходе, кгс/кв.см	1-5,5
Температура пара, °С	120-160
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	10

Установленная мощность, не более, кВт	65
Габаритные размеры, не более, мм	750x700x800
Масса, не более, кг	110



Описание: Парогенератор промышленный электрический предназначен для генерации технического пара с регулируемой производительностью. Имеет моноблочную конструкцию: в закрытом корпусе расположены термоизолированный парогенерирующий котел, водяной насос вихревого типа, блок питания и автоматического управления. Электродный принцип парогенерации обеспечивает высокое качество пара и высокий к.п.д., дает возможность получения пара через 10 минут после включения. Использование 6-ти электродной конструкции позволяет менять производительность электрического парогенератора в широком диапазоне.

Оборудование вспомогательное молочное ЭЛЬФ 4М

Комплект оборудования для циркуляционной мойки ИПКС-0122(Н)

Технические характеристики:

Производительность подачи моющего раствора, не менее, куб.м/ч	6
Количество секций для растворов, шт.	2
Объем одной секции, не менее, л	225
Объем заливаемого раствора в одну секцию, л	50-200
Рабочий диаметр трубопроводов подачи растворов, мм	18
Рабочий диаметр трубопроводов для сбора растворов, мм	35

Диапазон рабочих температур, °С	30-95
Установленная мощность, не более, кВт	43,5
Габаритные размеры, не более, мм	1600x850x1550
Масса, не более, кг	170



Описание: Данное оборудование предназначено для циркуляционной мойки и дезинфекции оборудования на предприятиях молочной промышленности. В состав комплекта входят размещенные на едином несущем каркасе двухсекционная ванна, центробежный насос ИПКС-017-ОНЦ-6,3/20(Н), комплект трубопроводов с запорной арматурой и блок управления. Секции ванны термоизолированы друг от друга, вследствие чего температура раствора в каждой из них задается и регулируется независимо. Входящие в состав комплекта для мойки центробежный насос и система трубопроводов с запорной арматурой позволяют реализовать подачу и циркуляцию моющего и дезинфицирующего растворов в подвергаемом санитарной обработке оборудовании, а также обеспечивают сбор этих растворов обратно в секции ванны после завершения процесса мойки. Для удобства транспортировки по технологическим помещениям несущий каркас оснащен колесными опорами и ручкой. Составные части комплекта оборудования для циркуляционной мойки молочного оборудования выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Автоклав (механизм выгрузки корзин) ИПКС-128-500МВ

Технические характеристики:

Максимальная грузоподъемность механизма выгрузки корзин, не более, кг	
Скорость подъема, м/мин	

Вылет стрелы, мм	
Угол поворота стрелы, не более, градусов	
Расчетное количество обслуживаемых автоклавов, шт.	
Установленная мощность, не более, кВт	
Габаритные размеры, не более, мм	1700х
Масса, не более, кг	



Описание: Предназначен для установки-загрузки корзин (в которых находятся стекло- или жестебанки с консервируемыми продуктами) в автоклав перед стерилизацией и для выгрузки этих корзин из автоклава после стерилизации и охлаждения при производстве консервов. Механизм выгрузки представляет собой крепящуюся к полу и к стене стойку из трубы круглого профиля, на которой закреплена стрела с тельфером. Стрела может поворачиваться на угол 170°, что дает возможность поочередно загружать и разгружать корзины из двух расположенных рядом автоклавов.

Оборудование емкостное молочное ЭЛЬФ 4М

Бланширователь (ванна термоусадочная) ИПКС-073-06(Н)

Технические характеристики:

Производительность по загружаемому продукту, циклов/ч	120
---	-----

Объем ванны, не менее, л	75
Рабочий объем ванны, не более, л	40
Диапазон рабочих температур, °C	70-95
Установленная мощность, не более, кВт	9,0
Габаритные размеры, не более, мм	950x600x950
Масса, не более, кг	75



Описание: Данное оборудование предназначено для упаковки в термоусадочную пленку - проведения процесса термоусадки предварительно упакованных в термоусадочную пленку пищевых продуктов. Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и теплоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены три трубчатых электронагревателя. Внутри ванны размещена плоская сетчатая платформа, которая может перемещаться в вертикальной плоскости и на которую укладываются упакованные в термоусадочную пленку продукты. Для обеспечения плавности подъема и опускания платформы расположенное с правой стороны бланширователя устройство ручного привода оснащено газовым амортизатором.

Автоматический блок управления позволяет устанавливать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Бланширователь (ванна термоусадочная) выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Бланширователь (ванна термоусадочная) ИПКС-073-06-150(Н)

Технические характеристики:

Производительность по загружаемому продукту, циклов/ч	120
Объем ванны, не менее, л	150
Рабочий объем ванны, не более, л	110
Диапазон рабочих температур, °С	70-95
Установленная мощность, не более, кВт	15,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x600x950
Масса, не более, кг	90



Описание: Данное оборудование предназначено для упаковки в термоусадочную пленку - проведения процесса термоусадки предварительно упакованных в термоусадочную пленку пищевых продуктов. Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и теплоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены шесть трубчатых электронагревателей. Внутри ванны размещена плоская сетчатая платформа, которая может перемещаться в вертикальной плоскости и на которую укладываются упакованные в термоусадочную пленку продукты. Для обеспечения плавности подъема и опускания платформы расположенное с правой стороны бланширователя устройство ручного привода оснащено газовым амортизатором. Автоматический блок управления позволяет устанавливать и длительное время

поддерживать температуру теплоносителя. Бланширователь (ванна термоусадочная) выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-1000М(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1125
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1150x1750
Масса, не более, кг	125



Описание: Данное оборудование предназначено для накопления, хранения жидкостей и приготовления смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Данная ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-1000М(Н) оснащена перемешивающим устройством, которое представляет собой наклонную рамную мешалку, приводимую во вращение мотор-редуктором. Ванна имеет верхнюю двухсекционную крышку, на неподвижной части которой установлены мотор-редуктор, угловой патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта и форсунка для циркуляционной мойки. Для герметичности по краю откидывающейся на петлях части крышки установлен силиконовый уплотнитель. Комплектуется краном из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 50 мм. Ванна технологическая с мешалкой выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-350М(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	390
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры, не более, мм	1000x850x1300
Масса, не более, кг	70



Описание: Данное оборудование предназначено для накопления, хранения жидкостей и приготовления смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Данная ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-350М(Н) оснащена перемешивающим устройством, которое представляет собой наклонную рамную мешалку, приводимую во вращение мотор-редуктором. Ванна имеет верхнюю двухсекционную крышку, на неподвижной части которой установлены мотор-редуктор, угловой патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта и форсунка для циркуляционной мойки. Для герметичности по краю откидывающейся на петлях части крышки установлен силиконовый уплотнитель. Комплектуется краном из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 50 мм. Ванна технологическая с мешалкой выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-630М(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры, не более, мм	1050x950x1600
Масса, не более, кг	90



Описание: Данное оборудование предназначено для накопления, хранения жидкостей и приготовления смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Данная ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-630М(Н) оснащена перемешивающим устройством, которое представляет собой наклонную рамную мешалку, приводимую во вращение мотор-редуктором. Ванна имеет верхнюю двухсекционную крышку, на неподвижной части которой установлены мотор-редуктор, угловой патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта и форсунка для циркуляционной мойки. Для герметичности по краю откидывающейся на петлях части крышки установлен силиконовый уплотнитель. Комплектуется краном из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 50 мм. Ванна технологическая с мешалкой выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар) ИПКС-053-200(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	225
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Габаритные размеры, не более, мм	850x750x1000
Масса, не более, кг	40



Описание: Данное оборудование предназначено для накопления, хранения жидкостей и приготовления смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Данная ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар) имеет верхнюю двухсекционную крышку. Для герметичности по краю откидывающейся на петлях части крышки установлен силиконовый уплотнитель. Комплектуется краном из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 50 мм. Ванна технологическая выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая) ИПКС-072-1000П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1100
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Максимальная температура нагрева продукта, °C	95
Время нагрева продукта от 4°C до 76°C, мин	50

Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,5
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	110
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более,	1550x1700x1850
Масса, не более, кг	385



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-1000-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;

3. Инжектор пара;
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-100 с диаметром проходного отверстия 100 мм (пищевая нержавеющая сталь);
8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая) ИПКС-072-200П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	35
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-200-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-200(Н), ИПКС-072-200-01(Н));
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая) ИПКС-072-350П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	55
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1200x1800
Масса, не более, кг	220



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Для удобства потребителя выпускается

ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-350-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-350(Н), ИПКС-072-350-01(Н));
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая) ИПКС-072-630П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4°С до 76°С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	90
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более,	1550x1700x1500



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-630-01П(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-630(Н), ИПКС-072-630-01(Н));
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;

7. Сливной кран Ду-100 с диаметром проходного отверстия 100 мм (пищевая нержавеющая сталь);
8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая, охл.змеевик) ИПКС-072-1000-01П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1100
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	50
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,5
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	110
Расход хладагента через змеевик, л/ч	3000
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1600x1350x1850
Масса, не более, кг	385



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" имеет в наличии змеевик в теплообменной рубашке, позволяющий осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Змеевик охлаждения в теплообменной «рубашке» (модель без змеевика - ИПКС-072-1000П(Н));
4. Инжектор пара;
5. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
6. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
7. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
8. Сливной кран Ду-100 с диаметром проходного отверстия 100 мм (пищевая нержавеющая сталь);
9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая, охл.змеевик) ИПКС-072-200-01П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	35
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50

Расход хладагента через змеевик, л/ч	600
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" имеет в наличии змеевик в теплообменной рубашке, позволяющий осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Змеевик охлаждения в теплообменной «рубашке» (модели без змеевика - ИПКС-072-200(Н), ИПКС-072-200П(Н));
4. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-200(Н), ИПКС-072-200-01(Н));

5. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
6. Съемная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
7. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
8. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая, охл.змеевик) ИПКС-072-350-01П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	55
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1050
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1200x1800
Масса, не более, кг	220



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" имеет в наличии змеевик в теплообменной рубашке, позволяющий осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Змеевик охлаждения в теплообменной «рубашке» (модели без змеевика - ИПКС-072-350(Н), ИПКС-072-350П(Н));
4. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-350(Н), ИПКС-072-350-01(Н));
5. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
6. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
7. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
8. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая

сталь);

9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);

10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП паровая, охл.змеевик) ИПКС-072-630-01П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	90
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1900
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1550x1700x1500
Масса, не более, кг	320



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" имеет в наличии змеевик в теплообменной рубашке, позволяющий осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Змеевик охлаждения в теплообменной «рубашке» (модели без змеевика - ИПКС-072-630(Н), ИПКС-072-630П(Н));
4. Инжектор пара (или встроенные электронагреватели - модели ИПКС-072-630(Н), ИПКС-072-630-01(Н));
5. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
6. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
7. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
8. Сливной кран Ду-100 с диаметром проходного отверстия 100 мм (пищевая нержавеющая сталь);
9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая) ИПКС-011(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	125
Рабочий объем ванны, не более, л	100
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации 76°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35

Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	12,5
Габаритные размеры, не более, мм	800x900
Масса, не более, кг	110



Описание: Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) предназначена для подогрева или пастеризации молока и сливок, приготовления кисломолочных продуктов, для получения и обработки творожного и сырного сгустков, а также для приготовления многокомпонентных смесей в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Встроенные электронагреватели;
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая) ИПКС-072-100(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	110
Рабочий объем ванны, не более, л	100
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4°С до 76°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	16,0
Габаритные размеры, не более, мм	900x800x1600
Масса, не более, кг	130



Описание: Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в

которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;

2. Двухсекционная одностенная крышка (пищевая нержавеющая сталь);
3. Встроенные электронагреватели;
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съемная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая) ИПКС-072-200(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, не более, кВт	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-200-01(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-200П(Н), ИПКС-072-200-01П(Н)) ;
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая) ИПКС-072-350(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1200x1800
Масса, не более, кг	220



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-350-01(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-350П(Н), ИПКС-072-350-01П(Н)) ;
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая) ИПКС-072-630(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4°С до 76°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	76,0
Габаритные размеры, не более, мм	1550x1850x1700
Масса, не более, кг	320



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Для удобства потребителя выпускается ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" - ИПКС-072-630-01(Н), конструктивным отличием которой является наличие змеевика в теплообменной рубашке, позволяющего осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-630П(Н), ИПКС-072-630-01П(Н)) ;
4. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
5. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
6. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
7. Сливной кран Ду-100 с диаметром проходного отверстия 100 мм (пищевая нержавеющая сталь);

8. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
9. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая, охл.змеевик) ИПКС-072-200-01(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	600
Установленная мощность, не более, кВт	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" имеет в наличии змеевик в теплообменной рубашке,

позволяющий осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Змеевик охлаждения в теплообменной «рубашке» (модели без змеевика - ИПКС-072-200(Н), ИПКС-072-200П(Н));
4. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-200-01П(Н), ИПКС-072-200П(Н)) ;
5. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
6. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
7. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
8. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая, охл.змеевик) ИПКС-072-350-01(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1050
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1200x1800
Масса, не более, кг	220



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" имеет в наличии змеевик в теплообменной рубашке, позволяющий осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Змеевик охлаждения в теплообменной «рубашке» (модели без змеевика - ИПКС-072-350(Н), ИПКС-072-350П(Н));
4. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-350-01П(Н), ИПКС-072-350П(Н)) ;
5. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
6. Съёмная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);

7. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
8. Сливной кран Ду-50 с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);
9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая, охл.змеевик) ИПКС-072-630-01(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Расход хладагента через змеевик, л/ч	1900
Установленная мощность, не более, кВт	76,0
Габаритные размеры, не более, мм	1850x1550x1700
Масса, не более, кг	320



Описание: Данное оборудование предназначено для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" имеет в наличии змеевик в теплообменной рубашке, позволяющий осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

В стоимость ванны для пастеризации входит:

1. Ванна двустенная с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали. Нержавеющее исполнение ванны повышает её санитарные показатели, значительно увеличивает её долговечность, устойчивость к коррозии по сравнению с моделями, в которых применяется полимерная покраска. Теплоизоляция из современного экологичного материала обеспечивает снижение потерь тепла до 30%, тем самым достигается экономия электроэнергии;
2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;
3. Змеевик охлаждения в теплообменной «рубашке» (модели без змеевика - ИПКС-072-630(Н), ИПКС-072-630П(Н));
4. Встроенные электронагреватели (или инжектор пара - модели ИПКС-072-630-01П(Н), ИПКС-072-630П(Н)) ;
5. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;
6. Съемная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);
7. Мотор-редуктор «ХС» (Италия) для привода рамной мешалки;
8. Сливной кран Ду-100 с диаметром проходного отверстия 100 мм (пищевая нержавеющая сталь);
9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);
10. Форсунка для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь).

Ванна сыродельная (паровая) ИПКС-022П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	850
Рабочий объем ванны, не более, л	700
Максимальная температура нагрева продукта, °С	60
Время нагрева продукта до 60°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	14
Частота вращения водила, об/мин	1,0

Диаметр сливного отверстия, мм	100
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,0
Расход пара на нагревание продукта до 60°C, не более, кг	50
Установленная мощность, кВт	2,0
Габаритные размеры, не более, мм	2100x1450x2100
Масса, не более, кг	450



Описание: Данное оборудование предназначено для получения и обработки сырного зерна при производстве мягких и твердых сыров. Ванна для производства сыра оснащена вращающейся планетарной лирой для резки сырного сгустка, постановки и вымешивания сырного зерна. Имеет две съемные одностенные крышки, патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта, форсунку для циркуляционной мойки, сливной нержавеющей кран диаметром 100 мм и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Нагрев продукта осуществляется паровым инжектором или блоком встроенных ТЭНов (модель ИПКС-022(Н)). Ванна сыродельная выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна сыродельная (электрическая) ИПКС-022(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	850
Рабочий объем ванны, не более, л	700
Максимальная температура нагрева продукта, °C	60
Время нагрева продукта до 60°C, мин	60

Частота вращения мешалки, об/мин	14
Частота вращения водила, об/мин	1,0
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	2100x1450x2100
Масса, не более, кг	450



Описание: Данное оборудование предназначено для получения и обработки сырного зерна при производстве мягких и твердых сыров. Ванна для производства сыра оснащена вращающейся планетарной лирой для резки сырного сгустка, постановки и вымешивания сырного зерна. Имеет две съемные одностенные крышки, патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта, форсунку для циркуляционной мойки, сливной нержавеющей кран диаметром 100 мм и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя. Нагрев продукта осуществляется блоком встроенных ТЭНов или паровым инжектором (модель ИПКС-022П(Н)). Ванна сыродельная выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна творожная ИПКС-021-1250П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1350
Рабочий объем ванны, не более, л	1250
Объем водяной рубашки, не более, л	120

Диаметр сливного отверстия, мм	100
Время нагрева продукта до температуры сквашивания, мин	15
Присоединительный диаметр подачи пара, G	1/2"
Давление пара на входе в ванну, не более, кгс/кв.см	2,0
Расход пара на нагрев, не более, кг	60
Габаритные размеры, не более, мм	2150x1200x1100
Масса, не более, кг	245



Описание: Данное оборудование предназначено для сквашивания молока при производстве различных видов творога. Ванна для производства творога оснащена одностенной крышкой и инжектором для подачи пара в рубашку ванны. Слив обработанного продукта осуществляется через дисковый затвор и отвод Ду-100. Ванна творожная выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна творожная ИПКС-021-2500П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	2750
Рабочий объем ванны, не более, л	2500
Объем водяной рубашки, не более, л	235
Диаметр сливного отверстия, мм	100

Время нагрева продукта до температуры сквашивания, мин	30
Присоединительный диаметр подачи пара, G	1/2"
Давление пара на входе в ванну, не более, кгс/кв.см	2,0
Расход пара на нагрев, не более, кг	120
Габаритные размеры, не более, мм	3600x1200x1100
Масса, не более, кг	430



Описание: Данное оборудование предназначено для сквашивания молока при производстве различных видов творога. Ванна для производства творога оснащена одностенной крышкой и инжектором для подачи пара в рубашку ванны. Слив обработанного продукта осуществляется через дисковый затвор и отвод Ду-100. Ванна творожная выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Парафинер (для сыра) ИПКС-073-03(Н)

Технические характеристики:

Производительность по сыру, не более, головок/ч	80
Объем ванны, не менее, л	75
Рабочий объем ванны, не более, л	40
Масса загружаемого парафина, не более, кг	35
Масса загружаемого продукта, не более, кг	10

Диапазон рабочих температур, °C	150-160
Установленная мощность, кВт	9,0
Габаритные размеры, не более, мм	950x650x1350
Масса, не более, кг	75



