

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://unitym.nt-rt.ru> || umq@nt-rt.ru



Оборудование
для мясопереработки

Оборудование
для термообработки,
охлаждения и заморозки

Весовое
оборудование

Гигиена
предприятия

Вспомогательное
оборудование

UNITY

FOOD MACHINERY

«Единство» является российским производителем оборудования для предприятий пищевой промышленности под торговой маркой **UNITY Food Machinery**, которое изготавливается на собственном машиностроительном заводе, расположенном в Ярославской области.

Предприятие располагает высококвалифицированными инженерными и техническими кадрами, собственными производственными площадями, современным металлообрабатывающим оборудованием ведущих мировых фирм. Производство сертифицировано по стандарту ISO 9001. Весь технологический процесс изготовления продукции построен на строгом соблюдении требований нормативной документации, использовании только высококачественных материалов и комплектующих изделий. Вся производимая продукция сертифицируется. Опытные образцы наиболее сложных видов продукции проходят тщательное тестирование на собственном мясоперерабатывающем производстве.

Качество продукции, внимательное гарантийное и послегарантийное обслуживание, минимальные сроки изготовления и конкурентоспособные цены позволили нам стать партнерами многих мясоперерабатывающих предприятий России, Украины, Белоруссии, Казахстана, Узбекистана, а также ряда стран Балтии.

Содержание

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

Блокорезка гильотинная BG-1500.....	5
Волчки угловые.....	6
Волчки VU-130M, VU-160M, VU-200M.....	6
Волчок для замороженных блоков VB-200, VB-300.....	7
Фаршемешалки открытые.....	9
Фаршемешалки лопастные FML-150, FML-300, FML-500, FML-750, FML-1000.....	9
Фаршемешалки спиральные FMS-300, FMS-500.....	10
Фаршемешалки вакуумные.....	11
Фаршемешалки лопастные FML-300V, FML-500V, FML-1000V.....	11
Фаршемешалки вакуумные с Z-образными валами FMZ-300V, FMZ-500V, FMZ-1000V, FMZ-2000V.....	12
Мясомассажеры вакуумные M-800, M-1500.....	13
Мешалки для рассола.....	15
Машина для деления сосисочных гирлянд.....	16
Машина для снятия оболочки с сосисок.....	17
Загрузочные устройства ZU-300/500, ZU-500Z, ZU-750, ZU-1000, ZU-130, ZU-160, ZU-200.....	18
Загрузочное устройство передвижное ZUP.....	19

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕРМООБРАБОТКИ, ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ

Универсальные копильно-варочные камеры.....	23
Камеры интенсивного охлаждения с функцией варки KIO-001, KIO-002, KIO-003, KIO-004.....	25
Спиральные скороморозильные аппараты для шоковой заморозки.....	27

ВЕСОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Весы платформенные.....	33
-------------------------	----

ГИГИЕНА ПРЕДПРИЯТИЯ

Модуль гигиенический MG-001.....	39
Модуль гигиенический MG-005.....	40
Модуль гигиенический MG-011.....	42
Мойки для рук.....	43
Сушилка для обуви SO-001.....	47
Сушилка для обуви SO-002.....	48
Мойка для фартуков MF-001.....	49
Мойка для фартуков MF-002.....	50
Шкафы для сушки фартуков SF-20, SF-30, SF-40, SF-60.....	51
Машина для мойки ящиков MY-200.....	52
Машина для сушки ящиков MO-200.....	53
Машина для мойки копильных профилей MMP-001.....	54
Стерилизаторы SN-001, SN-006, SN-010.....	55
Пример организации гигиенической зоны с использованием рукомоиников и двухпроходным модулем.....	56
Пример организации гигиенической зоны с однопроходным модулем.....	57

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Колбасные рамы KR-Z, KR-H.....	61
Рама для жарочных шкафов RGH-001.....	62
Емкости технологические E-100, E-200.....	63
Тележка транспортная T-001.....	64
Стол.....	65
Шкафы для одежды.....	66
Сливы и оттоки.....	67
Лотки водоотводные.....	67
Трапы.....	68
Решетки и крышки водоприемные для лотков и трапов.....	69
Защита для стен и углов.....	71

