

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 | Нижекамск +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

Оборудование фасовочное и упаковочное ЭЛЬФ 4М. Техническое описание

Автомат молокоразливочный (розлив, фасовка молока в пакеты) ИПКС-042(Н)

Технические характеристики:

| | |
|------------------------------------------------|-----------|
| Производительность, пакетов/ч | 1400 |
| Диапазон дозирования, л | 0,25; 0,5 |
| Погрешность дозирования, не более, % | 1 |
| Расход сжатого воздуха, не более, куб.м/ч | 10 |
| Давление сжатого воздуха, кгс/кв.см | 6-8 |
| Расход охлаждающей воды, не более, л/мин | 1,0 |
| Давление охлаждающей воды, не менее, кгс/кв.см | 1,0 |
| Установленная мощность, кВт | 1,1 |
| Габаритные размеры, не более, мм | 1000x1000 |
| Масса, не более, кг | 180 |



Описание: Данное оборудование предназначено для фасовки (розлива) молока, кефира, жидких и вязких продуктов в полиэтиленовые пакеты дозами 0,25; 0,5 и 1 л. Автомат розлива молока оснащен самовсасывающим объемным дозатором, 6-ти позиционным механизмом нанесения даты, счетчиком пакетов и бактерицидной лампой для обработки внутренней поверхности пленки. Отличительными особенностями аппарата розлива молока являются низкое потребление сжатого воздуха, возможность работы по фотометкам, надежное формирование швов, малые габаритные размеры и вес. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

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°С. 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, °С | 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-071ВВ-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, °С | 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, °С | 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.

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.

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