

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

Оборудование технологическое мясоперерабатывающее ЭЛЬФ 4М. Техническое описание

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 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.

- 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 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, 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-перекрутик 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-перекрутик 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-перекрутик

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 цевков диаметром 16 и 20 мм.

Вакуумный шприц-перекрутик совместим и легко комплектуется с промышленными клипсаторами различных марок. Изготовлен 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	Нижневартовск +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