UNITY
FOOD MACHINERY

ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ





ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСО- ПЕРЕРАБОТКИ

UNITY
FOOD MACHINERY

ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСО- ПЕРЕРАБОТКИ

Блокорезка гильотинная BG-1500



НАЗНАЧЕНИЕ

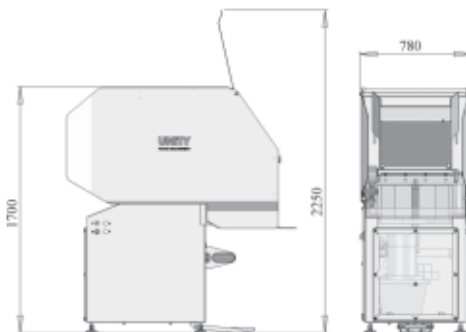
Предназначена для измельчения глубоко замороженных пищевых продуктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая производительность.
- Прочная надежная конструкция из нержавеющей стали.
- Гидравлический привод.
- Легкое управление.
- Автоматическая подача продукта.
- Соответствует всем стандартам безопасности, предписанными законами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	BG-1500
Артикул	K.493-01
Производительность	до 1500 кг/час
Температура блоков, °C	до -18
Размеры блоков, макс мм	480 x 250x750
Размеры нарезаемых кусков, мм	32x80x250 (5 вертикальных ножей), 32x160x250 (3 вертикальных ножа)
Регулирование высоты резки	в пределах от 100 до 300мм
Загрузочный опрокидывающий подъемник	из нержавеющей стали, гидравлический привод
Прижимное устройство блоков	нет, есть регулируемый упор предотвращающий опрокидывание блоков
Потребляемая мощность	4,1 кВт
Напряжение управления	24В пост.
Параметры питающей сети	380В, 50Гц
Масса, кг, не более	530



КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Измельчение продукта производится за счет перемещающегося ножевого блока, состоящего из 2-х горизонтальных гильотинных ножей и набора вертикальных ножей, закрепленных на подвижной каретке, которая приводится в движение гидравлическим приводом.
- подача продуктов осуществляется автоматически за счет подъема гидроприводом загрузочного лотка.
- Наличие блокировки ножевой головки при отсутствии технологической емкости.

Волчки угловые VU-130M, VU-160M, VU-200M



НАЗНАЧЕНИЕ

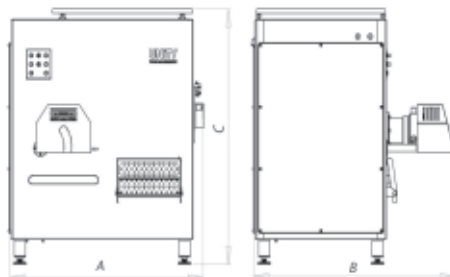
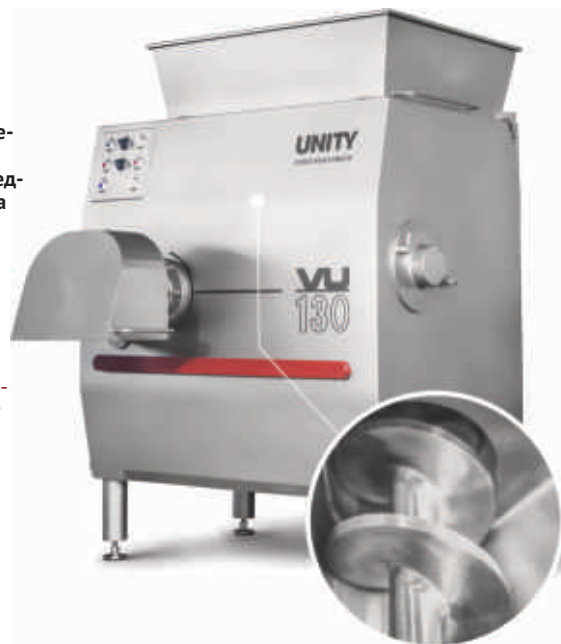
Предназначены для измельчения охлажденного и замороженного (до -18°C) сырья, предварительно измельченного на блокорезке.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Прочная и надежная конструкция, выполненная полностью из нержавеющей стали
- Оптимизация скорости вращения подающего шнека относительно рабочего позволяет добиться высокой производительности.
- Легкость замены комплекта режущего инструмента.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Температура перерабатываемого сырья до -18°C.
- Привод рабочего и подающего шнеков осуществляется от электродвигателей, оснащенных частотными преобразователями.
- Гидравлический выталкиватель рабочего шнека (волчки VU-160M, VU-200M).
- Система электроуправления - встроенный электрошкаф.
- В стандартный комплект поставки входит защитный кожух и тележка для хранения режущего инструмента
- Опционально волчки могут быть укомплектованы мачтовыми загрузочными устройствами