Описание: Данное оборудование предназначено для нагрева и поддержания в нагретом состоянии парафина и других смесей для покрытия сырных головок изолирующим слоем. Конструктивно парафинер представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и теплоизолированную с боковых сторон. В объеме ванны установлены ТЭНы, предназначенные для нагрева теплоносителя. Клеммы ТЭНов выведены в электрокоробку, закрепленную сбоку над поверхностью ванны и закрытую съемной крышкой. Внутри ванны размещена плоская сетчатая платформа, которая может перемещаться в вертикальной плоскости и погружать в парафин уложенные на нее сырные головки. Для обеспечения плавности подъема и опускания платформы расположенное с правой стороны корпуса парафинера устройство ручного привода оснащено газовым амортизатором. Автоматический блок управления позволяет осуществлять нагрев парафина до заданной температуры и поддерживать ее длительное время. Возможно использование парафинера для сыра в качестве термоусадочной ванны при упаковке сыров в

термоусадочную пленку, в этом случае он работает аналогично бланширователю (ванне термоусадочной) ИПКС-073-06(Н). Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Парафинер (для сыра) ИПКС-073-03-150(Н)

Технические характеристики:

Производительность по сыру, не более, головок/ч	160
Объем ванны, не менее, л	150
Рабочий объем ванны, не более, л	90
Масса загружаемого парафина, не более, кг	80
Масса загружаемого продукта, не более, кг	20
Диапазон рабочих температур, °С	150-160
Установленная мощность, кВт	15,0
Габаритные размеры, не более, мм	1110x600x950
Масса, не более, кг	90



Описание: Данное оборудование предназначено для нагрева и поддержания в нагретом состоянии парафина и других смесей для покрытия сырных головок изолирующим слоем. Конструктивно парафинер представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и теплоизолированную с боковых сторон. В объеме ванны установлены ТЭНы, предназначенные для нагрева теплоносителя. Клеммы ТЭНов выведены в электрокоробку, закрепленную сбоку над поверхностью ванны и закрытую съемной крышкой. Внутри ванны размещена плоская сетчатая платформа, которая может перемещаться в вертикальной плоскости и погружать в парафин уложенные на нее сырные головки. Для обеспечения плавности подъема и опускания платформы расположенное с

правой стороны корпуса парафинера устройство ручного привода оснащено газовым амортизатором. Автоматический блок управления позволяет осуществлять нагрев парафина до заданной температуры и поддерживать ее длительное время. Возможно использование парафинера для сыра в качестве термоусадочной ванны при упаковке сыров в термоусадочную пленку, в этом случае он работает аналогично бланширователю (ванне термоусадочной) ИПКС-073-06-150(Н). Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Плавитель (для сыра) ИПКС-070(Н)

Технические характеристики:

Объем, не менее, л	100
Коэффициент заполнения, не более	0,8
Количество лопастей вымешивающего устройства, шт.	6
Рабочая температура, °С	85
Время плавления, не менее, мин	15
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	5,0
Потребление пара, не более, кг/ч	100
Частота вращения мешалки, об/мин	70
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	3,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1200
Масса, не более, кг	200



Описание: Данное оборудование предназначено для смешивания компонентов и плавления сырной массы при производстве плавленого сыра. Плавитель сыра имеет цилиндрический корпус, вокруг которого концентрично расположена "паровая рубашка", а внутри, по оси корпуса, установлено вымешивающее устройство лопастного типа, обеспечивающее эффективное перемешивание расплавленной массы и предотвращающее её налипание на внутренней поверхности корпуса плавителя. Удаление готового продукта осуществляется посредством реверсного вращения двигателя через имеющийся в нижней части корпуса затвор из нержавеющей стали Ду-100. Нагрев сырной массы происходит за счет подачи пара в цилиндрическую "рубашку" плавителя. Температура продукта внутри плавителя измеряется биметаллическим термометром. Расположенный сверху корпуса люк для загрузки компонентов имеет блокировку, отключающую двигатель мотор-редуктора в случае открывания люка во время работы плавителя. Плавитель сыра выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Плавитель (жиротопка для масла, жира) ИПКС-070-01(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны плавителя, не менее, л	400
Суммарная масса загружаемых блоков, не более, кг	200
Объем пространства для приема расплавленного жира, не более, л	250
Температура плавления, не более, °С	140
Рабочее давление пара на входе, не более, кгс/кв.см	5,0
Потребление пара, не более, кг/ч	50
Размеры загружаемых блоков жира, не более, мм	390x250x250
Габаритные размеры, не более, мм	1500x950x700
Масса, не более, кг	90



Описание: Данное оборудование предназначено для плавления блоков сливочного масла, растительных жиров и глазурей на жировой основе. Плавитель жира (жиротопка) представляет собой прямоугольную ванну, в дне которой, для полного удаления расплавленного продукта самотеком, имеется сливной патрубок с затвором из нержавеющей стали диаметром Ду50. Внутри ванны в горизонтальной плоскости установлен выполненный из трубы квадратного профиля змеевик, который имеет входной штуцер для подачи пара и выходной штуцер для отвода конденсата. Для равномерного распределения нагрузки при укладке блоков расплавляемых продуктов сверху на змеевик устанавливается сетчатая рамка. Плавитель выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Оборудование холодильное молочное ЭЛЬФ 4М

Ванна охлаждения (для молока) ИПКС-024-1000(Н), хладопроизводительность 6 кВт

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1120
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Температура молока:	
– охлажденного, °С	4
– поступающего, °С	35
Время охлаждения при заполнении 50%, не более, ч	3

Частота вращения мешалки, об/мин	35
Хладопроизводительность агрегата, кВт	6
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность (без хол.агрегата), кВт	0,5
Установленная мощность (с хол.агрегатом), кВт	4,0
Габаритные размеры (без хол.агрегата), не более, мм	1700x1200x1200
Масса (без хол.агрегата), не более, кг	250



Описание: Данное оборудование предназначено для приема, охлаждения и хранения в охлажденном виде молока и других жидкостей, сходных с ним по вязкости. Ванна охлаждения молока имеет внутренний теплоизолированный резервуар для молока, две установленные на газовых амортизаторах верхние крышки, мотор-редуктор с рамной мешалкой для перемешивания охлаждаемого продукта, патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта, сливной кран из нержавеющей стали диаметром 50 мм, а также две форсунки для автоматизированной мойки. Комплектуется фреоновым холодильным агрегатом, трубчатый испаритель которого припаян к внешней стороне внутреннего резервуара. Ванна охлаждения молока выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна охлаждения (для молока) ИПКС-024-2000(Н), хладопроизводительностью 12 кВт

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	2200
Рабочий объем ванны, не более, л	2000

Температура молока:	
– охлажденного, °С	4
– поступающего, °С	35
Время охлаждения при заполнении 50%, не более, ч	3
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Хладопроизводительность агрегата, кВт	12
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность (без хол.агрегата), кВт	0,5
Установленная мощность (с хол.агрегатом), кВт	7,5
Габаритные размеры (без хол.агрегата), мм	2950x1200x1350
Масса (без хол.агрегата), кг	350



Описание: Данное оборудование предназначено для приема, охлаждения и хранения в охлажденном виде молока и других жидкостей, сходных с молоком по вязкости. Ванна охлаждения молока имеет внутренний теплоизолированный резервуар для молока, вымешивающее устройство, форсунки для автоматизированной мойки, крышки и сливной кран Ду50 из нержавеющей стали. Комплектуются фреоновым холодильным агрегатом, трубчатый испаритель которого припаян к внешней стороне молочного резервуара. Ванна охлаждения молока выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна охлаждения (для молока, закрытого исполнения) ИПКС-024-630(Н), хладопроизводительность 4 кВт

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
--------------------------	------------

Рабочий объем ванны, не более, л	630
Температура молока:	
– охлажденного, °С	4
– поступающего, °С	35
Время охлаждения при заполнении 50%, не более, ч	3
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Хладопроизводительность агрегата, кВт	4
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность (без хол.агрегата), кВт	0,5
Установленная мощность (с хол.агрегатом), кВт	3,0
Габаритные размеры (без хол.агрегата), не более, мм	1550x1250x1300
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	150



Описание: Данное оборудование предназначено для приема, охлаждения и хранения в охлажденном виде молока и других жидкостей, сходных с молоком по вязкости. Ванна охлаждения молока имеет внутренний теплоизолированный закрытый резервуар для молока, двухсекционную одностенную крышку с встроенным в неё патрубком для подачи продукта (Ду-35), мотор-редуктор с рамной мешалкой и форсункой для автоматизированной мойки, а также сливной кран из нержавеющей стали диаметром 50 мм. Комплектуется фреоновым холодильным агрегатом, трубчатый испаритель которого припаян к внешней

стороне молочного резервуара. Ванна охлаждения молока выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Агрегат компрессорно-конденсаторный ИПКС-116-12

Технические характеристики:

Хладопроизводительность агрегата, кВт	12
Тип компрессора	MT-64
Объем ресивера, не менее, л	8
Установленная мощность, кВт	8,4
Габаритные размеры, не более, мм	1350x900x700
Масса, не более, кг	140

Описание: Данное оборудование предназначено для охлаждения парного молока в охладителях объемного типа. Тип холодильного агрегата - одноступенчатый, фреоновый (фреон R22), компрессионный с воздушным конденсатором. Возможно применение агрегата для охлаждения продукта с начальной температурой продукта от +35°C и поддержания температур в охлаждаемых объемах от 0°C до -30°C. Возможно применение в закрытых помещениях с температурой до +35°C. Возможно применение данного холодильного агрегата для камеры замораживания и быстрого охлаждения продуктов соответствующим объемом 4куб.м, 6куб.м и 12куб.м при единовременной загрузке не более 50-70% объема.

Агрегат компрессорно-конденсаторный ИПКС-116-4

Технические характеристики:

Хладопроизводительность агрегата, кВт	4
Тип компрессора	MT28
Объем ресивера, не менее, л	8
Установленная мощность, кВт	2,8
Габаритные размеры, не более, мм	600x500x500
Масса, не более, кг	90



Описание: Данное оборудование предназначено для охлаждения парного молока в охладителях объемного типа. Тип холодильного агрегата - одноступенчатый, фреоновый (фреон R22), компрессионный с воздушным конденсатором. Возможно применение данного холодильного агрегата для охлаждения продукта с начальной температурой продукта от +35°C и поддержания температур в охлаждаемых объемах от 0°C до -30°C. Возможно применение в закрытых помещениях с температурой до +35°C. Возможно применение агрегата для камеры замораживания и быстрого охлаждения продуктов соответствующим объемом 4куб.м, 6куб.м и 12куб.м при единовременной загрузке не более 50-70% объема.

Агрегат компрессорно-конденсаторный ИПКС-116-6

Технические характеристики:

Хладопроизводительность агрегата, кВт	6
Тип компрессора	MT40
Объем ресивера, не менее, л	8
Установленная мощность, кВт	3,6
Габаритные размеры, не более, мм	1000x900x700
Масса, не более, кг	110



Описание: Данное оборудование предназначено для охлаждения парного молока в охладителях объемного типа. Тип холодильного агрегата - одноступенчатый, фреоновый (фреон R22), компрессионный с воздушным конденсатором. Возможно применение данного холодильного агрегата для охлаждения продукта с начальной температурой продукта от +35°C и поддержания температур в охлаждаемых объемах от 0°C до -30°C. Возможно применение в закрытых помещениях с температурой до +35°C. Возможно применение агрегата для камеры замораживания и быстрого охлаждения продуктов соответствующим объемом 4куб.м, 6куб.м и 12куб.м при единовременной загрузке не более 50-70% объема.

Ванна охлаждения (для молока) ИПКС-024-1000(Н), хладопроизводительность 6 кВт

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1120
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Температура молока:	
– охлажденного, °C	4
– поступающего, °C	35
Время охлаждения при заполнении 50%, не более, ч	3
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Хладопроизводительность агрегата, кВт	6
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность (без хол.агрегата), кВт	0,5
Установленная мощность (с хол.агрегатом), кВт	4,0

Габаритные размеры (без хол.агрегата), не более, мм	1700x1200x1200
Масса (без хол.агрегата), не более, кг	250



Описание: Данное оборудование предназначено для приема, охлаждения и хранения в охлажденном виде молока и других жидкостей, сходных с ним по вязкости. Ванна охлаждения молока имеет внутренний теплоизолированный резервуар для молока, две установленные на газовых амортизаторах верхние крышки, мотор-редуктор с рамной мешалкой для перемешивания охлаждаемого продукта, патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта, сливной кран из нержавеющей стали диаметром 50 мм, а также две форсунки для автоматизированной мойки. Комплектуется фреоновым холодильным агрегатом, трубчатый испаритель которого припаян к внешней стороне внутреннего резервуара. Ванна охлаждения молока выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна охлаждения (для молока) ИПКС-024-2000(Н), хладопроизводительностью 12 кВт

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	2200
Рабочий объем ванны, не более, л	2000
Температура молока:	
– охлажденного, °С	4
– поступающего, °С	35
Время охлаждения при заполнении 50%, не более, ч	3

Частота вращения мешалки, об/мин	35
Хладопроизводительность агрегата, кВт	12
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность (без хол.агрегата), кВт	0,5
Установленная мощность (с хол.агрегатом), кВт	7,5
Габаритные размеры (без хол.агрегата), мм	2950x1200x1350
Масса (без хол.агрегата), кг	350



Описание: Данное оборудование предназначено для приема, охлаждения и хранения в охлажденном виде молока и других жидкостей, сходных с молоком по вязкости. Ванна охлаждения молока имеет внутренний теплоизолированный резервуар для молока, вымешивающее устройство, форсунки для автоматизированной мойки, крышки и сливной кран Ду50 из нержавеющей стали. Комплектуется фреоновым холодильным агрегатом, трубчатый испаритель которого припаян к внешней стороне молочного резервуара. Ванна охлаждения молока выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна охлаждения (для молока, закрытого исполнения) ИПКС-024-630(Н), хладопроизводительность 4 кВт

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Температура молока:	
– охлажденного, °С	4
– поступающего, °С	35

Время охлаждения при заполнении 50%, не более, ч	3
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Хладопроизводительность агрегата, кВт	4
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность (без хол.агрегата), кВт	0,5
Установленная мощность (с хол.агрегатом), кВт	3,0
Габаритные размеры (без хол.агрегата), не более, мм	1550x1250x1300
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	150



Описание: Данное оборудование предназначено для приема, охлаждения и хранения в охлажденном виде молока и других жидкостей, сходных с молоком по вязкости. Ванна охлаждения молока имеет внутренний теплоизолированный закрытый резервуар для молока, двухсекционную одностенную крышку с встроенным в неё патрубком для подачи продукта (Ду-35), мотор-редуктор с рамной мешалкой и форсункой для автоматизированной мойки, а также сливной кран из нержавеющей стали диаметром 50 мм. Комплектуется фреоновым холодильным агрегатом, трубчатый испаритель которого припаян к внешней стороне молочного резервуара. Ванна охлаждения молока выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Камера холодильная (промышленная, низкотемпературная) ИПКС-033НТ-12

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	12
Диапазон рабочих температур, °С	-20...-15
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	1,8
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	2600x2600x2240
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	850



Описание: Данное оборудование предназначено для хранения при низких (-20...-15 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Камера холодильная низкотемпературная собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 100 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MB, обеспечивающим низкотемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры охлаждения являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Камера холодильная (промышленная, низкотемпературная) ИПКС-03ЗНТ-18

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	18
---	----

Диапазон рабочих температур, °С	-20...-15
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	2,4
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	3200x3200x2240
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	1140



Описание: Данное оборудование предназначено для хранения при низких (-20...-15 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Камера холодильная низкотемпературная собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 100 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MB, обеспечивающим низкотемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры охлаждения являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Камера холодильная (промышленная, низкотемпературная) ИПКС-03ЗНТ-3

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	3
Диапазон рабочих температур, °С	-20...-15
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	1,0
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	1400x1400x2240
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	275

Описание: Данное оборудование предназначено для хранения при низких (-20...-15 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Камера холодильная низкотемпературная собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 100 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MB, обеспечивающим низкотемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры охлаждения являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Камера холодильная (промышленная, низкотемпературная) ИПКС-033НТ-4,5

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	4,5
Диапазон рабочих температур, °С	-20...-15
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	1,0
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	1700x1700x2240
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	340

Описание: Данное оборудование предназначено для хранения при низких (-20...-15 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов.

Камера холодильная низкотемпературная собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 100 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MB, обеспечивающим низкотемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры охлаждения являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Камера холодильная (промышленная, низкотемпературная) ИПКС-03ЗНТ-6

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	6
Диапазон рабочих температур, °С	-20...-15
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	1,0
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	2000x2000x2240
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	480



Описание: Данное оборудование предназначено для хранения при низких (-20...-15 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Камера холодильная низкотемпературная собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 100 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет

стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MB, обеспечивающим низкотемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры охлаждения являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Камера холодильная (промышленная, низкотемпературная) ИПКС-03ЗНТ-9

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	9
Диапазон рабочих температур, °С	-20...-15
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	1,3
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	2300x2300x2240
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	625

Описание: Данное оборудование предназначено для хранения при низких (-20...-15 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Камера холодильная низкотемпературная собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 100 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MB, обеспечивающим низкотемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры охлаждения являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Камера холодильная (промышленная, среднетемпературная) ИПКС-03ЗСТ-12

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	12
Диапазон рабочих температур, °С	-5...+10
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300

Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	0,7
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	2560x2560x2200
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	675



Описание: Данное оборудование предназначено для хранения при средних (-5...+10 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Камера холодильная среднетемпературная собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 80 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MM, обеспечивающим среднетемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры охлаждения являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Камера холодильная (промышленная, среднетемпературная) ИПКС-03ЗСТ-18

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	18
Диапазон рабочих температур, °С	-5...+10
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	1,3

Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	2560x3760x2200
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	910



Описание: Данное оборудование предназначено для хранения при средних (-5...+10 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Камера холодильная среднетемпературная собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 80 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MM, обеспечивающим среднетемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры охлаждения являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Камера холодильная (промышленная, среднетемпературная) ИПКС-033СТ-3

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	3
Диапазон рабочих температур, °С	-5...+10
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300

Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	0,5
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	1360x1360x2200
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	220

Описание: Данное оборудование предназначено для хранения при средних (-5...+10 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Камера холодильная среднетемпературная собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 80 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MM, обеспечивающим среднетемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры охлаждения являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Камера холодильная (промышленная, среднетемпературная) ИПКС-03ЗСТ-4,5

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	4,5
Диапазон рабочих температур, °С	-5...+10
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	0,5
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	1660x1660x2200
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	275

Описание: Данное оборудование предназначено для хранения при средних (-5...+10 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Камера холодильная среднетемпературная собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 80 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MM, обеспечивающим среднетемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры охлаждения являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Камера холодильная (промышленная, среднетемпературная) ИПКС-033СТ-6

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	6
Диапазон рабочих температур, °С	-5...+10
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	0,5
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	1960x1960x2200
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	390



Описание: Данное оборудование предназначено для хранения при средних (-5...+10 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Камера холодильная среднетемпературная собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 80 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MM, обеспечивающим среднетемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры охлаждения являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Камера холодильная (промышленная, среднетемпературная) ИПКС-033СТ-9

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	9
Диапазон рабочих температур, °С	-5...+10
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	0,6
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	1960x2560x2200
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	500

Описание: Данное оборудование предназначено для хранения при средних (-5...+10 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Камера холодильная среднетемпературная собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 80 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MM, обеспечивающим среднетемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры охлаждения являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Камера холодильная (шоковая заморозка, скороморозильная) ИПКС-033-3Ш

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	3
Диапазон рабочих температур, °С	-40...+3
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Максимальная загрузка камеры, кг	100
Время охлаждения 100 кг продукта от +70°С до +3°С, не более, мин	90
Время шоковой заморозки 100 кг продукта от +70°С до -18°С, не более, мин	240
Размер габаритности, мм	530x650x20
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	3,0
Габаритные размеры (с холодильным агрегатом), не более, мм	2500x2500x2500

Масса (с холодильным агрегатом), не более, кг	400
---	-----



Описание: Данное оборудование предназначено для заморозки (интенсивного охлаждения) прошедших термическую обработку продуктов, мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, котлет, пельменей и т.п. с целью сохранения их питательных и органолептических характеристик. Высокая скорость и низкая (-40°C) температура охлаждения в камере шоковой заморозки достигаются за счет использования компрессорно-конденсаторного агрегата высокой хладопроизводительности и камеры с теплоизолирующими стенками толщиной 100 мм.

Соединенный с агрегатом воздухоохладитель установлен на потолке внутри камеры, имеющей внутренние габариты 1200x1200x2300 мм, а охлаждаемый продукт располагается на легко закатываемой в камеру технологической тележке из пищевой нержавеющей стали с 18-ю нержавеющей гастроемкостями (тележка и гастроемкости входят в комплект поставки). Блок управления позволяет задавать алгоритм охлаждения продукта и закреплен снаружи на одной из боковых стенок камеры. Скороморозильная камера шоковой заморозки может работать в одном из двух стандартных режимов: "шоковой" или "мягкой" заморозки. В первом случае происходит интенсивное охлаждение продукта, в частности, продукт массой 100 кг от температуры +70°C до температуры -18°C может быть охлажден за 4 часа. При охлаждении в режиме "мягкой" заморозки происходит понижение температуры продукта до требуемой с поддержанием задаваемого градиента температур продукта и воздуха внутри камеры.

Отличительными особенностями морозильной камеры являются также удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Тележка технологическая (для камеры шоковой заморозки) ИПКС-117Ш(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка на тележку, не более, кг	140
Габаритные размеры лотков, не более, мм	650x530x10
Количество полок, шт.	18
Габаритные размеры, не более, мм	700x600x1750
Масса, не более, кг	58



Описание: Предназначена для транспортировки продуктов при работе с камерой холодильной (шоковой заморозки) ИПКС-033-ЗШ.

Насосы ЭЛЬФ 4М

Машина укупорочная ИПКС-127ВНВ (вакуумный насос)

Технические характеристики:

Производительность откачки воздуха, л/мин, не менее	1
---	---

Предельное остаточное давление, кг/кв.см	МИН
Напряжение сети, В	2
Габаритные размеры, мм, не более	500х3
Масса, кг, не более	



Описание: Данный вакуумный насос предназначен для создания разрежения (откачки воздуха) до определённого уровня давления. В частности используется для удаления воздуха из стеклянных банок при работе с укупорщиками ("Твист-Офф") ИПКС-127В и ИПКС-127В/5Ст.

Насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-1,5/10Г

Технические характеристики:

Производительность, не менее, куб.м/ч	1,5
Давление продукта на выходе, кгс/кв.см	1,0

Допустимое избыточное давление на входе, кгс/кв.см	1,0
Диаметр патрубка:	
- всасывающего, мм	50
- нагнетающего, мм	35
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	500x250x350
Масса, не более, кг	22



Описание: Данное оборудование предназначено для производства гомогенизированных жидких, мало- и средне вязких эмульсий и суспензий, а также диспергированных многокомпонентных составов из трудно смешиваемых и нерастворимых жидкостей в пищевой, косметической, фармацевтической, химической и других отраслях промышленности. Насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) может применяться для восстановления сухого молока, приготовления кетчупов, соусов, майонезов, фруктовых паст, сметаны и других, аналогичных по вязкости, продуктов. Все детали насоса, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г

Технические характеристики:

Производительность, не менее, куб.м/ч	3,0
Давление продукта на выходе, кгс/кв.см	1,0
Допустимое избыточное давление на входе, кгс/кв.см	1,0

Диаметр патрубка:	
- всасывающего, мм	50
- нагнетающего, мм	35
Установленная мощность, кВт	2,2
Габаритные размеры, не более, мм	500x250x350
Масса, не более, кг	25



Описание: Данное оборудование предназначено для производства гомогенизированных жидких, мало- и средне вязких эмульсий и суспензий, а также диспергированных многокомпонентных составов из трудно смешиваемых и нерастворимых жидкостей в пищевой, косметической, фармацевтической, химической и других отраслях промышленности. Насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) может применяться для восстановления сухого молока, приготовления кетчупов, соусов, майонезов, фруктовых паст, сметаны и других, аналогичных по вязкости, продуктов. Все детали насоса, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Насос центробежный ИПКС-017-ОНИ-2,0/20(Н) (импеллерный)

Технические характеристики:

Производительность, не менее, куб.м/ч	2
Рабочее давление, не менее, кгс/кв.см	2
Температура перекачиваемого продукта, не более, °С	60
Размер включений в поперечнике, не более, мм	3

Диаметры патрубков внутренние:	
– всасывающего, мм	35
– нагнетательного, мм	35
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, не более, мм	400x230x205
Масса, не более, кг	12



Описание: Насос импеллерный предназначен для перекачивания жидких и вязких пищевых продуктов с включениями, может эффективно использоваться для перекачки технических (в том числе и агрессивных) жидкостей.

Насос центробежный ИПКС-017-ОНЦ-12,5/20Н(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не менее, куб.м/ч	12,5
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	2
Температура перекачиваемого продукта, не более, °С	90
Диаметры патрубков внутренние:	
– всасывающего, мм	35
– нагнетающего, мм	35
Установленная мощность, кВт	2,2

Габаритные размеры, не более, мм	465x220x320
Масса, не более, кг	25



Описание: Насос предназначен для перекачивания молока и иных, сходных по вязкости, жидкостей и относится к несамовсасывающим центробежным насосам. На всасывающем и на нагнетающем патрубках установлены стандартизированные для молочной промышленности гайки со штуцерами для монтажа к молокопроводам. Оснащен уплотнениями, исключающими подтекание перекачиваемого продукта. Насос может быть использован для перекачивания непищевых, в том числе и агрессивных, жидкостей. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Насос центробежный ИПКС-017-ОНЦ-2,0/20Н(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не менее, куб.м/ч	2,0
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	2
Температура перекачиваемого продукта, не более, °С	90
Диаметр патрубка:	
– всасывающего, мм	35
– нагнетающего, мм	35
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	455x220x280

Масса, не более, кг

22



Описание: Насос предназначен для перекачивания молока и иных, сходных по вязкости, жидкостей и относится к несамовсасывающим центробежным насосам. На всасывающем и на нагнетающем патрубках установлены стандартизированные для молочной промышленности гайки со штуцерами для монтажа к молокопроводам. Оснащен уплотнениями, исключающими подтекание перекачиваемого продукта. Насос может быть использован для перекачивания непищевых, в том числе и агрессивных, жидкостей. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Насос центробежный ИПКС-017-ОНЦ-25,0/20Н(Н)

Технические характеристики:

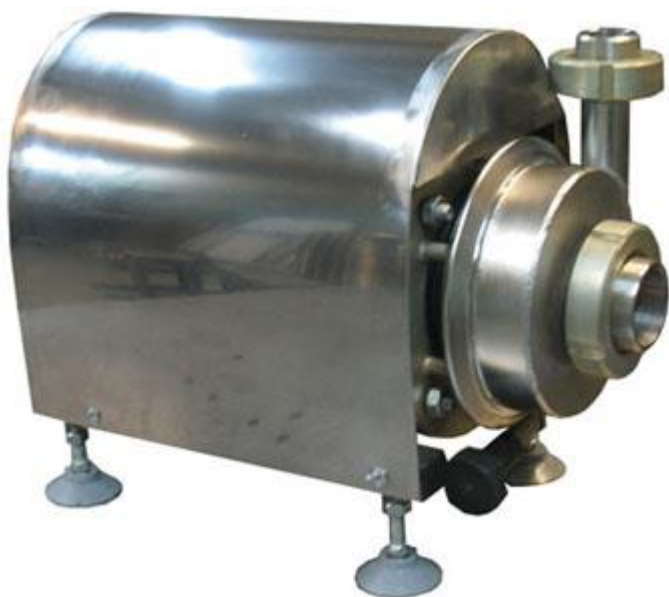
Производительность, не менее, куб.м/ч	25
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	2
Температура перекачиваемого продукта, не более, °С	90
Диаметр патрубка:	
– всасывающего, мм	50
– нагнетающего, мм	50
Установленная мощность, кВт	4,0
Габаритные размеры, не более, мм	570x270x450
Масса, не более, кг	35

Описание: Насос предназначен для перекачивания молока и иных, сходных по вязкости, жидкостей и относится к несамовсасывающим центробежным насосам. На всасывающем и на нагнетающем патрубках установлены стандартизированные для молочной промышленности гайки со штуцерами для монтажа к молокопроводам. Оснащен уплотнениями, исключающими подтекание перекачиваемого продукта. Насос может быть использован для перекачивания непищевых, в том числе и агрессивных, жидкостей. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Насос центробежный ИПКС-017-ОНЦ-6,3/20Н(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не менее, куб.м/ч	6,3
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	2
Температура перекачиваемого продукта, не более, °С	90
Диаметр патрубка:	
– всасывающего, мм	35
– нагнетающего, мм	35
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	455x220x320
Масса, не более, кг	22



Описание: Насос предназначен для перекачивания молока и иных, сходных по вязкости, жидкостей и относится к несамовсасывающим центробежным насосам. На всасывающем и на нагнетающем патрубках установлены стандартизированные для молочной промышленности гайки со штуцерами для монтажа к молокопроводам. Оснащен уплотнениями, исключающими подтекание перекачиваемого продукта. Насос может быть использован для перекачивания непищевых, в том числе и агрессивных, жидкостей. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Оборудование технологическое мясоперерабатывающее ЭЛЬФ 4М

Автомат для производства котлет (аппарат котлетный для производства гамбургеров) ИПКС-123Гм(Н)

Технические характеристики:

Производительность техническая по гамбургерам, не менее, шт./ч	1680
Объем бункера, не менее, л	70
Коэффициент заполнения бункера, не более	0,7
Температура фарша при формовании, °С, не более	12
Масса формованных котлет, диаметр 100 мм, г	80-200
Высота формованных полуфабрикатов, мм	10-26
Погрешность дозирования, не более, %	5
Установленная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, не более, мм	650x650x800
Масса, не более, кг	100



Описание: Данное оборудование предназначено для производства (формования) заготовок гамбургеров и других полуфабрикатов плоской формы. Автомат для производства гамбургеров имеет формующее устройство барабанного типа и ленточный отводящий транспортер, что позволяет, обеспечивая высокую производительность, с малой погрешностью регулировать массу заготовок гамбургеров различного диаметра. Имеет компактное настольное исполнение, может работать на мясном, рыбном и овощном фаршах.

Бункер имеет съемную крышку из оргстекла, оснащенную устройством блокировки. Аппарат котлетный выполнен из пищевой нержавеющей стали.

В стандартный комплект поставки входит барабан ИПКС-123Гм-1/100 для производства круглых полуфабрикатов (одинарный, диаметр формы 100 мм).

Автомат для производства котлет и тефтелей (автомат котлетный) ИПКС-123(Н)

Технические характеристики:

Производительность техническая по котлетам, не менее, шт./ч	1680
Объем бункера, не менее, л	50
Коэффициент заполнения бункера, не более	0,7
Температура фарша при формовании, °С, не более	12
Масса формованных котлет, диаметр 70 мм, г	50-100
Высота формованных полуфабрикатов, мм	10-26
Погрешность дозирования, не более, %	5
Установленная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, не более, мм	650x600x800
Масса, не более, кг	90



Описание: Данное оборудование предназначено для производства (формования) котлет, бифштексов, тефтелей, фрикаделек и других полуфабрикатов плоской формы. Аппарат котлетный может работать на мясном, рыбном и овощном фарше. Имеет компактное настольное исполнение, барабанный тип формующего устройства и ленточный отводящий транспортер. Формующее устройство барабанного типа позволяет быстро и с высокой точностью регулировать массу производимых полуфабрикатов, а при использовании поршней специальной формы - выпускать фигурные плоские полуфабрикаты. Бункер имеет съемную крышку из оргстекла, оснащенную устройством блокировки.

Автомат котлетный выполнен из пищевой нержавеющей стали.

В стандартный комплект поставки входит барабан (одинарный, "котлета") ИПКС-123-1 (диаметр получаемого полуфабриката 70 мм, высота 10-26 мм).

Куттер (вакуумный с механизированной мешалкой) ИПКС-032МВ(Н)

Технические характеристики:

Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	450*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	550*
Объем чаши, не менее, л	50
Максимальный коэффициент заполнения чаши	0,7
Частота вращения вала ножей, об/мин	3000 (фиксированная)
Частота вращения ножа-мешалки, об/мин	35
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Установленная мощность, не более, кВт	10
Габаритные размеры, не более, мм	950x600x1400
Масса, не более, кг	150
* - скорость непрерывного измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера.	



Описание: Данное оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша в условиях вакуума, используемого при производстве колбасных изделий, паштетов и пельменей. Промышленный вакуумный куттер может быть эффективно использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья, приготовления кондитерской, ореховой пасты, пюре и других продуктов, а также как куттер-миксер для приготовления майонезных соусов, творожной массы и т.п.

Чаша куттера, двигатель, электропривод мешалки, вращающий блок ножей, вакуумный насос и блок управления установлены на едином каркасе. Отличительными особенностями данной модели куттера являются: наличие электромеханического привода верхнего перемешивающего ножа-мешалки, использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера и наличие автоматической системы контроля температуры перерабатываемого в куттере сырья и длительности

технологического процесса.

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться внешней рубашкой (не входит в стандартную комплектацию), позволяющей проводить интенсивный нагрев продукта в чаше куттера при подаче пара в рубашку или охлаждать продукт при подаче в рубашку ледяной воды. Применение рубашки позволяет увеличить спектр применения куттера для производства других пищевых и непищевых продуктов (плавленый сыр, термизированный йогурт и творог, косметические продукты и др.).

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться частотным регулятором для плавной регулировки частоты вращения ножей в диапазоне от 0 до 3000 оборотов в минуту (частотный регулятор не входит в стандартную комплектацию). Наличие частотного регулятора позволяет более точно выполнять требования технологических процессов производства для ряда продуктов – творожных масс и плавленых сыров с наполнителями, овощных и фруктовых паст, хумуса и др.

- По отдельному заказу на крышке чаши куттера может быть смонтирован патрубок с краном для внесения дополнительного продукта, жидкости, специй в процессе куттерования, в моделях на 80 литров ИПКС-032-80В(Н), ИПКС-032-80МВ(Н), Куттер (вакуумный, регулируемый, с механизированной мешалкой) ИПКС-032-80ВРМ(Н) патрубок имеется по умолчанию.

Куттер вакуумный выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Куттер (вакуумный) ИПКС-032-80В(Н)

Технические характеристики:

Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	700*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	900*
Объем чаши, не менее, л	80
Коэффициент заполнения, не более	0,7
Частота вращения вала ножей, об/мин	3000
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Установленная мощность, не более, кВт	12,0
Габаритные размеры, не более, мм	1000x650x1350

Масса, не более, кг	220
---------------------	-----

* - скорость непрерывного измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера.



Описание: Данное оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша в условиях вакуума, используемого при производстве колбасных изделий, паштетов ипельменей. Промышленный вакуумный куттер может быть эффективно использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья, приготовления кондитерской, ореховой пасты, пюре и других продуктов, а также как куттер-миксер для приготовления майонезных соусов, творожной массы и т.п.

Чаша куттера, двигатель, вращающий блок ножей, вакуумный насос и блок управления установлены на едином каркасе. Отличительными особенностями вакуумного куттера являются: использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера, на крышке смонтирован патрубок с краном для внесения дополнительного продукта, жидкости, специй в процессе куттерования, наличие автоматической системы контроля температуры сырья и длительности технологического процесса.

Дополнительной особенностью куттера является наличие механизма (с ручным приводом) опрокидывания чаши куттера, который позволяет осуществлять плавный поворот чаши на угол 95° относительно вертикальной оси для выгрузки прошедшего куттерование продукта.

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться внешней рубашкой (не входит в стандартную комплектацию), позволяющей проводить интенсивный нагрев продукта в чаше

куттера при подаче пара в рубашку или охлаждать продукт при подаче в рубашку ледяной воды. Применение рубашки позволяет увеличить спектр применения куттера для производства других пищевых и непищевых продуктов (плавленый сыр, термизированный йогурт и творог, косметические продукты и др.).

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться частотным регулятором для плавной регулировки частоты вращения ножей в диапазоне от 1500 до 3000 оборотов в минуту (частотный регулятор не входит в стандартную комплектацию). Наличие частотного регулятора позволяет более точно выполнять требования технологических процессов производства для ряда продуктов – творожных масс и плавленых сыров с наполнителями, овощных и фруктовых паст, хумуса и др.

Куттер вакуумный изготовлен из пищевой нержавеющей стали.

Куттер (вакуумный) ИПКС-032В(Н)

Технические характеристики:

Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	450*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	550*
Объем чаши, не менее, л	50
Максимальный коэффициент заполнения чаши	0,7
Частота вращения вала ножей, об/мин	3000 (фиксированная)
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Установленная мощность, не более, кВт	9,5
Габаритные размеры, не более, мм	950x600x1300
Масса, не более, кг	150
* - скорость непрерывного измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера.	



Описание: Данное оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша, используемого при производстве колбасных изделий, паштетов и пельменей. Промышленный куттер может быть эффективно использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья, приготовления кондитерской, ореховой пасты, пюре и других продуктов, а также как куттер-миксер для приготовления майонезных соусов, творожной массы и т.п.

Чаша куттера, двигатель, вращающий блок ножей, вакуумный насос и блок управления установлены на едином каркасе. Отличительными особенностями куттера являются: использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера и наличие автоматической системы контроля температуры куттерируемого сырья и длительности технологического процесса.

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться внешней рубашкой (не входит в стандартную комплектацию), позволяющей проводить интенсивный нагрев продукта в чаше куттера при подаче пара в рубашку или охлаждать продукт при подаче в рубашку ледяной воды. Применение рубашки позволяет увеличить спектр применения куттера для производства других пищевых и непищевых продуктов (плавленый сыр, термизированный йогурт и творог, косметические продукты и др.).

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться частотным регулятором для плавной регулировки частоты вращения ножей в диапазоне от 0 до 3000 оборотов в минуту (частотный регулятор не входит в стандартную комплектацию). Наличие частотного регулятора позволяет более точно выполнять требования технологических процессов производства для ряда продуктов – творожных масс и плавленых сыров с наполнителями,

овощных и фруктовых паст, хумуса и др.