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VU-130M	VU-160M	VU-200M
Артикул	K.381	K.325	K.436
Диаметр решетки, мм	130	160	200
Емкость загрузочного бункера, л	175/220	370	370
Мощность привода рабочего шнека, кВт	15	33/48	40/58
Мощность привода подающего шнека, кВт	2,2	4	4
Режущая система	Unger	Unger	Unger
Габаритные размеры (АхВхС), мм	1250х1300х1660	1550х1620х1735	1580х1810х1735
Масса, кг, не более	700	1600	1800
Параметры питающей сети	380 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц

Волчки угловые VB-200, VB-300 для замороженных блоков



НАЗНАЧЕНИЕ

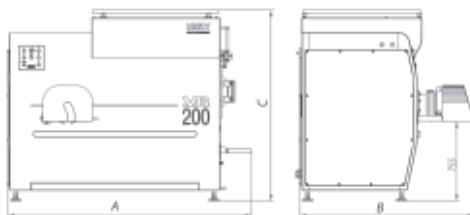
Предназначены для измельчения целых замороженных (до -18°C) мясных блоков, а также свежего мяса и мясных продуктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Оптимизация скорости вращения подающего шнека относительно рабочего позволяет добиться высокой производительности и исключить перегрузку волчка.
- Легкость замены режущего комплекта.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Корпус волчка, горловина, рабочий и подающий шнеки, запорная гайка изготавливаются из нержавеющей стали AISI 304.
- Волчок комплектуется:
 - режущим инструментом фирмы Turbocut в составе: приемная решетка, решетки с диаметром отверстий 3, 5, 8, 20 мм, два крестообразных ножа для свежего мяса, два крестообразных ножа с дистанционным кольцом для замороженного мяса, крестовина.
 - защитным кожухом
 - тележкой для хранения инструмента.
- Привод рабочего шнека осуществляется от односкоростного электродвигателя, подающего шнека – от электродвигателя, оснащенного частотным преобразователем.
- Гидравлический выталкиватель рабочего шнека.
- Система электроуправления - встроенный электрошкаф.
- Волчок может быть укомплектован мачтовым грузозачным устройством ZU 200



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VB-200	VB-300
Артикул	K.783	K.046
Диаметр решетки, мм	200	300
Емкость загрузочного бункера, л	500	800
Максимальный размер измельчаемого блока, мм	1000x600x300	1000x600x300
Мощность привода рабочего шнека, кВт	55	132
Мощность привода подающего шнека, кВт	11	22
Габаритные размеры (А×В×С), мм	2320×1660×1810	2280×2170×2400
Режущая система	Unger	Unger
Масса, кг, не более	2600	4600
Параметры питающей сети	380 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц



Фаршемешалки



НАЗНАЧЕНИЕ

Фаршемешалки предназначены для тщательного перемешивания различных продуктов до однородной консистенции с добавлением различных специй, приправ, рассолов, вкусовых добавок и других ингредиентов. Рекомендуется использование фаршемешалок для смешивания мясного, рыбного фарша, овощных смесей, творога и других продуктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Гладкие с закругленными углами поверхности корпуса существенно облегчают поддержание оборудования в чистоте.
- Плавное управление скоростью, направлением вращения месильных валов, и временем перемешивания позволяет осуществлять бережное смешивание сырья.
- Система управления фаршемешалками создана на базе программируемого логического контроллера, позволяющего с помощью панели оператора задавать различные технологические параметры смешивания. Существует возможность перемешивания продукта в автоматическом режиме по предварительно составленным программам.
- Безопасность работы на фаршемешалках достигается наличием блокировки вращения месильных валов при открытой крышке месильной камеры.
- Оборудование выполнено полностью из нержавеющей стали AISI 304, что соответствует гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к пищевым производствам.