- По отдельному заказу на крышке чаши куттера может быть смонтирован патрубок с краном для внесения дополнительного продукта, жидкости, специй в процессе куттерования, в моделях на 80 литров ИПКС-032-80В(Н), ИПКС-032-80МВ(Н), Куттер (вакуумный, регулируемый, с механизированной мешалкой) ИПКС-032-80ВРМ(Н) патрубок имеется по умолчанию.

Куттер вакуумный выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Куттер (вакуумный, двухскоростной) ИПКС-032-01В(Н)

Технические характеристики:

Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	450*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	550*
Объем чаши, не менее, л	50
Максимальный коэффициент заполнения чаши	0,7
Частота вращения вала ножей, об/мин	1500/3000 (две фиксированные)
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Установленная мощность, не более, кВт	7,0
Габаритные размеры, не более, мм	950x600x1300
Масса, не более, кг	150
* - скорость непрерывного измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера.	



Описание: Данное оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша в условиях вакуума, используемого при производстве колбасных изделий, паштетов ипельменей. Промышленный вакуумный куттер может быть эффективно использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья, приготовления кондитерской, ореховой пасты, пюре и других продуктов, а также как куттер-миксер для приготовления майонезных соусов, творожной массы и т.п.

Чаша куттера, двигатель, вращающий блок ножей, вакуумный насос и блок управления установлены на едином каркасе. Отличительными особенностями куттера являются: использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера и наличие автоматической системы контроля температуры куттерируемого сырья и длительности технологического процесса. Дополнительной особенностью куттера является возможность ступенчатого изменения скорости вращения серповидных ножей 1500 или 3000 оборотов в минуту.

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться внешней рубашкой (не входит в стандартную комплектацию), позволяющей проводить интенсивный нагрев продукта в чаше куттера при подаче пара в рубашку или охлаждать продукт при подаче в рубашку ледяной воды. Применение рубашки позволяет увеличить спектр применения куттера для производства других пищевых и непищевых продуктов (плавленый сыр, термизированный йогурт и творог, косметические продукты и др.).

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться частотным регулятором для плавной регулировки частоты вращения ножей в диапазоне от 0 до 3000 оборотов в минуту (частотный регулятор не входит в стандартную комплектацию). Наличие частотного регулятора позволяет более точно выполнять требования технологических процессов

производства для ряда продуктов – творожных масс и плавленых сыров с наполнителями, овощных и фруктовых паст, хумуса и др.

- По отдельному заказу на крышке чаши куттера может быть смонтирован патрубок с краном для внесения дополнительного продукта, жидкости, специй в процессе куттерования, в моделях на 80 литров ИПКС-032-80В(Н), ИПКС-032-80МВ(Н), Куттер (вакуумный, регулируемый, с механизированной мешалкой) ИПКС-032-80ВРМ(Н) патрубок имеется по умолчанию.

Куттер выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Куттер (вакуумный, регулируемый, с механизированной мешалкой) ИПКС-032-80ВРМ(Н)

Технические характеристики:

Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	700*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	900*
Объем чаши, не менее, л	80
Коэффициент заполнения, не более	0,7
Частота вращения вала ножей, об/мин	1500-3000
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Механизирование опрокидывание чаши	Да
Время опрокидывания чаши, с	60
Установленная мощность, не более, кВт	19,0
Габаритные размеры, не более, мм	1200x700x1500
Масса, не более, кг	250
* - скорость непрерывного измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера.	



Описание: Данное оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша в условиях вакуума, используемого при производстве колбасных изделий, паштетов и пельменей. Промышленный вакуумный куттер может быть эффективно использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья, приготовления кондитерской, ореховой пасты, пюре и других продуктов, а также как куттер-миксер для приготовления майонезных соусов, творожной массы и т.п.

Чаша куттера с механизмом опускания/подъема, двигатель, электропривод мешалки, вращающий блок ножей, вакуумный насос и блок управления установлены на едином каркасе. Отличительными особенностями данной модели куттера являются: наличие электромеханического привода для опускания/подъема чаши, электромеханического привода верхнего перемешивающего ножа-мешалки, использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера, наличие частотного регулятора для плавной регулировки частоты вращения ножей, автоматической системы контроля температуры перерабатываемого в куттере сырья и длительности технологического процесса.

Наличие частотного регулятора позволяет более точно выполнять требования технологических процессов производства для ряда продуктов – творожных масс и плавленых сыров с наполнителями, овощных и фруктовых паст, хумуса и др.

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться внешней рубашкой (не входит в стандартную комплектацию), позволяющей проводить интенсивный нагрев продукта в чаше куттера при подаче пара в рубашку или охлаждать продукт при подаче в рубашку ледяной воды. Применение рубашки позволяет увеличить спектр применения куттера для производства других пищевых и непищевых продуктов (плавленый сыр, термизированный йогурт и творог, косметические продукты и др.).

Куттер вакуумный выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Куттер (двухскоростной) ИПКС-032-01(Н)

Технические характеристики:

Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	450*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	550*
Объем чаши, не менее, л	50
Максимальный коэффициент заполнения чаши	0,7

Частота вращения вала ножей, об/мин	1500/3000 (две фиксированные)
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Установленная мощность, не более, кВт	5,5
Габаритные размеры, не более, мм	950x600x1300
Масса, не более, кг	140
* - скорость непрерывного измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера.	



Описание: Данное оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша, используемого при производстве колбасных изделий, паштетов и пельменей. Промышленный куттер может быть эффективно использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья, приготовления кондитерской, ореховой пасты, пюре и других продуктов, а также как куттер-миксер для приготовления майонезных соусов, творожной массы и т.п.

Чаша куттера, двигатель, вращающий блок ножей, и блок управления установлены на едином каркасе. Отличительными особенностями куттера являются: использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера и наличие автоматической системы контроля температуры куттерируемого сырья и длительности технологического процесса. Дополнительной особенностью куттера является возможность ступенчатого изменения скорости вращения серповидных ножей 1500 или

3000 оборотов в минуту.

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться внешней рубашкой (не входит в стандартную комплектацию), позволяющей проводить интенсивный нагрев продукта в чаше куттера при подаче пара в рубашку или охлаждать продукт при подаче в рубашку ледяной воды. Применение рубашки позволяет увеличить спектр применения куттера для производства других пищевых и непищевых продуктов (плавленый сыр, термизированный йогурт и творог, косметические продукты и др.).

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться частотным регулятором для плавной регулировки частоты вращения ножей в диапазоне от 1500 до 3000 оборотов в минуту (частотный регулятор не входит в стандартную комплектацию). Наличие частотного регулятора позволяет более точно выполнять требования технологических процессов производства для ряда продуктов – творожных масс и плавленых сыров с наполнителями, овощных и фруктовых паст, хумуса и др.

- По отдельному заказу на крышке чаши куттера может быть смонтирован патрубок с краном для внесения дополнительного продукта, жидкости, специй в процессе куттерования, в моделях на 80 литров ИПКС-032-80В(Н), ИПКС-032-80МВ(Н), Куттер (вакуумный, регулируемый, с механизированной мешалкой) ИПКС-032-80ВРМ(Н) патрубок имеется по умолчанию.

Куттер выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Куттер ИПКС-032(Н)

Технические характеристики:

Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч	450*
Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч	550*
Объем чаши, не менее, л	50
Максимальный коэффициент заполнения чаши	0,7
Частота вращения вала ножей, об/мин	3000 (фиксированная)
Количество ножей (серповидные), шт.	3
Установленная мощность, не более, кВт	7,5
Габаритные размеры, не более, мм	950x600x1300

Масса, не более, кг	140
* - скорость непрерывного измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера.	



Описание: Данное оборудование предназначено для производства мясного или рыбного фарша, используемого при производстве колбасных изделий, паштетов ипельменей. Промышленный куттер может быть эффективно использован как куттер-измельчитель для измельчения мяса, для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья, приготовления кондитерской, ореховой пасты, пюре и других продуктов, а также как куттер-миксер для приготовления майонезных соусов, творожной массы и т.п.

Чаша куттера, двигатель, вращающий блок ножей, и блок управления установлены на едином каркасе. Отличительными особенностями куттера являются: использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера и наличие автоматической системы контроля температуры куттерируемого сырья и длительности технологического процесса.

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться внешней рубашкой (не входит в стандартную комплектацию), позволяющей проводить интенсивный нагрев продукта в чаше куттера при подаче пара в рубашку или охлаждать продукт при подаче в рубашку ледяной воды. Применение рубашки позволяет увеличить спектр применения куттера для производства других пищевых и непищевых продуктов (плавленый сыр, термизированный йогурт и творог, косметические продукты и др.).

- По отдельному заказу все куттеры могут оснащаться частотным регулятором для плавной регулировки частоты вращения ножей в диапазоне от 0 до 3000 оборотов в минуту (частотный регулятор не входит в стандартную комплектацию). Наличие частотного регулятора позволяет более точно выполнять требования технологических процессов производства для ряда продуктов – творожных масс и плавленых сыров с наполнителями, овощных и фруктовых паст, хумуса и др.

- По отдельному заказу на крышке чаши куттера может быть смонтирован патрубок с краном для внесения дополнительного продукта, жидкости, специй в процессе куттерования, в моделях на 80 литров ИПКС-032-80В(Н), ИПКС-032-80МВ(Н), Куттер (вакуумный, регулируемый, с механизированной мешалкой) ИПКС-032-80ВРМ(Н) патрубок имеется по умолчанию.

Куттер выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Массажер вакуумный (для мяса) ИПКС-107-100(Н)

Технические характеристики:

Объем бункера, не менее, л	100
Масса загружаемого продукта, не более, кг	70
Частота вращения бункера, об/мин	14
Направление вращения	реверсивное
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Максимальное время непрерывной работы, мин	2000
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	850x800x1400
Масса, не более, кг	90



Описание: Массажер мяса предназначен для ускорения процесса посола. Процесс массирования сырья при производстве мясных деликатесов осуществляется в откачиваемом цилиндрическом бункере, вращающемся на роликовых опорах, которые установлены на каркасе "козлового" типа. На каркасе закреплены также вакуумный насос и блок управления. С торца бункер закрывается легкоъемной крышкой для загрузки и выгрузки сырья, а внутри бункера имеются три рамные лопасти скругленной формы для щадящего массирования продукта.

Массажер мясной оснащен датчиками для контроля степени разрезания и температуры внутри бункера. Автоматический блок управления позволяет программировать работу массажера: задавать длительность прямого и реверсивного вращения бункера, а также длительность паузы между вращениями. Массажер для мяса вакуумный выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Массажер вакуумный (для мяса) ИПКС-107-200(Н)

Технические характеристики:

Объем бункера, не менее, л	200
Масса загружаемого продукта, не более, кг	140
Частота вращения бункера, об/мин	14
Направление вращения	реверсивное
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Максимальное время непрерывной работы, мин	2000
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	1250x800x1400

Масса, не более, кг	120
---------------------	-----



Описание: Массажер мяса предназначен для ускорения процесса посола. Процесс массирования сырья при производстве мясных деликатесов осуществляется в откачиваемом цилиндрическом бункере, вращающемся на роликовых опорах, которые установлены на каркасе "козлового" типа. На каркасе закреплены также вакуумный насос и блок управления. С торца бункер закрывается легкоъемной крышкой для загрузки и выгрузки сырья, а внутри бункера имеются три рамные лопасти скругленной формы для щадящего массирования продукта. Массажер мясной оснащен датчиками для контроля степени разрежения и температуры внутри бункера. Автоматический блок управления позволяет программировать работу массажера: задавать длительность прямого и реверсивного вращения бункера, а также длительность паузы между вращениями. Массажер для мяса вакуумный выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Массажер вакуумный (для мяса, с переменной частотой вращения) ИПКС-107-100Ч(Н)

Технические характеристики:

Объем бункера, не менее, л	100
Масса загружаемого продукта, не более, кг	70
Частота вращения бункера, об/мин	2-14
Направление вращения	реверсивное
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Максимальное время непрерывной работы, мин	2000
Установленная мощность, кВт	1,5

Габаритные размеры, не более, мм	900x800x1500
Масса, не более, кг	90

Описание: Массажер мяса предназначен для ускорения процесса посола мясного сырья. Процесс массирования сырья при производстве мясных деликатесов осуществляется в откачиваемом цилиндрическом бункере, вращающемся на роликовых опорах, которые установлены на каркасе "козлового" типа. На каркасе закреплены также вакуумный насос и блок управления. С торца бункер закрывается легкосъёмной крышкой для загрузки и выгрузки сырья, а внутри бункера имеются три рамные лопасти скругленной формы для щадящего массирования продукта. Массажер мясной оснащен датчиками для контроля степени разрежения и температуры внутри бункера. Автоматический блок управления позволяет программировать работу массажера: задавать длительность прямого и реверсивного вращения бункера, длительность паузы между вращениями, а также устанавливать различную частоту вращения бункера. Массажер для мяса вакуумный выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Массажер вакуумный (для мяса, с переменной частотой вращения) ИПКС-107-200Ч(Н)

Технические характеристики:

Объем бункера, не менее, л	200
Масса загружаемого продукта, не более, кг	140
Частота вращения бункера, об/мин	2-14
Направление вращения	реверсивное
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Максимальное время непрерывной работы, мин	2000
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	1300x800x1500
Масса, не более, кг	120



Описание: Массажер мяса предназначен для ускорения процесса посола мясного сырья. Процесс массирования сырья при производстве мясных деликатесов осуществляется в откачиваемом цилиндрическом бункере, вращающемся на роликовых опорах, которые установлены на каркасе "козлового" типа. На каркасе закреплены также вакуумный насос и блок управления. С торца бункер закрывается легкоъемной крышкой для загрузки и выгрузки сырья, а внутри бункера имеются три рамные лопасти скругленной формы для щадящего массирования продукта. Мясной массажер оснащен датчиками для контроля степени разрежения и температуры внутри бункера. Автоматический блок управления позволяет программировать работу массажера: задавать длительность прямого и реверсивного вращения бункера, длительность паузы между вращениями, а также устанавливать различную частоту вращения бункера. Массажер для мяса вакуумный выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Машина для нанесения панировки (машина панировочная) ИПКС-130(Н)

Технические характеристики:

Производительность по массе панируемых формованных котлет, не более, кг/ч	350
Толщина полуфабриката, не более, мм	30
Ширина полуфабриката, не более, мм	120
Скорость движения ленты, м/мин	7
Объем короба для панировочных сухарей, л	14
Коэффициент загрузки короба панировочными сухарями	0,25-0,7
Объем ванны для льезона, л	5

Коэффициент заполнения ванны лезном, не более	0,8
Установленная мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры, не более, мм	1100x600x500
Масса, не более, кг	50



Описание: Машина панировочная предназначена для глазирования в леззоне и автоматической обсыпки панировочными сухарями полуфабрикатов из мясного, рыбного или овощного фарша. Для перемещения полуфабрикатов в ванне с леззоном и в коробе с панировочными сухарями установлены транспортеры с лентой из пищевой нержавеющей стали.

С целью автоматизации технологического процесса ванна с леззоном конструктивно установлена на едином каркасе перед коробом с панировочными сухарями. Выходная часть имеющегося в глазировочной ванне ленточного транспортера размещена над транспортером, перемещающим полуфабрикат в коробе с сухарями. Таким образом, полуфабрикат, уложенный на транспортер ванны для глазирования, погружается лентой этого транспортера в леззон и после выхода из него падает на транспортер в коробе с сухарями. Над лентой этого транспортера установлен специальный накопитель, формирующий вал из панировочных сухарей, проходя сквозь который покрытый леззоном продукт панируется со всех сторон. Излишки панировочных сухарей осыпаются на дно короба для их повторного использования, а покрытый панировкой полуфабрикат снимается с транспортера вручную.

Машина панировочная может работать в связке с автоматом котлетным ИПКС-123(Н), ИПКС-

123Гм(Н).

Выполнена из пищевой нержавеющей стали. Машина панировочная может эксплуатироваться в связке с автоматом котлетным ИПКС-123(Н) в комплекте для производства панированных котлет, тефтелей и полуфабрикатов из фарша ИПКС-0213.

Фаршемешалка (вакуумная) ИПКС-019-150В(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не менее, кг/ч	800
Объем дежи, не менее, л	150
Коэффициент заполнения, не более	0,7
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Установленная мощность, кВт	2,0
Габаритные размеры, не более, мм	1050x850x1350
Масса, не более, кг	140



Описание: Предназначена для перемешивания мясного фарша и других измельченных пищевых продуктов в условиях вакуума; имеет вымешивающее устройство лопастного типа,

обеспечивающее равномерное перемешивание продукта.

Крышка фаршемешалки выполнена из прозрачного оргстекла, что дает возможность визуально наблюдать за протеканием процесса перемешивания, закреплена на каркасе и оснащена устройством блокировки. Для выгрузки фарша конструктивно обеспечены легкое и удобное опрокидывание дежи, её фиксация в опрокинутом состоянии и возможность включения в этом положении мешалки для удаления остатков продукта. "Козловая" конструкция каркаса позволяет осуществлять выгрузку готового фарша непосредственно в стандартную чан-тележку (емкостью 100 литров), придвинутую к опрокинутой деже. Оснащена вакуумным насосом и вакууметром для контроля остаточного давления.

Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Фаршемешалка (фаршемес) ИПКС-019(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не менее, кг/ч	400
Объем дежи, не менее, л	80
Коэффициент заполнения, не более	0,7
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Установленная мощность, кВт	0,8
Габаритные размеры, не более, мм	800x650x1100
Масса, не более, кг	70



Описание: Предназначена для перемешивания мясного фарша и других измельченных пищевых продуктов; имеет вымешивающее устройство лопастного типа, обеспечивающее равномерное перемешивание продукта.

Крышка фаршемешалки выполнена из прозрачного оргстекла, что дает возможность визуально наблюдать за протеканием процесса перемешивания, закреплена на каркасе и оснащена устройством блокировки. Для выгрузки фарша конструктивно обеспечены легкое и удобное опрокидывание дежи и её фиксация в опрокинутом состоянии. Конструкция каркаса позволяет осуществлять выгрузку готового фарша непосредственно в стандартную чан-тележку (емкостью 100 литров), придвинутую к опрокинутой деже.

Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Фаршемешалка (фаршемес) ИПКС-019-300(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не менее, кг/ч	2000
Объем дежи, не менее, л	300
Коэффициент заполнения, не более	0,7
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Установленная мощность, кВт	3,0
Габаритные размеры, не более, мм	1050x1000x1450

Масса, не более, кг

250



Описание: Предназначена для перемешивания мясного фарша и других измельченных пищевых продуктов; имеет вымешивающее устройство лопастного типа, обеспечивающее равномерное перемешивание продукта.

Крышка фаршемешалки выполнена из прозрачного оргстекла, что дает возможность визуально наблюдать за протеканием процесса перемешивания, закреплена на каркасе и оснащена устройством блокировки. Для удобства выгрузки фарша предусмотрены опрокидывание дежи с помощью червячного редуктора с ручным приводом, её фиксация в опрокинутом состоянии и возможность включения в этом положении мешалки для удаления остатков продукта. "Козловая" конструкция каркаса позволяет осуществлять выгрузку готового фарша непосредственно в стандартную чан-тележку (емкостью 200 литров), придвинутую к опрокинутой деже.

Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Шприц вакуумный (колбасный, роторный) ИПКС-047М(Н)

Технические характеристики:

Производительность по подаче продукта в оболочку, кг/ч, не менее, кг/ч	1200
Объем бункера, не менее, л	100
Количество лопаток ротора, шт.	12
Частота вращения ротора, об/мин	93
Рабочее давление подаваемого в оболочку продукта, не менее, кгс/кв.см	6

Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Установленная мощность, кВт	2,2
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1700
Масса, не более, кг	190



Описание: Данное оборудование предназначено для производства сосисок, сарделек, колбас, колбасного сыра, творога в тубах и т.п. Шприц вакуумный роторный предназначен для порционного наполнения полимерных и натуральных оболочек фаршем или иным однородным продуктом (паштеты, плавленый сыр, творог, джем и др.). Высокое давление нагнетания продукта, обеспечиваемое вращением ротора с 12 подвижными лопатками, а также создание вакуума в корпусе ротора гарантируют плотное заполнение оболочек. Шприц для фарша комплектуется четырьмя цевками диаметром 14, 20, 38 мм и 38 мм со

вставкой (для вареных колбас), вакууметром и камерой разделителем сред, предназначенной для предотвращения попадания фарша в вакуумный насос. Имеется возможность самостоятельно дооснащать шприц переключившим устройством ИПКС-044(Н) (при условии замены блока управления шприца на ИПКС-047ПБУ) с целью получения модели шприца-перекрытчика ИПКС-047П(Н) без доставки оборудования на завод-изготовитель. Шприц совместим и легко комплектуется с промышленными клипсаторами различных марок. Шприц изготовлен из пищевой нержавеющей стали.

Шприц вакуумный (перекрытчик для колбас, сосисок, роторный) ИПКС-047МП(Н)

Технические характеристики:

Производительность по подаче продукта в оболочку, кг/ч, не менее, кг/ч	1200
Производительность по производству сосисок, не более, кг/ч	200
Объем бункера, не менее, л	100
Количество лопаток ротора, шт.	12
Частота вращения ротора, об/мин	28-193
Рабочее давление подаваемого в оболочку продукта, не менее, кгс/кв.см	6
Масса одной дозы подаваемого в оболочку продукта	
- минимальная, кг	0,03
- максимальная, кг	2,0
Погрешность дозирования, не более, %	
- от 0,03 до 0,05 кг	9
- от 0,05 до 0,5 кг	3
- от 0,5 до 2,0 кг	1,5
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Установленная мощность, не более, кВт	2,4
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1700
Масса, не более, кг	250



Описание: Данное оборудование предназначено для производства сосисок, сарделек, колбас, колбасного сыра, творога в тубах и т.п. Вакуумный шприц-перекрутки обеспечивает порционное наполнение полимерных и натуральных оболочек неструктурным фаршем или иным однородным продуктом (паштеты, плавленый сыр, творог, джем и др.). Высокое давление нагнетания продукта, обеспечиваемое вращением ротора с 12 подвижными лопатками, а также создание вакуума в корпусе ротора гарантируют плотное заполнение оболочек. Шприц для работы в режиме перекрутки с синтетическими оболочками в гильзе комплектуется цевками с наружным диаметром 12 и 14 мм.

Наличие трех независимых каналов автоматического управления позволяет отдельно управлять давлением нагнетания фарша, точностью порционирования и кратностью перекручивания оболочек при производстве сосисок, сарделек и колбас.

Вакуумный шприц-перекрутки может использоваться для непрерывного наполнения оболочки и наполнения оболочки с дозированием без перекрутки комплектуется четырьмя цевками с наружным диаметром 14, 20, 38 мм и 38 мм со вставкой (для вареных колбас), вакууметром и камерой разделителем сред, предназначенной для предотвращения попадания фарша в вакуумный насос. В этом исполнении вакуумный шприц-перекрутки

может производить наполнение как натуральных, так и синтетических оболочек.

Для обеспечения работы шприца-перекрутки с натуральными оболочками в комплектацию шприца введена дополнительная гайка (поставляется по дополнительному заказу), обеспечивающая работу шприца с открытой цевкой, что позволяет производить набивку натуральной оболочки фаршем и перекрутку при поддержании оболочки рукой. Шприц для фарша ИПКС-047П(Н) укомплектованный дополнительной гайкой может работать на натуральной оболочке с цевками, имеющими наружный диаметр 12, 14. Возможен заказ цевок диаметром 16 и 20 мм.

Вакуумный шприц-перекрутик совместим и легко комплектуется с промышленными клипсаторами различных марок. Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.

Оборудование фасовочное и упаковочное ЭЛЬФ 4М

Дозатор жидких и вязких продуктов (с винтовым насосом) ИПКС-071Вн(Н)

Технические характеристики:

Количество изливов, шт.	2
Производительность одного излива при дозе 250 мл, не менее, доз/ч	900
Диапазон дозирования, мл	15-9000
Погрешность дозирования, не более, %	2
Температура дозируемого продукта, не более, °С	80
Установленная мощность, кВт	0,4
Габаритные размеры, не более, мм	950x750x1100
Масса, не более, кг	80



Описание: Данное оборудование предназначено для дозирования жидких продуктов повышенной вязкости с низкой допустимой погрешностью в диапазоне доз от 15 до 9000 мл в разнообразную по форме и размерам тару. Установка дозирования жидких и вязких продуктов оснащена винтовым насосом, подающим фасуемый продукт из расходной емкости Заказчика на регулируемые по высоте над рабочим столом изливы и датчиками наличия тары под изливами. Имеется возможность установки на изливах специальных съемных головок, предназначенных для предотвращения разбрызгивания при дозировании жидких и маловязких продуктов. Установка дозирования жидкостей повышенной вязкости выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Дозатор жидких и вязких продуктов (с включениями) ИПКС-071В(Н)

Технические характеристики:

Производительность одного излива при дозе 250 мл, не менее, доз/ч	900
Диапазон дозирования, мл	100-9000
Допустимый размер включений в поперечнике, не более, мм	3
Погрешность дозирования, не более	
- от 0,1 до 0,5 л, %	2
- от 0,5 до 1,0 л, %	1
- от 1,0 до 10 л, %	0,5
Температура дозируемого продукта, не более, °С	60

Установленная мощность, кВт	1,2
Габаритные размеры, не более, мм	950x850x1100
Масса, не более, кг	80



Описание: Данное оборудование предназначено для дозирования (розлива) в различную тару жидких и вязких продуктов с включениями. Дозатор жидкостей и вязких продуктов оснащен импеллерным насосом, подающим продукт на регулируемый по высоте излив непосредственно из расходной емкости Заказчика. Для удобства работы с различными фасуемым продуктами и разнообразной тарой предусмотрены два положения рабочего стола оператора и педальный привод для подачи дозы на излив.

Отличительными особенностями данного дозатора являются возможность плавной регулировки дозы в диапазоне 100-9000 мл с пульта управления. Также может использоваться для фасовки жидких и вязких продуктов без включений. В исполнении ИПКС-071В-1(Н) комплектуется насосом INOXPA, позволяющим осуществлять розлив продукта с температурой до 80°C. Дозатор жидкостей и вязких продуктов выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Дозатор жидких и вязких продуктов (с включениями, весовой) ИПКС-071ВВ(Н)

Технические характеристики:

Производительность при дозе 250 г, не менее, доз/ч	900
--	-----

Диапазон дозирования, г	50-3000
Допустимый размер включений в поперечнике, не более, мм	3
Допустимая погрешность дозирования, не более	
- от 50 до 100 мл, %	5
- от 100 до 500 мл, %	2
- от 500 до 1000 мл, %	1
- от 1000 до 3000 мл, %	0,5
Температура дозируемого продукта, не более, °C	60
Установленная мощность, кВт	1,2
Габаритные размеры, не более, мм	900x800x1100
Масса, не более, кг	80



Описание: Оборудование предназначено для дозирования (розлива) и взвешивания не склонных к расслоению жидких и вязких продуктов, а также вязких продуктов с включениями размером до 3 мм в различную тару. Данная система розлива позволяет реализовать режимы «брутто-дозирования» (получение заданного веса тары с продуктом и заливкой), «нетто-дозирования» (получение в таре заданного веса продукта и заливки) и простой режим весового дозирования заливок в тару. Оснащена импеллерным насосом, подающим продукт непосредственно из расходной емкости на регулируемый по высоте излив. Позволяет осуществлять электронную регулировку доз в диапазоне от 50 до 3000 г.

В исполнении ИПКС-071BB-1(Н) комплектуется насосом INOXPA, позволяющим осуществлять

розлив продукта с температурой до 80°C. Данная система розлива и дозирования выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Дозатор жидких и вязких продуктов (с переносным изливом) ИПКС-071ПИ(Н)

Технические характеристики:

Производительность при дозе 250 мл, не менее, доз/ч	900
Диапазон дозирования, мл	100-10000
Погрешность дозирования, не более, %	2
Температура дозируемого продукта, не более, °C	60
Установленная мощность, кВт	1,2
Габаритные размеры, не более, мм	950x850x1100
Масса, не более, кг	55



Описание: Данное оборудование предназначено для розлива жидких и вязких продуктов в различную тару (канистры, банки, бутылки, лотки и т.п.), размещаемую на рабочем столе. Аппарат розлива жидкостей оснащен блоком питания, пультом управления и импеллерным насосом, подающим продукт непосредственно из расходной емкости Заказчика на переносной "пистолетообразный" излив с клапаном.

Особенность работы данной машины розлива заключается в том, что оператор помещает излив в горловину тары (или держит над ней) и нажатием на курок пистолета включает импеллерный насос. Под давлением нагнетаемого этим насосом продукта открывается имеющийся в "пистолетообразном" изливе клапан и отмеренная насосом доза продукта выливается в тару. После этого насос автоматически выключается – давление в шланге

падает и клапан перекрывает излив.

Позволяет осуществлять электронную регулировку доз в диапазоне от 100 мл. В исполнении ИПКС-071ПИ-1(Н) комплектуется насосом INOXPA, позволяющим осуществлять розлив продукта с температурой до 80°C. Аппарат розлива жидкостей и вязких продуктов выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Дозатор жидких и вязких продуктов ИПКС-071(Н)

Технические характеристики:

Количество изливов, шт.	2
Производительность одного излива при дозе 250 мл, не менее, доз/ч	900
Диапазон дозирования, мл	15-9000
Погрешность дозирования, не более, %	2
Температура дозируемого продукта, не более, °C	60
Установленная мощность, кВт	1,2
Габаритные размеры, не более, мм	950x900x1100
Масса, не более, кг	80



Описание: Предназначен для дозирования жидких и вязких продуктов в разнообразную по

форме и размерам тару. Аппарат розлива жидкостей оснащен импеллерным насосом, подающим фасуемый продукт из расходной емкости Заказчика на регулируемые по высоте над рабочим столом изливы и датчиками наличия тары под изливами. Отличительными особенностями являются наличие на изливах съемных головок, предназначенных для предотвращения разбрызгивания при дозировании жидких и маловязких продуктов, а также возможность плавной регулировки дозы в диапазоне 15-9000 мл с пульта управления.

В исполнении ИПКС-071-1(Н) комплектуется насосом INOXPA, позволяющим осуществлять розлив продукта с температурой до 80°C. Аппарат розлива жидкостей и вязких продуктов выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН-21М

Технические характеристики:

Калибр оболочки, мм	40 - 80
Потребление сжатого воздуха, куб.м/ч	3
Давление сжатого воздуха, кгс/кв.см	7
Время наложения скрепок, сек	2
Габаритные размеры, не более, мм	420x700x910
Масса, не более, кг	23



Описание: Данное оборудование предназначено для запечатывания различных

наполнителей в полимерные, коллагеновые и другие предназначенные для клипсования рукавные оболочки.

Клипсатор настольный пневматический односкрепочный КН-3С

Технические характеристики:

Калибр оболочки, мм	40 - 120
Потребление сжатого воздуха, куб.м/ч	2
Давление сжатого воздуха, кгс/кв.см	5
Время наложения скрепок, сек	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	440x230x920
Масса, не более, кг	11



Описание: Данное оборудование предназначено для запечатывания в полимерные, целлофановые и коллагеновые штучные оболочки и пакеты колбасных изделий, сыра, пастообразных и сыпучих продуктов, мясных полуфабрикатов.

Клипсатор настольный ручной односкрепочный КН-6Р

Технические характеристики:

Калибр оболочки, мм	40 - 120
Время наложения скрепок, сек	2-3
Габаритные размеры, не более, мм	360x200x930
Масса, не более, кг	10



Описание: Данное оборудование предназначено для запечатывания в полимерные, целлофановые и коллагеновые штучные оболочки и пакеты колбасных изделий, сыра, пастообразных и сыпучих продуктов и мясных полуфабрикатов.

Машина укупорочная (укупорка ПЭТ бутылок) ИПКС-127П

Технические характеристики:

Производительность, не менее, шт./ч	1800
Высота бутылок, мм	150-300
Диаметр бутылок, мм	50-200
Диаметр горлышка бутылок, мм	28, 38, 43
Установленная мощность, кВт	0,18
Габаритные размеры, не более, мм	400x400x850

Масса, не более, кг

15



Описание: Данное оборудование предназначено для укупоривания пластиковыми резьбовыми (винтовыми) крышками бутылок с различным диаметром горловины и различной емкости (пластиковая ПЭТ-тара). Для работы с бутылками разнообразных типоразмеров в комплект поставки входят три кронштейна под диаметры горлышек бутылок 28, 38 и 43 мм. Возможно изготовление кронштейнов для укупоривания бутылок нестандартных форм и размеров. Данный укупорочный аппарат выполнен в настольном варианте, каркас изготовлен из конструкционной стали, покрытой двухслойным полимерным покрытием цвета "хром-металлик".

Установка фасовочно-упаковочная ИПКС-122ДУС(Н)

Технические характеристики:

Производительность при дозе 500 мл, не более, стаканов/ч	600
Диапазон дозирования, мл	100-500
Погрешность дозирования, не более, %	2
Температура дозируемого продукта, не более, °С	80
Диаметр горловины стаканов, мм	75, 95
Привод	ручной+электромеханический
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1400x600x1300
Масса, не более, кг	120



Описание: Предназначена для фасовки и укупорки жидких и вязких продуктов в стаканы из полистирола емкостью 0,15; 0,20; 0,25 и 0,5л и диаметром горловины 75 и 95мм. Укупорка стаканов осуществляется путем термической запайки горловины платинками из алюминиевой фольги.

Установка оснащена импеллерным насосом, подающим продукт на излив непосредственно из расходной емкости Заказчика, лампой для бактерицидной обработки стаканов перед наполнением и укупоркой, устройством припайки платинок к горловине стаканов, кассетами-держателями стаканов и платинок и съемным накопительным столом для готовой продукции. Поворот 4-х позиционного несущего диска, установка пустых и удаление укупоренных стаканов, наложение алюминиевой платинки после дозирования, а также включение операций дозирования и запайки осуществляются оператором в ручном режиме.

Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Установка фасовочно-упаковочная ИПКС-122УС(Н)

Технические характеристики:

Производительность при упаковке стаканов 100 мл, не более, стаканов/ч	900
Диаметр горловины стаканов, мм	75, 95
Привод	ручной + электромеханический
Установленная мощность, кВт	0,5
Габаритные размеры, не более, мм	600x450x400

Масса, не более, кг

30



Описание: Предназначена для укупорки любых продуктов в стаканы из полистирола емкостью не более 0,5 л и размером горловины 75 и 95 мм. Укупорка стаканов осуществляется путем термической запайки горловины стаканов платинками из алюминиевой фольги.

Для надежности припайки платинки к горловине стакана предусмотрен электронный контроль позиционирования стакана с наложенной платинкой на позиции укупорки. Перемещение 3-х позиционного поворотного диска, установка пустых стаканов и наложение алюминиевой платинки перед запайкой осуществляются оператором в ручном режиме. Запайка платинки на стакане происходит автоматически при фиксации поворотного диска на позиции укупорки. Для удобства работы оператора предусмотрено устройство принудительного подъема запаянного стакана перед снятием его с поворотного диска.

Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Оборудование нейтральное для общепита ЭЛЬФ 4М

Ванна моечная (цельнотянутая) ИПКС-114-1Ц(Н)

Технические характеристики:

Размер моечной секции, мм	500x500x300
Габаритные размеры, не более, мм	550x550x900
Масса, не более, кг	15

Описание: Данное оборудование предназначено для мойки посуды, столовых приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Ванны моечные изготовлены из пищевой нержавеющей стали, имеют цельнотянутые моечные секции, полку шириной 130 мм для установки смесителя, пристенный бортик высотой 50 мм, разборную конструкцию и регулируемые по высоте опоры. Каркасы выполнены из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм. В комплект поставки входят сливные сифоны с пробками. Моечные ванны выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Ванна моечная (передвижная) ИПКС-114ЦМ(Н)

Технические характеристики:

Размер моечной секции, мм	700x500x460
Емкость моечной секции, не менее, л	150
Допустимая статическая нагрузка на ванну моечную, не более, кг	150
Габаритные размеры, не более, мм	1450x600x900
Масса, не более, кг	45



Описание: Данное оборудование предназначено для мойки, дезинфекции и временного хранения деталей оборудования и трубопроводов на предприятиях общественного питания и предприятиях пищевой промышленности; ванна моечная имеет рабочую поверхность размером 600х560 мм, оснащена поворотными колесными опорами. Моечная секция имеет сливное отверстие диаметром 50 мм и комплектуется сливным сифоном с пробкой. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна моечная (с рабочей поверхностью) ИПКС-114-1ПЛ(Н)

Технические характеристики:

Размер моечной секции, мм	500x500x400
Количество моечных секций, шт.	1
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x950
Масса, не более, кг	28

Описание: Данное оборудование предназначено для мойки посуды, столовых приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Ванна моечная изготовлена из пищевой нержавеющей стали (модели ИПКС-114П(Н)), имеет сварную моечную секцию, рабочую поверхность с правой (ПП) или с левой (ПЛ) стороны, полку шириной 130 мм для установки смесителя, пристенный бортик высотой 50 мм, разборную конструкцию и регулируемые по высоте опоры. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм. В комплект поставки входит сливной сифон с пробкой. Каркас ванны моечной может быть изготовлен из конструкционной стали, окрашенной двухслойной полимерной краской цвета "хром-металлик" (модели ИПКС-114П).

Ванна моечная (с рабочей поверхностью) ИПКС-114-1ПП(Н)

Технические характеристики:

Размер моечной секции, мм	500x500x400
Количество моечных секций, шт.	1
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x950
Масса, не более, кг	28



Описание: Данное оборудование предназначено для мойки посуды, столовых приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Ванна моечная изготовлена из пищевой нержавеющей стали (модели ИПКС-114П(Н)), имеет сварную моечную секцию, рабочую поверхность с правой (ПП) или с левой (ПЛ) стороны, полку шириной 130 мм для установки смесителя, пристенный бортик высотой 50 мм, разборную конструкцию и регулируемые по высоте опоры. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм. В комплект поставки входит сливной сифон с пробкой. Каркас ванны моечной может быть изготовлен из конструкционной стали, окрашенной двухслойной полимерной краской цвета "хром-металлик" (модели ИПКС-114П).