Фаршемешалки открытые

Фаршемешалки лопастные FML-150, FML-300, FML-500, FML-750, FML-1000

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Эргономичная панель управления с возможностью программирования технологических режимов.
- Высота загрузочного бункера позволяет производить загрузку, как при помощи грузоподъемных устройств, так и вручную.
- Фаршемешалка FML-150 предназначена для работы с технологическими емкостями 100 л. Фаршемешалки FML-300, FML-500, FML-750, FML-1000 с технологическими емкостями 200 л.
- Фаршемешалки опционально могут быть укомплектованы мачтовыми загрузочными устройствами
- Дополнительная опция - система взвешивания
- Дополнительная опция - система дозирования воды



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FML-150	FML-300	FML-500	FML-750	FML-1000
Артикул	K.335	K.224	K.282	K.795	K.285
Объем месильной камеры, л	150	300	500	750	1000
Скорость вращения месильных валов, об/мин	0-60	0-50	0-40	0-40	0-40
Потребляемая мощность, кВт	1.6	3,2	5.6	7.7	11,2
Габаритные размеры (АхВхС), мм	1360x710x1200	1470x1120x1420	1612x1250x1535	1800x1300x1650	1895x1385x1760
Масса, кг	265	420	600	1000	1125
Параметры питающей сети	220 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц

Фаршемешалки открытые

Фаршемешалки спиральные FMS-300, FMS-500

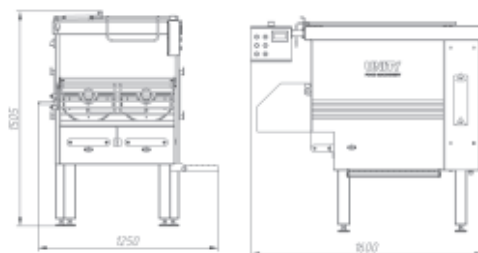
КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Спиральные месильные валы обеспечивают интенсивное и бережное перемешивание продукта.
- Каждый месильный вал оснащен отдельным приводом с частотным регулированием. Плавное управление скоростью, направлением вращения месильных валов, временем перемешивания позволяет осуществлять бережное смешивание сырья.
- Фаршемешалки опционально могут быть укомплектованы мачтовыми загрузочными устройствами.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FMS-300	FMS-500
Артикул	K.979	K.977
Объем месильной камеры, л	300	500
Скорость вращения месильных валов, об/мин	0-40	0-40
Потребляемая мощность, кВт	3.0	6.0
Габаритные размеры (АхВхС), мм	1430x1005x1375	1600x1250x1505
Масса, кг	370	620
Параметры питающей сети	380 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц

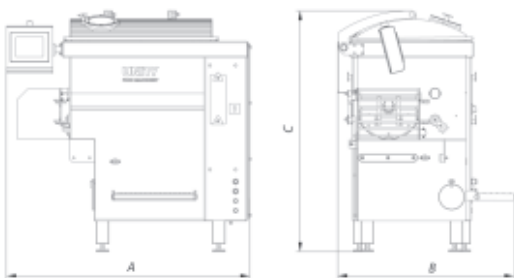


Фаршемешалки вакуумные

Фаршемешалки лопастные FML-300V/500V, FML-1000V

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Эргономичная панель управления с возможностью программирования технологических режимов.
- Пневматические приводы крышки и разгрузочного люка.
- Система вакуумирования дежи с эффективной фильтрацией.
- Дозация воды
- Фаршемешалки опционально могут быть укомплектованы мачтовыми загрузочными устройствами.
- Опция - система взвешивания.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FML-300V	FML-500V	FML-1000V
Артикул	K.454	K.720	K.850
Объем месильной камеры, л	300	500	1000
Скорость вращения месил. валов, об/мин	0-50	0-40	0-40
Вакуумный насос	Busch 25 м3/ч	Busch 40 м3/ч	Busch 100 м3/ч
Потребляемая мощность оборудования, кВт	4,8	6,6	13,2
Габаритные размеры (АхВхС), мм	1525х1100х1500	1650х1250х1700	2000х1500х2000
Масса, кг	600	700	1500
Параметры питающей сети	380 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц

Фаршемешалки вакуумные с Z-образными валами

FMZ-300V/500V, FMZ-1000V/2000V



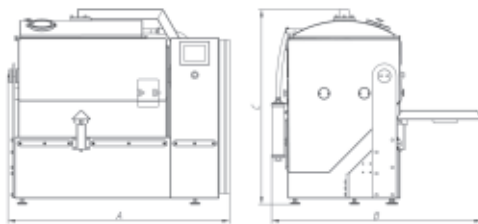
Фаршемешалка
FMZ-300V, FMZ-500V



Фаршемешалка
FMZ-1000V, FMZ-2000V

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Эргономичная панель управления с возможностью программирования технологических режимов.
- Гидравлические приводы опрокидывания бункера и подъема крышки.
- Система вакуумирования бункера с эффективной фильтрацией.
- Дозация воды
- Фаршемешалки опционально могут быть комплектованы мачтовыми загрузочными устройствами