Ванна моечная (с рабочей поверхностью) ИПКС-114-2ПЛ(Н)

Технические характеристики:

Размер моечной секции, мм	500x500x400
Количество моечных секций, шт.	2
Габаритные размеры, не более, мм	1650x700x950
Масса, не более, кг	42

Описание: Данное оборудование предназначено для мойки посуды, столовых приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Ванны моечные изготовлены из пищевой нержавеющей стали (модели ИПКС-114П(Н)), имеют сварные моечные секции, рабочую поверхность с правой (ПП) или с левой (ПЛ) стороны, полку шириной 130 мм для установки смесителя, пристенный бортик высотой 50 мм, разборную конструкцию и регулируемые по высоте опоры. Каркасы выполнены из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм. В комплект поставки входят сливные сифоны с пробками. Каркасы моечных ванн могут быть изготовлены из конструкционной стали, окрашенной двухслойной полимерной краской цвета "хром-металлик" (модели ИПКС-114П).

Ванна моечная (с рабочей поверхностью) ИПКС-114-2ПП(Н)

Технические характеристики:

Размер моечной секции, мм	500x500x400
Количество моечных секций, шт.	2
Габаритные размеры, не более, мм	1650x700x950
Масса, не более, кг	42

Описание: Данное оборудование предназначено для мойки посуды, столовых приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Ванны моечные изготовлены из пищевой нержавеющей стали (модели ИПКС-114П(Н)), имеют сварные моечные секции, рабочую поверхность с правой (ПП) или с левой (ПЛ) стороны, полку шириной 130 мм для установки смесителя, пристенный бортик высотой 50 мм, разборную конструкцию и регулируемые по высоте опоры. Каркасы выполнены из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм. В комплект поставки входят сливные сифоны с пробками. Каркасы моечных ванн могут быть изготовлены из конструкционной стали, окрашенной двухслойной полимерной краской цвета "хром-металлик" (модели ИПКС-114П).

Ванна моечная (цельнотянутая) ИПКС-114-2Ц(Н)

Технические характеристики:

Размер моечной секции, мм	500x500x300
Габаритные размеры, не более, мм	1100x550x900
Масса, не более, кг	24



Описание: Данное оборудование предназначено для мойки посуды, столовых приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Ванны моечные изготовлены из пищевой нержавеющей стали, имеют цельнотянутые моечные секции, полку шириной 130 мм для установки смесителя, пристенный бортик высотой 50 мм, разборную конструкцию и регулируемые по высоте опоры. Каркасы выполнены из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм. В комплект поставки входят сливные сифоны с пробками. Моечные ванны выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Ванна моечная (цельнотянутая) ИПКС-114-3Ц(Н)

Технические характеристики:

Размер моечной секции, мм	500x500x300
Габаритные размеры, не более, мм	1600x550x900
Масса, не более, кг	33

Описание: Данное оборудование предназначено для мойки посуды, столовых приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Ванны моечные изготовлены из пищевой нержавеющей стали, имеют цельнотянутые моечные секции, полку шириной 130 мм для установки смесителя, пристенный бортик высотой 50 мм, разборную конструкцию и регулируемые по высоте опоры. Каркасы выполнены из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм. В комплект поставки входят сливные сифоны с пробками. Моечные ванны выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Ванна моечная (цельнотянутая) ИПКС-114Ц(Н)

Технические характеристики:

Размер моечной секции, мм	700x500x460
Габаритные размеры, не более, мм	750x550x900
Масса, не более, кг	21

Описание: Данное оборудование предназначено для мойки посуды, столовых приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Ванны моечные изготовлены из пищевой нержавеющей стали, имеют цельнотянутые моечные секции, полку шириной 130 мм для установки смесителя, пристенный бортик высотой 50 мм, разборную конструкцию и регулируемые по высоте опоры. Каркасы выполнены из трубы

прямоугольного профиля размером 25х25 мм. В комплект поставки входят сливные сифоны с пробками. Моечные ванны выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Ванна моечная ИПКС-114(Н)

Технические характеристики:

Размер моечной секции, мм	1000х600х400
Емкость моечной секции, не менее, л	240
Допустимая статическая нагрузка на ванну моечную, не более, кг	300
Количество моечных секций, шт.	1
Габаритные размеры, не более, мм	1050х800х950
Масса, не более, кг	29



Описание: Данное оборудование предназначено для мойки котлов, чанов и иной крупногабаритной посуды и инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Ванна моечная изготовлена из пищевой нержавеющей стали, имеет сварную моечную секцию с отверстием для слива, пристенную полку шириной 130 мм для установки смесителя и пристенный бортик высотой 50 мм. Ванна укомплектована сливным сифоном с пробкой, имеет регулируемые по высоте опоры, а ее каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм. Для удобства транспортировки моечная ванна имеет разборную конструкцию.

Ванна моечная ИПКС-114-1(Н)

Технические характеристики:

Размер моечной секции, мм	500x500x400
Емкость моечной секции, не менее, л	100
Допустимая статическая нагрузка на ванну моечную, не более, кг	300
Количество моечных секций, шт.	1
Габаритные размеры, не более, мм	550x700x950
Масса, не более, кг	19



Описание: Данное оборудование предназначено для мойки посуды, столовых приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Ванна моечная изготовлена из пищевой нержавеющей стали, имеет сварную моечную секцию с отверстием для слива, пристенную полку шириной 130 мм для установки смесителя и пристенный бортик высотой 50 мм. Ванна укомплектована сливным сифоном с пробкой, имеет регулируемые по высоте опоры, а ее каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм. Для удобства транспортировки моечная ванна имеет разборную конструкцию.

Ванна моечная ИПКС-114-2(Н)

Технические характеристики:

Размер моечной секции, мм	500x500x400
Емкость моечной секции, не менее, л	100

Допустимая статическая нагрузка на ванну моечную, не более, кг	300
Количество моечных секций, шт.	2
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x950
Масса, не более, кг	30



Описание: Данное оборудование предназначено для мойки посуды, столовых приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Ванна моечная изготовлена из пищевой нержавеющей стали, имеет две сварные моечные секции с отверстием для слива, общую пристенную полку шириной 130 мм для установки смесителя и пристенный бортик высотой 50 мм. Ванна укомплектована сливными сифонами с пробкой, имеет регулируемые по высоте опоры, а ее каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм. Для удобства транспортировки моечная ванна имеет разборную конструкцию.

Ванна моечная ИПКС-114-3(Н)

Технические характеристики:

Размер моечной секции, мм	500x500x400
Емкость моечной секции, не менее, л	100
Допустимая статическая нагрузка на ванну моечную, не более, кг	300
Количество моечных секций, шт.	3
Габаритные размеры, не более, мм	1600x700x950



Описание: Данное оборудование предназначено для мойки посуды, столовых приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Ванна моечная изготовлена из пищевой нержавеющей стали, имеет три сварные моечные секции с отверстием для слива, общую пристенную полку шириной 130 мм для установки смесителя и пристенный бортик высотой 50 мм. Ванна укомплектована сливными сифонами с пробкой, имеет регулируемые по высоте опоры, а ее каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм. Для удобства транспортировки моечная ванна имеет разборную конструкцию.

Полка настенная (для сушки посуды) ИПКС-113-0,6С(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка, не более, кг	10
Габаритные размеры, не более, мм	650x300x300
Масса, не более, кг	2,5

Описание: Полка нержавеющая настенная предназначена для хранения инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию и комплектуются полным набором крепежных изделий. В состав поставки полки, предназначенной для сушки посуды и столовых приборов, входят решетки для тарелок и поддоны для сбора остатков моющей жидкости. Полка изготовлена из пищевой

нержавеющей стали, а решетки окрашены двухслойной полимерной краской цвета "хром-металлик".

Полка настенная (для сушки посуды) ИПКС-113-0,9С(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка, не более, кг	15
Габаритные размеры, не более, мм	950x300x300
Масса, не более, кг	3,5

Описание: Полка нержавеющая настенная предназначена для хранения инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию и комплектуются полным набором крепежных изделий. В состав поставки полки, предназначенной для сушки посуды и столовых приборов, входят решетки для тарелок и поддоны для сбора остатков моющей жидкости. Полка изготовлена из пищевой нержавеющей стали, а решетки окрашены двухслойной полимерной краской цвета "хром-металлик".

Полка настенная (для сушки посуды) ИПКС-113-1,2С(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка, не более, кг	20
Габаритные размеры, не более, мм	1250x300x300
Масса, не более, кг	4,5

Описание: Полка нержавеющая настенная предназначена для хранения инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию и комплектуются полным набором крепежных изделий. В состав поставки полки, предназначенной для сушки посуды и столовых приборов, входят решетки для тарелок и поддоны для сбора остатков моющей жидкости. Полка изготовлена из пищевой нержавеющей стали, а решетки окрашены двухслойной полимерной краской цвета "хром-металлик".

Полка настенная (для сушки посуды) ИПКС-113-1,5С(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка, не более, кг	25
---------------------------------------	----

Габаритные размеры, не более, мм	1550x300x300
Масса, не более, кг	5,0

Описание: Полка нержавеющая настенная предназначена для хранения инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию и комплектуются полным набором крепежных изделий. В состав поставки полки, предназначенной для сушки посуды и столовых приборов, входят решетки для тарелок и поддоны для сбора остатков моющей жидкости. Полка изготовлена из пищевой нержавеющей стали, а решетки окрашены двухслойной полимерной краской цвета "хром-металлик".

Полка настенная (для сушки посуды) ИПКС-113-1,8С(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка, не более, кг	30
Габаритные размеры, не более, мм	1850x300x300
Масса, не более, кг	6,5



Описание: Полка нержавеющая настенная предназначена для хранения инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию и комплектуются полным набором крепежных изделий. В состав поставки полки, предназначенной для сушки посуды и столовых приборов, входят решетки для тарелок и поддоны для сбора остатков моющей жидкости. Полка изготовлена из пищевой нержавеющей стали, а решетки окрашены двухслойной полимерной краской цвета "хром-металлик".

Полка настенная ИПКС-113-0,6(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка, не более, кг	10
Габаритные размеры, не более, мм	650x300x300
Масса, не более, кг	2,5

Описание: Полка нержавеющая настенная предназначена для хранения инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию и комплектуется полным набором крепежных изделий. Дополнительно в состав поставки полок, предназначенных для сушки посуды и столовых приборов (модели ИПКС-113С(Н)), входят решетки для тарелок и поддоны для сбора остатков моющей жидкости. Полка изготовлена из пищевой нержавеющей стали.

Полка настенная ИПКС-113-0,9(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка, не более, кг	15
Габаритные размеры, не более, мм	950x300x300
Масса, не более, кг	3,5

Описание: Полка нержавеющая настенная предназначена для хранения инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию и комплектуется полным набором крепежных изделий. Дополнительно в состав поставки полок, предназначенных для сушки посуды и столовых приборов (модели ИПКС-113С(Н)), входят решетки для тарелок и поддоны для сбора остатков моющей жидкости. Полка изготовлена из пищевой нержавеющей стали.

Полка настенная ИПКС-113-1,2(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка, не более, кг	20
Габаритные размеры, не более, мм	1250x300x300
Масса, не более, кг	4,5

Описание: Полка нержавеющая настенная предназначена для хранения инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию и комплектуется полным набором крепежных изделий. Дополнительно в состав поставки полок, предназначенных для сушки посуды и столовых приборов (модели

ИПКС-113С(Н)), входят решетки для тарелок и поддоны для сбора остатков моющей жидкости. Полка изготовлена из пищевой нержавеющей стали.

Стеллаж (для сушки посуды) ИПКС-115-1,2С(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка на одну полку, не более, кг	35
Габаритные размеры, не более, мм	1250x300x1850
Масса, не более, кг	30



Описание: Стеллаж нержавеющей предназначен для сушки посуды и инвентаря на предприятиях общественного питания. Стеллаж имеет разборную конструкцию, состоит из 4-х полок и каркаса, укомплектован решетками для сушки посуды и инвентаря и поддонами для сбора жидкости. Каркас стеллажа выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет уголки для крепления к стене и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стеллаж (для увеличенной нагрузки) ИПКС-115-1,2Н(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка на одну полку, не более, кг	100
Габаритные размеры, не более, мм	1200x500x1550
Масса, не более, кг	35



Описание: Стеллаж нержавеющей предназначен для хранения крупногабаритного инвентаря или посуды на предприятиях общественного питания. Изготовлен из пищевой нержавеющей стали, имеет разборную конструкцию, состоит из 3-х полок и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25, имеет уголки для крепления к стене и регулируемые по высоте опоры. Возможно изготовление стеллажа на колесных опорах (модель ИПКС-115-1,2НК(Н)).

Стеллаж (для увеличенной нагрузки) ИПКС-115-1,2НК(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка на одну полку, не более, кг	100
Габаритные размеры, не более, мм	1200x500x1650
Масса, не более, кг	37



Описание: Стеллаж нержавеющей предназначен для хранения крупногабаритного инвентаря или посуды на предприятиях общественного питания. Стеллаж изготовлен из пищевой нержавеющей стали, имеет разборную конструкцию, состоит из 3-х полок и каркаса на колесных опорах со стопором. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25.

Стеллаж ИПКС-115-0,9(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка на одну полку, не более, кг	25
Габаритные размеры, не более, мм	1000x450x1800
Масса, не более, кг	30



Описание: Стеллаж нержавеющей предназначен для использования на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Изготовлен из пищевой нержавеющей стали, имеет разборную конструкцию, состоит из 4-х полок и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25, имеет уголки для крепления к стене и регулируемые по высоте опоры.

Стеллаж ИПКС-115-1,2(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка на одну полку, не более, кг	25
Габаритные размеры, не более, мм	1250x450x1800
Масса, не более, кг	36

Описание: Стеллаж нержавеющей предназначен для использования на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Изготовлен из пищевой нержавеющей стали, имеет разборную конструкцию, состоит из 4-х полок и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25, имеет уголки для крепления к стене и регулируемые по высоте опоры. Возможно изготовление стеллажей с повышенной нагрузкой на полку на неподвижных опорах (модель ИПКС-115-1,2Н(Н)) и на колесах (модель ИПКС-115-1,2НК(Н)).

Стеллаж ИПКС-115-1,5(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка на одну полку, не более, кг	25
---	----

Габаритные размеры, не более, мм	1550x450x1800
Масса, не более, кг	41

Описание: Стеллаж нержавеющий предназначен для использования на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Изготовлен из пищевой нержавеющей стали, имеет разборную конструкцию, состоит из 4-х полок и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25, имеет уголки для крепления к стене и регулируемые по высоте опоры.

Стол приёмный ИПКС-099-032

Технические характеристики:

Диаметр столешницы, не менее, мм	900
Высота от уровня пола до рабочей поверхности, не менее, мм	900
Ширина склиза, не менее, мм	300
Максимальная распределенная нагрузка, кг	100
Частота вращения, об/мин	4
Установленная мощность, кВт	0,1
Габаритные размеры, не более, мм	1250x950x1100
Масса, не более, кг	60



Описание: Стол приемный предназначен для приёма и накопления штучных пищевых продуктов или пакетов с фасованным продуктом. Вращающаяся столешница стола окружена

бортом высотой 200 мм. Борт стола имеет наклонный склиз для выгрузки продукта и разрыв со столешницей. Столешница и борт со склизом изготовлены из пищевой нержавеющей стали, а каркас из конструкционной стали с двухслойным полимерным покрытием цвета "хром-металлик".

Стол рабочий (обвалочный) ИПКС-075-0,9ОБ(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	900x600x900
Масса, не более, кг	18

Описание: Стол нержавеющей обвалочный предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с тремя бортами высотой 40 мм и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (обвалочный) ИПКС-075-0,9ОБП(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	900x600x900
Масса, не более, кг	18

Описание: Стол нержавеющей обвалочный с полкой предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с тремя бортами высотой 40 мм, каркаса и нижней полки для размещения инвентаря. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (обвалочный) ИПКС-075-1,1ОБ(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1100x600x900
Масса, не более, кг	21

Описание: Стол нержавеющей обвалочный предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с тремя бортами высотой 40 мм и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (обвалочный) ИПКС-075-1,1ОБП(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1100x600x900
Масса, не более, кг	21

Описание: Стол нержавеющей обвалочный с полкой предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с тремя бортами высотой 40 мм, каркаса и нижней полки для размещения инвентаря. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (обвалочный) ИПКС-075-1,4ОБ(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1400x600x900
Масса, не более, кг	24



Описание: Стол нержавеющий обвалочный предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с тремя бортами высотой 40 мм и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (обвалочный) ИПКС-075-1,4ОБП(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1400х600х900
Масса, не более, кг	24

Описание: Стол нержавеющий обвалочный с полкой предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с тремя бортами высотой 40 мм, каркаса и нижней полки для размещения инвентаря. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (обвалочный) ИПКС-075-1,7ОБ(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
--------------------------------	----

Габаритные размеры, не более, мм	1700x600x900
Масса, не более, кг	27



Описание: Стол нержавеющей обвалочный предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с тремя бортами высотой 40 мм и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (обвалочный) ИПКС-075-1,7ОБП(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1700x600x900
Масса, не более, кг	27

Описание: Стол нержавеющей обвалочный с полкой предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с тремя бортами высотой 40 мм, каркаса и нижней полки для размещения инвентаря. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет

специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (островной) ИПКС-075-0,95(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	950x600x850
Масса, не более, кг	18

Описание: Стол нержавеющий островной предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (островной) ИПКС-075-0,95П(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	950x600x850
Масса, не более, кг	18

Описание: Стол нержавеющий островной с полкой предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы, каркаса и нижней полки для размещения инвентаря. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,2(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1200x600x850

Масса, не более, кг	21
---------------------	----



Описание: Стол нержавеющий островной предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,2П(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1200х600х850
Масса, не более, кг	21



Описание: Стол нержавеющей островной с полкой предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы, каркаса и нижней полки для размещения инвентаря. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,5(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1500х600х850
Масса, не более, кг	24



Описание: Стол нержавеющий островной предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,5П(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1500x600x850
Масса, не более, кг	24



Описание: Стол нержавеющий островной предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы, каркаса и нижней полки для размещения инвентаря. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,8(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1800х600х850
Масса, не более, кг	27

Описание: Стол нержавеющий островной предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,8П(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1800x600x850
Масса, не более, кг	27

Описание: Стол нержавеющей островной с полкой предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы, каркаса и нижней полки для размещения инвентаря. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (подставка) ИПКС-075-1,2ПОД(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1200x600x600
Масса, не более, кг	21

Описание: Стол нержавеющей островной предназначен для использования с машиной панировочной ИПКС-130(Н) совместно с автоматом котлетным ИПКС-123(Н) - для согласования по высоте выходного транспортера автомата котлетного и приемного бункера машины панировочной, а также для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (пристенный) ИПКС-075-0,95ПР(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	950x600x900
Масса, не более, кг	18

Описание: Стол нержавеющей пристенный предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного

питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с пристенным бортом высотой 40 мм и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (пристенный) ИПКС-075-0,95ПРП(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	950х600х900
Масса, не более, кг	18

Описание: Стол нержавеющий пристенный с полкой предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с пристенной полкой высотой 40 мм, каркаса и нижней полки для размещения инвентаря. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (пристенный) ИПКС-075-1,2ПР(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1200х600х900
Масса, не более, кг	21

Описание: Стол нержавеющий пристенный предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с пристенным бортом высотой 40 мм и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (пристенный) ИПКС-075-1,2ПРП(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1200x600x900
Масса, не более, кг	21

Описание: Стол нержавеющей пристенный с полкой предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с пристенной полкой высотой 40 мм, каркаса и нижней полки для размещения инвентаря. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (пристенный) ИПКС-075-1,5ПР(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1500x600x900
Масса, не более, кг	24



Описание: Стол нержавеющей пристенный предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного

питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с пристенным бортом высотой 40 мм и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (пристенный) ИПКС-075-1,5ПРП(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1500х600х900
Масса, не более, кг	24



Описание: Стол нержавеющей пристенный с полкой предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с пристенной полкой высотой 40 мм, каркаса и нижней полки для размещения инвентаря. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (пристенный) ИПКС-075-1,8ПР(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1800x600x900
Масса, не более, кг	27

Описание: Стол нержавеющей пристенный предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с пристенным бортом высотой 40 мм и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (пристенный) ИПКС-075-1,8ПРП(Н)

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1800x600x900
Масса, не более, кг	27

Описание: Стол нержавеющей пристенный с полкой предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с пристенной полкой высотой 40 мм, каркаса и нижней полки для размещения инвентаря. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Тележка технологическая (творожная) ИПКС-117Тв(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	150
Грузоподъемность, не более, кг	150
Диаметр сливного отверстия, мм	15
Габаритные размеры ванны, не более, мм	700x500x460
Габаритные размеры тележки, не более, мм	1150x550x1000
Масса, не более, кг	20



Описание: Предназначена для перевозки творога и иных продуктов на предприятиях пищевой промышленности. Тележка представляет собой цельнотянутую ванну прямоугольной формы емкостью 150 л, закрепленную на несущей раме. В дне ванны имеется сливной патрубок с краном диаметром проходного отверстия 15 мм. Для удобства транспортировки тележка оснащена откидной ручкой и четырьмя поворотными колесными опорами с тормозом. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Тележка технологическая (чан посолочный) ИПКС-117Ч-100Ц(Н)

Технические характеристики:

Объем чана, не менее, л	100
Грузоподъемность, не более, кг	100
Габаритные размеры, не более, мм	600x550x800
Масса, не более, кг	20



Описание: Предназначена для посолки и/или транспортировки мясных, рыбных и иных продуктов на предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности. Тележка представляет собой цельнотянутый чан, установленный на сварном каркасе, оснащена ручкой, четырьмя поворотными колесными опорами (диаметром 100 мм). Каждое колесо имеет тормоз, что позволяет фиксировать положение чан-тележки. Для слива рассола или моющих жидкостей в нижней части чана имеется сливной патрубок диаметром 20 мм с завинчивающейся пробкой. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Тележка технологическая (чан посолочный) ИПКС-117Ч-200(Н)

Технические характеристики:

Объем чана, не менее, л	200
Грузоподъемность, не более, кг	200
Габаритные размеры, не более, мм	800x700x800
Масса, не более, кг	26



Описание: Предназначена для засолки и транспортировки мясных, рыбных и иных продуктов на предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности; тележка оснащена ручкой, 4-мя поворотными колесными опорами (диаметром 100 мм) со стопором и сливным патрубком диаметром 20 мм с заглушкой. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Тележка технологическая (чан посолочный) ИПКС-117Ч-55Ц(Н)

Технические характеристики:

Объем чана, не менее, л	55
Грузоподъемность, не более, кг	60
Габаритные размеры, не более, мм	650x700x300
Масса, не более, кг	15



Описание: Предназначена для транспортировки мясных, рыбных и иных продуктов на предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности. Тележка представляет собой цельнотянутый чан, установленный на сварном каркасе. Чан имеет боковые ручки для удобства снятия с каркаса. Для удобства перемещения по производственным помещениям каркас чан-тележки оснащен ручкой и четырьмя поворотными колесными опорами диаметром 75 мм. Каждое колесо имеет тормоз, что позволяет фиксировать положение чан-тележки. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Полка настенная ИПКС-113-1,5(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка, не более, кг	25
Габаритные размеры, не более, мм	1550x300x300
Масса, не более, кг	5,0

Описание: Полка нержавеющая настенная предназначена для хранения инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию и комплектуется полным набором крепежных изделий. Дополнительно в состав поставки полок, предназначенных для сушки посуды и столовых приборов (модели ИПКС-113С(Н)), входят решетки для тарелок и поддоны для сбора остатков моющей жидкости. Полка изготовлена из пищевой нержавеющей стали.

Полка настенная ИПКС-113-1,8(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка, не более, кг	30
Габаритные размеры, не более, мм	1850х300х300
Масса, не более, кг	6,5

Описание: Полка нержавеющая настенная предназначена для хранения инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию и комплектуется полным набором крепежных изделий. Дополнительно в состав поставки полок, предназначенных для сушки посуды и столовых приборов (модели ИПКС-113С(Н)), входят решетки для тарелок и поддоны для сбора остатков моющей жидкости. Полка изготовлена из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (подставка) ИПКС-075-1,2ПОД(Н)**Технические характеристики:**

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1200х600х600
Масса, не более, кг	21

Описание: Стол нержавеющий островной предназначен для использования с **машиной панировочной ИПКС-130(Н)** совместно с **автоматом котлетным ИПКС-123(Н)** - для согласования по высоте выходного транспортера автомата котлетного и приемного бункера машины панировочной, а также для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Тележка технологическая (пельменная) ИПКС-117-01П6(Н)**Технические характеристики:**

Распределенная нагрузка на тележку, не более, кг	140
Габаритные размеры гастроемкости, не более, мм	650х530х20
Количество полок, шт.	18
Габаритные размеры, не более, мм	800х750х1850

Масса, не более, кг	58
---------------------	----



Описание: Предназначена для транспортировки gastronorm-контейнеров с уложенными на них замороженными полуфабрикатами (пельмени, котлеты, блинчики и другие аналогичные продукты). На каждой из 18-ти полок каркаса тележки устанавливается одна стандартная gastronorm-контейнер GN 2/1 из пищевой нержавеющей стали; расстояние между полками составляет 85 мм. Каркас имеет разборную конструкцию и оснащен 4-мя поворотными колесными опорами с фиксацией и тормозом (диаметром 80 мм). Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Тележка технологическая (пельменная) ИПКС-117-01Пм(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка на тележку, не более, кг	75
Габаритные размеры gastronorm-контейнера, мм	650x530x20
Количество полок, шт.	10
Габаритные размеры, не более, мм	800x750x1150
Масса, не более, кг	35

Описание: Предназначена для транспортировки gastronorm-контейнеров с уложенными на них замороженными полуфабрикатами (пельмени, котлеты, блинчики и другие аналогичные продукты). На каждой из 10-ти полок каркаса тележки устанавливается одна стандартная gastronorm-контейнер GN 2/1 из пищевой нержавеющей стали; расстояние между полками составляет 85 мм. Каркас имеет разборную конструкцию и оснащен 4-мя поворотными колесными

опорами с фиксацией и тормозом (диаметром 80 мм). Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Тележка технологическая (пельменная) ИПКС-117Пб(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка на тележку, не более, кг	140
Габаритные размеры лотков, не более, мм	650x530x10
Количество полок, шт.	18
Габаритные размеры, не более, мм	800x750x1850
Масса, не более, кг	58



Описание: Предназначена для транспортировки лотков при производстве замороженных полуфабрикатов (пельменей, котлет, блинчиков и других аналогичных продуктов). Изготовлена из пищевой нержавеющей стали, имеет разборную конструкцию и оснащена 4-мя поворотными колесными опорами (диаметром 80 мм) со стопором. Выпускаются тележки двух типоразмеров: высотой 1850 и 1150 мм (соответственно ИПКС-117Пб(Н) и ИПКС-117Пм(Н)). Выпускаются тележки для гастроемкостей GN 2/1 из пищевой нержавеющей стали (модели ИПКС-117-01П(Н)).

Тележка технологическая (пельменная) ИПКС-117Пм(Н)

Технические характеристики:

Распределенная нагрузка на тележку, не более, кг	75
Габаритные размеры лотков, не более, мм	650x530x10
Количество полок, шт.	10
Габаритные размеры, не более, мм	800x750x1150
Масса, не более, кг	35

Описание: Предназначена для транспортировки лотков при производстве замороженных полуфабрикатов (пельменей, котлет, блинчиков и других аналогичных продуктов). Изготовлена из пищевой нержавеющей стали, имеет разборную конструкцию и оснащена 4-мя поворотными колесными опорами (диаметром 80 мм). Выпускаются тележки двух типоразмеров: высотой 1850 и 1150 мм (соответственно ИПКС-117Пб(Н) и ИПКС-117Пм(Н)). Выпускаются тележки для гастроемкостей GN 2/1 из пищевой нержавеющей стали (модели ИПКС-117-01П(Н)).

Тележка технологическая (рикша) ИПКС-117Р-150(Н)

Технические характеристики:

Объем ковша, не менее, л	
Грузоподъемность, не более, кг	
Высота от пола до оси колес, мм	
Глубина ковша, мм	
Угол между носком тележки и горизонтальной плоскостью, градусов	
Габаритные размеры, не более, мм	1300
Масса, не более, кг	



Описание: Предназначена для перевозки внутрицеховых грузов массой до 150 кг на предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности. Тележка оснащена двумя колесными опорами диаметром 350 мм. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Тележка технологическая (рикша) ИПКС-117Р-250(Н)

Технические характеристики:

Объем ковша, не менее, л	250
Грузоподъемность, не более, кг	250
Высота от пола до оси колес, мм	160
Глубина ковша, мм	450
Угол между носком тележки и горизонтальной плоскостью, градусов	50
Габаритные размеры, не более, мм	1450x1000x750
Масса, не более, кг	40



Описание: Предназначена для перевозки внутрицеховых грузов массой до 250 кг на предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности. Тележка оснащена двумя колесными опорами диаметром 350 мм. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Тележка технологическая (чан посолочный) ИПКС-117Ч-100(Н)

Технические характеристики:

Объем чана, не менее, л	100
Грузоподъемность, не более, кг	100
Габаритные размеры, не более, мм	650x550x750
Масса, не более, кг	20



Описание: Предназначена для засолки и транспортировки мясных, рыбных и иных продуктов на предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности; тележка оснащена ручкой, 4-мя поворотными колесными опорами (диаметром 100 мм) со стопором и сливным патрубком диаметром 20 мм с заглушкой. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Оборудование фасовочное рыбоперерабатывающее ЭЛЬФ 4М

Закрыватель крышки (укупорщик) ИПКС-074-03(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не менее, шт./ч	1000
Размер закрываемой тары	
- длина, не более, мм	230
- ширина, не более, мм	230
- высота, мм	15-60
Скорость перемещения ленты конвейера, м/мин	5,5
Усилие нажатия на крышку (регулируемое), кгс	5-10
Установленная мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры, не более, мм	700x600x450
Масса, не более, кг	30



Описание: Данное оборудование предназначено для герметичного закрывания крышкой полимерной тары, заполненной продуктом и/или заливкой; обеспечивает качественное укупоривание тары с частичным вытеснением воздуха; легко настраивается на закрывание плоской тары различной формы, имеющей высоту от 15 до 60 мм.

Выполнен из пищевой нержавеющей стали и выполнен в настольном варианте. В случае замены имеющегося штатного прижима марки ИПКС-074-03Пр(Н) на прижим закрывателя крышки ИПКС-074-031Пр(Н) может применяться для укупоривания плоской полимерной тары высотой от 60 до 110 мм, а при замене на прижим закрывателя крышки ИПКС-074-032Пр(Н) - может укупоривать крышками плоскую тару различной формы, высота которой находится в диапазоне от 110 до 160 мм.

Закрыватель крышки (укупорщик) ИПКС-074-031(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не менее, шт./ч	1000
Размер закрываемой тары	
- длина, не более, мм	230
- ширина, не более, мм	230
- высота, мм	60-110
Скорость перемещения ленты конвейера, м/мин	5,5
Усилие нажатия на крышку (регулируемое), кгс	5-10
Установленная мощность, кВт	0,3

Габаритные размеры, не более, мм	700x600x450
Масса, не более, кг	30



Описание: Данное оборудование предназначено для герметичного укупоривания крышкой полимерной тары, заполненной продуктом и/или заливкой; обеспечивает качественное укупоривание тары с частичным вытеснением воздуха; легко настраивается на закрывание плоской тары различной формы, имеющей высоту от 60 до 110 мм. Данный укупорщик крышек изготовлен из пищевой нержавеющей стали и выполнен в настольном варианте.

В случае замены имеющегося штатного прижима марки ИПКС-074-031Пр(Н) на прижим закрывателя крышки ИПКС-074-03Пр(Н) может применяться для укупоривания плоской полимерной тары высотой от 15 до 60 мм, а при замене на прижим закрывателя крышки ИПКС-074-032Пр(Н) - может укупоривать крышками плоскую тару различной формы, высота которой находится в диапазоне от 110 до 160 мм.

Закрыватель крышки (укупорщик) ИПКС-074-032(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не менее, шт./ч	1000
Размер закрываемой тары	
- длина, не более, мм	230
- ширина, не более, мм	230

- высота, мм	110-160
Скорость перемещения ленты конвейера, м/мин	5,5
Усилие нажатия на крышку (регулируемое), кгс	5-10
Установленная мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры, не более, мм	700x600x450
Масса, не более, кг	30



Описание: Данное оборудование предназначено для герметичного закрывания крышкой полимерной тары, заполненной продуктом и/или заливкой; обеспечивает качественное укупоривание тары с частичным вытеснением воздуха; легко настраивается на закрывание плоской тары различной формы, имеющей высоту от 110 до 160 мм. Укупорщик изготовлен из пищевой нержавеющей стали и выполнен в настольном варианте.

В случае замены имеющегося штатного прижима марки ИПКС-074-032Пр(Н) на прижим закрывателя крышки ИПКС-074-031Пр(Н) может применяться для укупоривания плоской полимерной тары высотой от 60 до 110 мм, а при замене на прижим закрывателя крышки ИПКС-074-03Пр(Н) - может укупоривать крышками плоскую тару различной формы, высота которой находится в диапазоне от 15 до 60 мм.

Оборудование технологическое рыбоперерабатывающее ЭЛЬФ 4М

Устройство нарезки (разделка крабов) ИПКС-074-01-255(Н)

Технические характеристики:

Количество рабочих мест	2
Количество рабочих дисков, шт.	2
Частота вращения рабочих дисков, об/мин	2100
Максимальный наружный диаметр рабочего диска, мм	255
Размеры установленных дисков, мм	
- наружный	250
- внутренний (посадочный)	25,4
- толщина	1,6
Установленная мощность, кВт	0,75
Габаритные размеры, не более, мм	1500x700x1050
Масса, не более, кг	100



Описание: Данное оборудование предназначено для разделки крабов - твёрдых частей

тушек (панцирей), а также клешней на предприятиях пищевой промышленности. Машина разделки крабов выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Устройство нарезки (рыбы, филе, овощей) ИПКС-074-01-140(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не более, кг/ч	1200
Скорость движения ленты конвейерной, м/мин	12
Общая ширина рабочей зоны, не менее, мм	270
Распределенная нагрузка на ленту, кг/м	2
Размер кусочков (ширина реза), мм	10; 15; 30
Количество режущих дисков, шт.	27; 17; 8
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	2150x700x1300
Масса, не более, кг	130



Описание: Данное оборудование предназначено для нарезки филейных полутушек при производстве фасованных пресервов. Также используется для нарезки овощей и салатов. Можно осуществлять нарезку ломтиками, соломкой (в зависимости от шага ножей) и кубиками (в два прохода). Оснащено блоком режущих дисков со специальными углами заточки и устройством автоматической остановки движения полотна транспортера в случае его переполнения продуктом. Имеется возможность варьировать размер нарезаемых кусочков (за счет изменения расстояния между режущими дисками). Эффективность

разрезания филе достигается за счет разницы линейной скорости движения ленты транспортера и линейной скорости режущей кромки.

Машина нарезки рыбы может оснащаться блоком управления с двумя частотными регуляторами для независимого регулирования скорости вращения режущих дисков и скорости движения ленты транспортера (модель ИПКС-074-01-140Ч(Н)). Выполнено из пищевой нержавеющей стали.

Устройство нарезки (рыбы, филе, овощей) ИПКС-074-01-180П(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не более, кг/ч	1200
Скорость движения ленты конвейерной, м/мин	12
Общая ширина рабочей зоны, не менее, мм	270
Распределенная нагрузка на ленту, кг/м	2
Размер кусочков (ширина реза), мм	20
Количество режущих дисков, шт.	14
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	2500x700x1300
Масса, не более, кг	130



Описание: Данное оборудование предназначено для нарезки тушек свежепосоленной копченой скумбрии, сельди или другой сходной по свойствам рыбы, не подвергавшейся вялению и сушке. Также используется для нарезки овощей и салатов. Можно осуществлять нарезку ломтиками, соломкой (в зависимости от шага ножей) и кубиками (в два прохода). Оснащено блоком режущих дисков со специальными углами заточки, накопительным лотком для порционируемого продукта и устройством автоматической остановки движения полотна транспортера в случае его переполнения продуктом. Имеется возможность варьировать размер нарезаемых кусочков (за счет изменения расстояния между режущими дисками). Эффективность порционирования рыбы достигается за счет разницы линейной скорости движения ленты транспортера и линейной скорости режущей кромки режущих дисков. Машина нарезки рыбы ИПКС-074-01-180П(Н) выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Оборудование емкостное плодовоовощное ЭЛЬФ 4М

Бланширователь ИПКС-073-02(Н)

Технические характеристики:

Производительность, кг/ч	60
Объем ванны, не менее, л	75
Рабочий объем ванны, не более, л	40
Диапазон рабочих температур, °С	70-95

Установленная мощность, не более, кВт	9,0
Габаритные размеры, не более, мм	900x600x950
Масса, не более, кг	60



Описание: Данное оборудование предназначено для тепловой обработки (бланширования, варки) плодоовощной, мясной и рыбной продукции. Для удобства работы может оснащаться сетчатыми корзинами ИПКС-073-04(Н) (емкостью 14 литров) и приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую для стекания и сбора жидкости могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом.

Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закреплённую в прямоугольном каркасе и термоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены три трубчатых электронагревателя. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Бланширователь выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Бланширователь ИПКС-073-02-150(Н)

Технические характеристики:

Производительность, кг/ч	120
Объем ванны, не менее, л	150
Рабочий объем ванны, не более, л	100

Диапазон рабочих температур, °C	70-95
Установленная мощность, не более, кВт	15,0
Габаритные размеры, не более, мм	1050x600x950
Масса, не более, кг	75



Описание: Данное оборудование предназначено для тепловой обработки (бланширования, варки) плодоовощной, мясной и рыбной продукции. Для удобства работы может оснащаться двумя сетчатыми корзинами ИПКС-073-04-40(Н) (емкостью 40 литров) и приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую для стекания и сбора жидкости могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом. Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закреплённую в прямоугольном каркасе и теплоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены шесть трубчатых электронагревателей. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Бланширователь выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Фритюрница (профессиональная промышленная) ИПКС-073-01(Н)

Технические характеристики:

Производительность:	
– по картофелю фри, кг/ч	25

– по мучным изделиям, кг/ч	45
Объем ванны, не менее, л	75
Объем заливаемого масла, не более, л	40
Масса загружаемого продукта в одной корзине, не более, кг	3
Диапазон рабочих температур, °С	140-190
Установленная мощность, не более, кВт	9,0
Габаритные размеры, не более, мм	900x600
Масса, не более, кг	60



Описание: Предназначена для обжарки картофеля, а также иной овощной, мясной, рыбной и мучной продукции. Для удобства работы может оснащаться сетчатыми корзинами ИПКС-073-04(Н) (емкостью 20 литров) и приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую для стекания и сбора фритюра могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом.

Конструктивно профессиональная промышленная фритюрница представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и термоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены три трубчатых электронагревателя. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя.

Производственная фритюрница и корзины к ней выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Фритюрница (профессиональная промышленная) ИПКС-073-01-150(Н)

Технические характеристики:

Производительность:	
– по картофелю фри, кг/ч	50
– по мучным изделиям, кг/ч	90
Объем ванны, не менее, л	150
Объем заливаемого масла, не более, л	90
Масса загружаемого продукта в одной корзине, не более, кг	10
Диапазон рабочих температур, °С	140-190
Установленная мощность, не более, кВт	15,0
Габаритные размеры, не более, мм	1050x600x
Масса, не более, кг	75



Описание: Предназначена для обжарки картофеля, а также иной овощной, мясной, рыбной и мучной продукции. Для удобства работы может оснащаться сетчатыми корзинами ИПКС-

073-04-40(Н) (емкостью 40 литров) и приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую для стекания и сбора фритюра могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом. Конструктивно профессиональная промышленная фритюрница представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и термоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены шесть трубчатых электронагревателей. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Производственная фритюрница и корзины к ней выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Оборудование фасовочное консервное ЭЛЬФ 4М

Машина укупорочная (для стеклянных банок, бутылок «Твист-Офф») ИПКС-127В

Технические характеристики:

Производительность, не менее, банок/ч	1200
Диаметр банки, мм	104
Высота банки, мм	161
Диаметр венчика горловины, мм	70-89
Емкость банок, мл	1000
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Габаритные размеры, не более, мм	350x300x350
Масса, не более, кг	14



Описание: На данном оборудовании осуществляется укупорка крышками типа «Твист-Офф» стеклянных банок емкостью до 1000 мл, соответствующих по размерам и по форме ГОСТ 5717.2-2003. Вакуумная укупорка банок «Твист-Офф» происходит после предварительной автоматической откачки воздуха при помощи вакуумного насоса (поставляется отдельно под маркой Машина укупорочная ИПКС-127ВНВ (вакуумный насос), 1,1кВт, 8бар или используется аналогичный). Остаточное давление контролируется установленным на рабочей камере вакууметром. Размер стандартной рабочей камеры позволяет укупоривать банки емкостью 1000 мл; для работы с банками емкостью 250, 350, 500, 650 и 800 мл в рабочую камеру устанавливаются сменные "стаканы" из полиамида (пятью сменными "стаканами" комплектуется укупорщик банок марки ИПКС-127В/5ст). Для укупорки стеклянной тары нестандартных форм и размеров емкостью до 1000 мл возможно изготовление специальных сменных стаканов. Машина укупорочная для стеклянных банок и бутылок «Твист-Офф» выполнена в настольном варианте; детали рабочей камеры изготовлены из полиамида, а детали каркаса из пищевой нержавеющей стали.

Для работы машины требуется отдельный вакуумный насос (Машина укупорочная ИПКС-127ВНВ (вакуумный насос), 1,1кВт, 8бар или аналогичный)

Машина укупорочная (закаточная машина для стеклянных банок) ИПКС-127С

Технические характеристики:

Производительность, не менее, банок/ч	600
Производительность по 3 л банке, не менее, банок/ч	500
Внешний диаметр банок, мм	70-155
Высота банок, мм	99-235
Установленная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, не более, мм	500x550x1450
Масса, не более, кг	70



Описание: Данное оборудование предназначено для закатывания крышек стеклянных банок цилиндрической формы объемом 250, 350, 500, 650, 800, 1000 и 3000 мл (по ГОСТ 5717.2-2003), с внешним диаметром от 70 до 155 мм и высотой от 95 до 235 мм. На несущем каркасе установлен подъемный столик с педальным приводом, вращающийся упор для прижима крышки к банке во время укупорки, подвеска с ручным приводом обкатывающего ролика.

Для обеспечения возможности работы с различными стандартными типоразмерами банок в комплект поставки входят два сменных упора для банок с диаметром венчика 58 и 83 мм. Машина укупорочная выполнена в напольном варианте, каркас изготовлен из конструкционной стали с двухслойным полимерным покрытием цвета "хром-металлик".

Похожая модель - машина укупорочная (закатка жестяных банок) ИПКС-127УЗ позволяет закатывать как жестяные, так и стеклянные банки при комплектации дополнительными наборами деталей.

Машина укупорочная (маркировка жестяных крышек) ИПКС-127М

Технические характеристики:

Производительность, не менее, крышек/ч	1500
Диаметр маркируемых крышек, мм	60-110
Толщина жести, мм	0,22-0,25
Количество строк клеймения,	3
Количество знаков в строке, не более,	6
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	400x350x400



Описание: Данное оборудование предназначено для маркировки крышек толщиной 0,22 - 0,25 мм и диаметром от 60 до 110 мм, используемых для укупорки жестяных банок. Конструкция узла установки крышек на позицию клеймения позволяет легко и быстро настраиваться на крышки различного диаметра и позиционировать оттиск по центру крышки..

Изготовление упругой матрицы из полиамида гарантирует получение четких отпечатков цифровых и буквенных литер на жестяной крышке без нарушения защитного покрытия. Блок клейм обеспечивает клеймение с внутренней стороны крышки в соответствии ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Выполнена укупорочная машина в настольном варианте, каркас изготовлен из конструкционной стали, покрытой двухслойным полимерным покрытием цвета "хром-металлик".

Установка мойки и стерилизации банок (жестяных) ИПКС-124Ж(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не более, банок/ч	1200
Высота банок, мм	20-100
Диаметр банок, мм	50-110
Температура воды, не менее, °С	60
Давление горячей воды, не более, кгс/кв.см	2,0
Расход воды, куб.м/ч	0,5

Рабочее давление пара, не менее, кгс/кв.см	1,5
Расход пара, кг/ч	50
Габаритные размеры, не более, мм	1350x550x1400
Масса, не более, кг	45



Описание: Предназначена для мойки и стерилизации пустых жестяных банок цилиндрической формы с наружным диаметром от 50 до 110 мм и высотой от 20 до 100 мм.

Установка представляет собой туннель, внутри которого размещен наклонный желоб и трубопроводы с форсунками для подачи горячей воды и пара. Ширина желоба, по которому движутся банки, ширина приемного и выходного лотка регулируются в диапазоне от 20 до 100 мм. Для удаления использованной воды и пара предусмотрены, соответственно, сборник со сливным краном и вентиляционный отвод диаметром 100 мм. Имеется защитный экран для предотвращения соприкосновения операторов к нагретым частям установки.

Установка мойки и стерилизации банок (стеклянных) ИПКС-124С(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не более, банок/ч	1700
Высота банок, мм	100-235
Диаметр банок, мм	70-155
Температура воды, не менее, °С	60

Давление горячей воды, не более, кгс/кв.см	2,0
Расход воды, куб.м/ч	0,5
Рабочее давление пара, не менее, кгс/кв.см	1,5
Расход пара, кг/ч	50
Установленная мощность, кВт	0,1
Габаритные размеры, не более, мм	800x600x1250
Масса, не более, кг	60



Описание: Предназначена для мойки, ополаскивания и стерилизации пустых стеклянных банок цилиндрической формы с наружным диаметром от 70 до 155 мм и высотой от 100 до 235 мм. Принцип работы установки следующий: банка ставится горловиной вниз на столешницу, затем подается рукой до упора на вращающийся диск, перемещающий её в зону мойки, где банка омывается снаружи и внутри горячей водой. Ведомая вращающимся диском, банка поступает затем в зону стерилизации, где она подвергается обработке паром и затем выводится по направляющим обратно на столешницу.

Для обеспечения возможности обработки банок различных типов установка комплектуется набором сменных ограничителей и упоров.

Комплекты упор-ограничитель:

- №1 для банок ГОСТ5717.2-2003 объемом 1,0; 0,8 л;
- №2 для банок ГОСТ5717.2-2003 объемом 0,5; 0,65; 0,8 л;
- №3 для банок ГОСТ5717.2-2003 объемом 0,25; 0,35 л;
- №4 для банок ГОСТ5717.2-2003 объемом 1,5; 2,0; 3,0 л.

Для удаления использованной воды и пара предусмотрены, соответственно, сборник со сливным краном и вентиляционный отвод диаметром 100 мм.

Установка мойки и стерилизации банок ИПКС-124Б(Н) (для бутылок)

Технические характеристики:

Производительность, не более, бутылок/ч	1600
Высота бутылок, не более, мм	300
Диаметр бутылок, не более, мм	92
Температура воды, не менее, °С	60
Давление горячей воды, не более, кгс/кв.см	1,0
Расход воды, куб.м/ч	1,0
Рабочее давление пара, не менее, кгс/кв.см	1,5
Расход пара, не более, кг/ч	50
Установленная мощность, не более, кВт	0,1
Габаритные размеры, не более, мм	750x550x1250
Масса, не более, кг	60



Описание: Предназначена для мойки и стерилизации пустых стеклянных бутылок и банок с наружным диаметром до 92 мм и высотой до 300 мм. Может быть использована также для мойки и стерилизации (либо только для мойки) бутылок и банок из других материалов.

Конструктивно установка представляет собой пошагово вращающийся диск с десятью установочными стаканами специальной формы, в которые помещается (горлом вниз) подлежащая мойке и стерилизации тара. Под диском находятся две форсунки с тремя вертикально расположенными и сориентированными по центру стаканов соплами. Из первой форсунки в установленные в стаканы бутылки под давлением подается горячая вода, а из второй форсунки — пар. Таким образом, изнутри каждая бутылка трижды оmyвается горячей водой и трижды обрабатывается паром. Над вращающимся диском имеются две форсунки для наружной обработки бутылок горячей водой. Верхняя крышка корпуса установки съемная, что дает возможность оперативно менять тип установочных стаканов в случае изменения типа обрабатываемых бутылок.

Установка мойки и стерилизации банок ИПКС-124Т(Н) (для туб)

Технические характеристики:

Производительность, не более, коробок/час	30
Высота коробок, мм	230-250
Длина коробок, мм	580-600
Ширина коробок, мм	380-400
Рабочее давление пара, не менее, кгс/кв.см	1,0
Расход пара, не более, кг/час	50
Время обработки туб, не более, сек	90
Габаритные размеры, не более, мм	800x650x1300
Масса, не более, кг	20



Описание: Установка стерилизации банок ИПКС-124Т(Н) (для туб) предназначена для групповой стерилизации жестяных и пластиковых туб в транспортной таре из гофрокартона с высотой 230-250 мм, длиной 580-600 мм и шириной 380-400 мм. Установка предназначена для использования на предприятиях пищевой, косметической, фармацевтической промышленности.

Оборудование тепловое консервное ЭЛЬФ 4М

Автоклав (для консервирования, промышленный, вертикальный, паровой) ИПКС-128-500-1П

Технические характеристики:

Объем автоклава, не менее, л	370
Рабочий объем автоклава, не более, л	270
Рабочая температура, не более, °С	130
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	3,0
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С, не более, мин	10

Время охлаждения от температуры стерилизации 110°C до температуры 40°C, не более, мин	15
Количество корзин для загрузки, шт.	1
Паровой нагрев:	
- рабочее давление пара на входе в инжектор, не более, кг/кв.см	5,5
- расход пара на нагрев и стерилизацию, не более кг	50
Установленная мощность, не более, кВт	0,2
Габаритные размеры, не более, мм	960x1100x1450
Масса, не более, кг	450



Описание: Данное оборудование предназначено для производства консервов - для стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару. Автоклав промышленный для консервирования вертикальный паровой ИПКС-128-500-1П комплектуется одной вертикально устанавливаемой в корпусе корзиной. Вместимость автоклава: по стеклянным банкам ГОСТ 5717-81 емкостью 500 мл – 150 шт., 1000 мл – 95 шт., 3000 мл – 30 шт.; по жестяным банкам No 21 – 700 шт., No 39 – 462 шт., No 6 – 383 шт., No 3 – 380 шт.

Нагрев воды в автоклаве осуществляется паром (либо ТЭНами - модель ИПКС-128-500-1). После завершения процесса стерилизации через змеевик, который расположен концентрично корпусу автоклава, прокачивается холодная вода, принудительно

охлаждающая находящуюся в автоклаве воду.

Автоклав имеет электронный блок управления для установки параметров технологического процесса и для автоматического регулирования и контроля температуры и давления в процессе стерилизации.

По желанию Заказчика может дополнительно комплектоваться механизмом загрузки-выгрузки корзин марки ИПКС-128-500МВ.

Автоклав (для консервирования, промышленный, вертикальный, паровой) ИПКС-128-500П

Технические характеристики:

Объем автоклава, не менее, л	650
Рабочий объем автоклава, не более, л	550
Рабочая температура, не более, °С	130
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	3,0
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С, не более, мин	15
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С, не более, мин	25
Количество корзин для загрузки, шт.	2
Паровой нагрев:	
- рабочее давление пара на входе в инжектор, не более, кг/кв.см	5,5
- расход пара на нагрев и стерилизацию, не более кг	80
Установленная мощность, не более, кВт	0,2
Габаритные размеры, не более, мм	1500x1100x1800
Масса, не более, кг	600

Оборудование для нанесения этикеток ЭЛЬФ 4М

Стол приёмный ИПКС-099-03

Технические характеристики:

Диаметр столешницы, не менее, мм	900
Высота от уровня пола до рабочей поверхности, не менее, мм	900

Максимальная распределенная нагрузка, кг	100
Частота вращения, об/мин	4
Установленная мощность, кВт	0,1
Габаритные размеры, не более, мм	1150x1150x1000
Масса, не более, кг	55



Описание: Стол приемный предназначен для накопления бутылок (и другой тары цилиндрической формы) перед процессом этикетирования и после его завершения. Может использоваться для накопления цилиндрической тары в иных технологических целях. Вращающаяся столешница стола, выполненная из пищевой нержавеющей стали, имеет ограждение высотой 70 мм с разрывом для выхода тары на конвейер Заказчика.

Стол приёмный ИПКС-099-031

Технические характеристики:

Диаметр столешницы, не менее, мм	1100
Высота от уровня пола до рабочей поверхности, не менее, мм	900
Максимальная распределенная нагрузка, кг	100
Частота вращения, об/мин	4

Установленная мощность, кВт	0,1
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1100x1050
Масса, не более, кг	60



Описание: Стол приемный предназначен для приёма и накопления поступающих от упаковочной машины пакетов с расфасованными сыпучими пищевыми продуктами. Вращающаяся столешница стола, выполненная из пищевой нержавеющей стали, имеет борт высотой 100 мм, край которого защищен силиконовым профилем. В центре столешницы расположен конус со сглаженной вершиной высотой 200 мм и диаметром 400 мм для автоматического распределения поступающих пакетов по поверхности стола.

Стол приёмный ИПКС-099-032

Технические характеристики:

Диаметр столешницы, не менее, мм	900
Высота от уровня пола до рабочей поверхности, не менее, мм	900
Ширина склиза, не менее, мм	300
Максимальная распределенная нагрузка, кг	100
Частота вращения, об/мин	4
Установленная мощность, кВт	0,1
Габаритные размеры, не более, мм	1250x950x1100
Масса, не более, кг	60



Описание: Стол приемный предназначен для приёма и накопления штучных пищевых продуктов или пакетов с фасованным продуктом. Вращающаяся столешница стола окружена бортом высотой 200 мм. Борт стола имеет наклонный склиз для выгрузки продукта и разрыв со столешницей. Столешница и борт со склизом изготовлены из пищевой нержавеющей стали, а каркас из конструкционной стали с двухслойным полимерным покрытием цвета "хром-металлик".

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35	Калининград +7 (4012) 72-21-36	Новороссийск +7 (8617) 30-82-64	Сочи +7 (862) 279-22-65
Астана +7 (7172) 69-68-15	Калуга +7 (4842) 33-35-03	Новосибирск +7 (383) 235-95-48	Ставрополь +7 (8652) 57-76-63
Астрахань +7 (8512) 99-46-80	Кемерово +7 (3842) 21-56-70	Омск +7 (381) 299-16-70	Сургут +7 (3462) 77-96-35
Барнаул +7 (3852) 37-96-76	Киров +7 (8332) 20-58-70	Орел +7 (4862) 22-23-86	Сызрань +7 (8464) 33-50-64
Белгород +7 (4722) 20-58-80	Краснодар +7 (861) 238-86-59	Оренбург +7 (3532) 48-64-35	Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02
Брянск +7 (4832) 32-17-25	Красноярск +7 (391) 989-82-67	Пенза +7 (8412) 23-52-98	Тверь +7 (4822) 39-50-56
Владивосток +7 (4232) 49-26-85	Курск +7 (4712) 23-80-45	Первоуральск +7 (3439) 26-01-18	Томск +7 (3822) 48-95-05
Владимир +7 (4922) 49-51-33	Липецк +7 (4742) 20-01-75	Пермь +7 (342) 233-81-65	Тула +7 (4872) 44-05-30
Волгоград +7 (8442) 45-94-42	Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81	Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65	Тюмень +7 (3452) 56-94-75
Воронеж +7 (4732) 12-26-70	Москва +7 (499) 404-24-72	Рязань +7 (4912) 77-61-95	Ульяновск +7 (8422) 42-51-95
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75	Мурманск +7 (8152) 65-52-70	Самара +7 (846) 219-28-25	Уфа +7 (347) 258-82-65
Иваново +7 (4932) 70-02-95	Наб.Челны +7 (8552) 91-01-32	Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09	Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Ижевск +7 (3412) 20-90-75	Ниж.Новгород +7 (831) 200-34-65	Саранск +7 (8342) 22-95-16	Чебоксары +7 (8352) 28-50-89
Иркутск +7 (3952) 56-24-09	Нижевартовск +7 (3466) 48-22-23	Саратов +7 (845) 239-86-35	Челябинск +7 (351) 277-89-65
Йошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61	Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85	Смоленск +7 (4812) 51-55-32	Череповец +7 (8202) 49-07-18
Казань +7 (843) 207-19-05			Ярославль +7 (4852) 67-02-35

сайт: elf4m.pro-solution.ru | эл. почта: emz@pro-solution.ru
 телефон: 8 800 511 88 70