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FMZ-300V	FMZ-500V	FMZ-1000V	FMZ-2000V
Артикул	K.015	K.231	K.893	K.023
Объем месильной камеры, л	300	500	1000	2000
Скорость вращения месил. валов, об/мин	0-50	0-40	0-30	0-25
Вакуумный насос	Busch 25 м ³ /час	Busch 60м ³ /час	Busch 100 м ³ /час	Busch 200 м ³ /час
Потребляемая мощность, кВт	7	10,5	26	44
Габаритные размеры (АхВхС), мм	1460x800x1400	1817x1721x1595	2100x1920x1950	2770x2250x2250
Масса, кг	1050	1280	3100	5500
Параметры питающей сети	380 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц

Мясомассажеры вакуумные М-800, М-1500



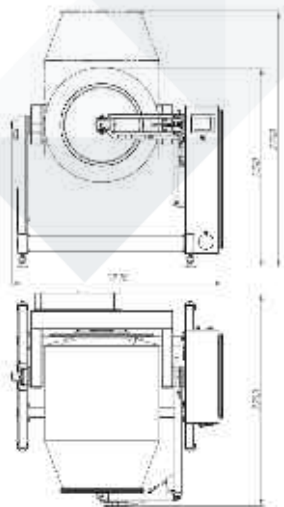
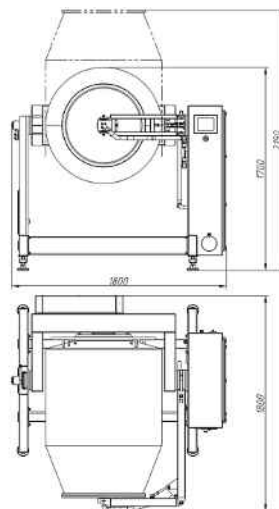
НАЗНАЧЕНИЕ

Предназначен для высококачественного массирования/тумблирования мясных продуктов в производстве мясных деликатесов

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Полированный барабан с четырьмя ассиметричными лопатками для массирования/тумблирования.
- Плавно регулируемая скорость вращения барабана, реверс направления вращения.
- Изменяемый угол наклона барабана для загрузки, массирования, выгрузки. Выгрузка в технологические емкости 200л. Массажер может быть встроен в технологическую линию за счет разнесения позиций загрузки и выгрузки.
- Крышка барабана с пневмоприводом.
- Вакуумная система с высокой степенью фильтрации и антибактериальной обработкой воздуха встроенной безозоновой УФ лампы.
- Эффективная система охлаждения барабана с температурой теплоносителя до -10°C. Теплоноситель-пропиленгликоль. Установка подготовки теплоносителя (чиллер) заказывается отдельно.
- Система электроуправления - встроенный электрощкаф и сенсорная панель для ввода/индикации параметров технологического цикла.
- Изготовлено из нержавеющей стали AISI 304,



M-1500
K.048**M-800**
K.052**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Артикул	K.048	K.052
Объем барабана, л	800	1500
Объем загружаемого продукта, л	600	1000
Установленная мощность электродвигателей, кВт	3	3,55
Скорость вращения барабана, об/мин	3-15	3-15
Вакуумный насос	BUSCH 25м3/час	BUSCH 40м3/час
Масса, кг, не более	900	1800

**ОПЦИОНАЛЬНО:**

- Автоматическая дозация воды;
- Автоматическая система взвешивания;
- **Мачтовое загрузочное устройство:**

**МАЧТОВОЕ ЗАГРУЗОЧНОЕ
УСТРОЙСТВО:****Назначение:**

- Загрузочное устройство предназначено для подъема и выгрузки технологических тележек объемом 200 литров (евростандарт DIN 9791) в приемный бункер оборудования.

Конструктивные особенности и характеристики:

- Цепной привод подъема технологических тележек;
- Передвижная конструкция;
- Опускание тележки осуществляется при непрерывном удерживании кнопки, что снижает опасность травматизма в зоне загрузки-выгрузки.
- Скорость подъема – 5 м/мин.
- Грузоподъемность – 250 кг.
- Масса, не более – 365 кг.
- 7 сменных высот опрокидывания, шаг 50 мм.

Мешалки для рассола



НАЗНАЧЕНИЕ

Мешалка для рассола предназначена для перемешивания рассолов и маринадов с возможностью доставки рассола на высоту до 20 м.

Мешалка для рассола представляет собой ёмкость, к сливной части которой подсоединён центробежный насос, с воронкой для сыпучих компонентов, соединённых между собой трубопроводом. Ёмкость заполняется водой. Сыпучие компоненты рассола (соль, приправы, красители и т. д.) подаются в воронку, и перемешиваются при циркуляции рассола по замкнутому циклу, при помощи центробежного насоса, который перекачивает рассол по трубопроводу, обеспечивает его однородное смешивание. Цикл смешивания составляет от 7 до 20 минут в зависимости от количества, концентрации и температуры раствора.

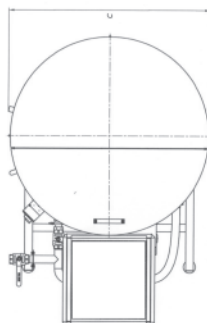
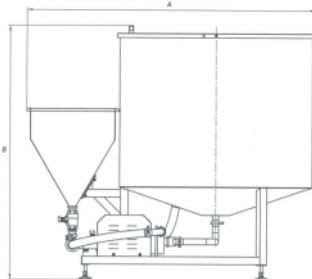
Транспортировку готового рассола можно производить с использованием центробежного насоса мешалки, поменяв положение соответствующих шаровых кранов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Установка обеспечивает быстрое и качественное перемешивание жидких и сухих компонентов рассола.
- Все трубопроводы и краны легко отсоединяются для очистки и мойки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MR-500	MR-1000
Артикул	K.774	K.996
Объем месильной камеры, л	500	1000
Габаритные размеры (АхВхС), мм	1430х1005х1375	1600х1250х1505
Масса, кг	370	620
Параметры питающей сети	380 В, 50 Гц	380 В, 50 Гц



Машина для разделения сосисочных гирлянд



НАЗНАЧЕНИЕ

Машина предназначена для разделения сосисочных гирлянд и способна работать с различными видами оболочек и калибров сосисок. Машина может работать, как отдельное устройство, так и в составе упаковочных линий.

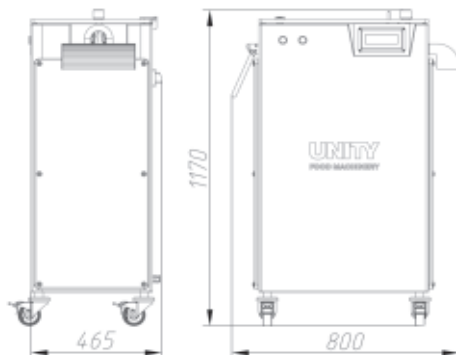
ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая производительность
- Высокое качество разделения за счет точного позиционирования ножа в месте перекрутки при помощи сервопривода.
- Возможность отрегулировать точку отреза, скорость, калибр с пульта управления.
- Ножевой механизм легко доступен для санитарной обработки.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул	K.988
Производительность, резов/мин (в зависимости от продукта, оболочки, веса порции)	до 1200
Виды оболочки	черева баранья, свиная, коллаген, целлофан
Калибр продукта, мм	15-40
Длина продукта, мм	60-300
Параметры питающей сети	380В, 50Гц
Установленная мощность, кВт	3,5
Габаритные размеры (ДхШхВ), не более, мм	800х465х1170
Масса, не более, кг	250



Машина для снятия оболочки с сосисок



НАЗНАЧЕНИЕ

Машина предназначена для снятия целлюлозной оболочки с сосисок.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая производительность
- Плавное регулирование скорости продукта
- Конструкция ножа исключает над-рез продукта
- Быстрая переналадка на другой калибр продукта
- Оболочка собирается в вакуумной камере
- Опция - парогенератор



Оборудование для термообработки, охлаждения и заморозки

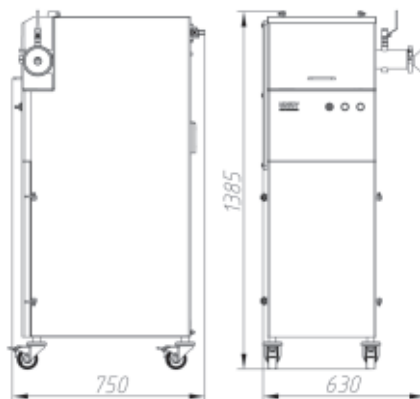
Весовое оборудование

Гигиена предприятия

Вспомогательное оборудование

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул	K.016.01
Производительность, м/мин (в зависимости от продукта)	до 250
Виды оболочки	целлюлоза
Калибр продукта, мм	15-40
Минимальная длина продукта, мм	20
Параметры питающей сети	380В, 50Гц
Потребляемая мощность, кВт	4,5
Сжатый воздух - давление, МПа	0.5-0.7
Пар - давление, МПа	0.17 - 0.35
Габаритные размеры (ДхШхВ), не более, мм	630x750x1385
Масса, не более, кг	185



Загрузочные устройства

ZU-300/500, ZU-500Z, ZU-750, ZU-1000, ZU-130, ZU-160, ZU-200

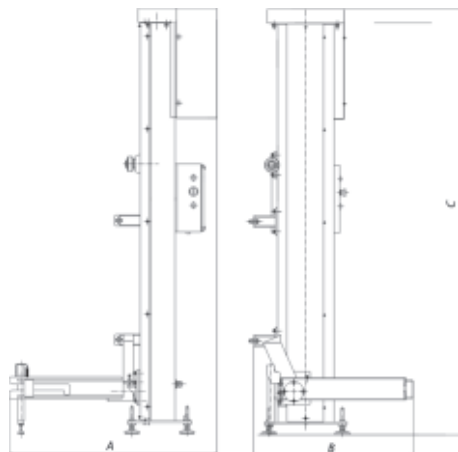


НАЗНАЧЕНИЕ

Подъёмник предназначен для подъема и выгрузки сырья из технологических емкостей объемом 200 л. и 100л. (евростандарт DIN 9791) в приемный бункер оборудования.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Оборудование выполнено полностью из нержавеющей стали AISI 304, что соответствует гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к пищевым производствам.
- Гладкие с закругленными углами поверхности корпуса существенно облегчают поддержание оборудования в чистоте.
- Быстрое и легкое обслуживание.
- Удобный фиксатор технологической тележки в захвате.



КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Возможно левое или правое исполнение.
- Опускание тележки осуществляется при непрерывном удерживании кнопки, что снижает опасность травматизма в зоне загрузки- выгрузки.

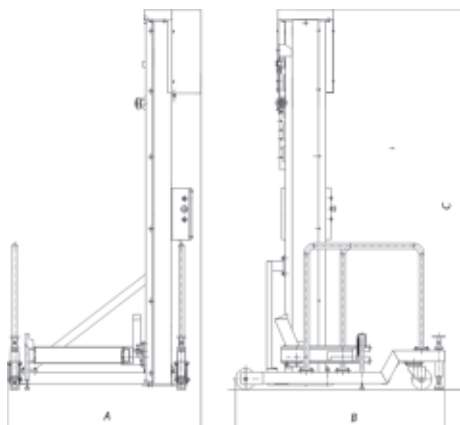
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ZU-300/500	ZU-500Z	ZU-750	ZU-1000	ZU-130	ZU-160	ZU-200
Артикул	К.760/ К.760-01	К.807	К.886	К.897	К.888	К.889	К.889
Высота ролика опрокидывания, мм	1470/1630	1542	1780	1855	1740	1900	1900
Грузоподъемность, кг	250	250	250	250	250	250	250
Скорость подъема, м/мин	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5
Установленная мощность электродвигателя, кВт	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Габаритные разм. АхВхС, мм	1132х 870х2320	826х 1133х2240	1073х 1225х2480	905х 1210х2560	1100х 1225х2480	1115х 1210х2600	1115х 1210х2600
Масса, кг	292	265	297	305	300	311	311
Параметры питающей сети	380В 50Гц	380В 50Гц	380В 50Гц	380В 50Гц	380В 50Гц	380В 50Гц	380В 50Гц

Загрузочное устройство передвигное ZUP

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

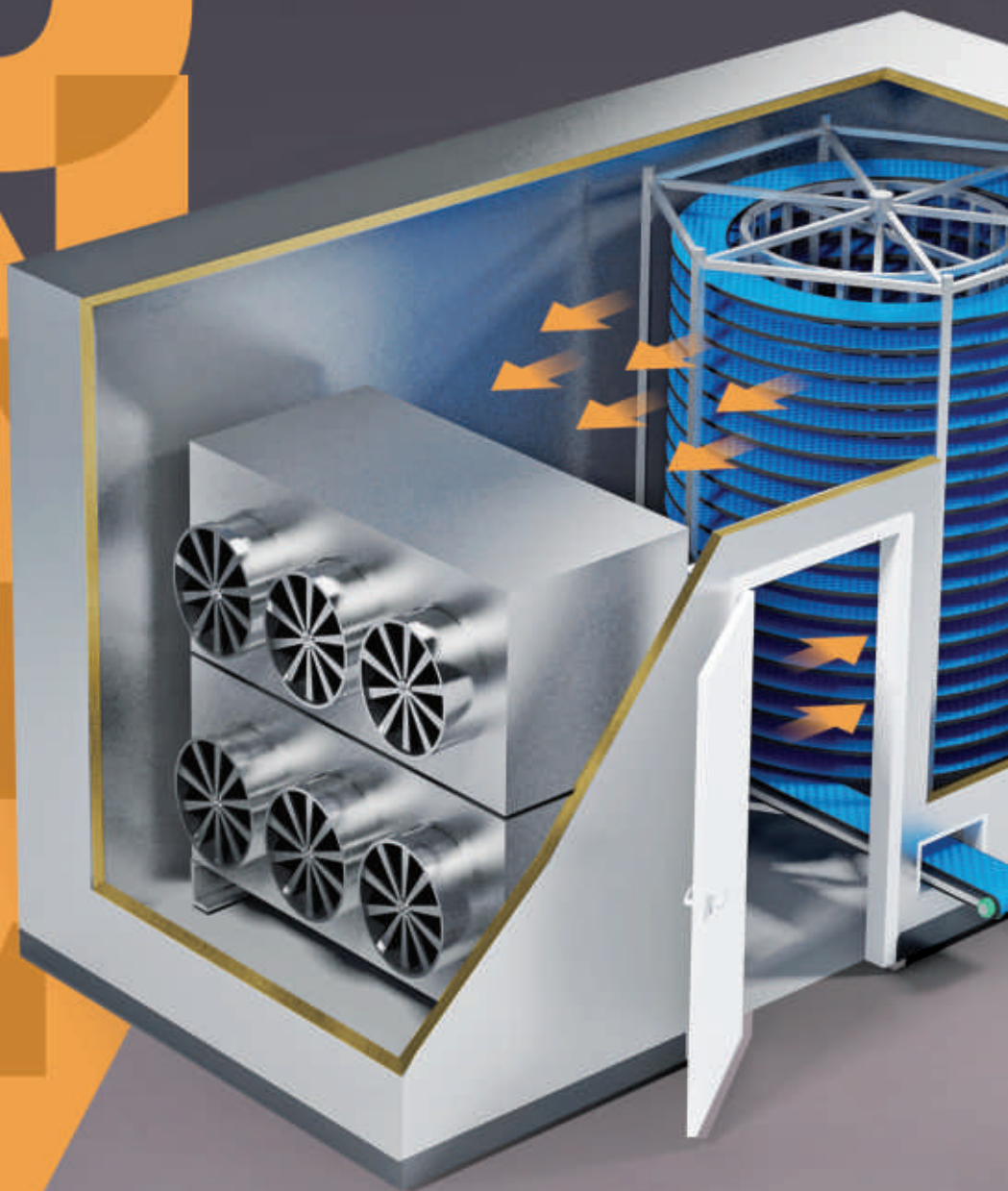
- Возможно левое или правое исполнение.
- Опускание тележки осуществляется при непрерывном удерживании кнопки, что снижает опасность травматизма в зоне загрузки- выгрузки.
- Возможность настройки высоты опрокидывания технологической емкости


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ZUP
Артикул	К.811
Высота опрокидывания, мм	1430/1480/1530/1580/ 1630/1680/1730
Грузоподъемность, кг	250
Скорость подъема, м/мин.	5,5
Установленная мощность электродвигателя, кВт	1,5
Габаритные размеры АхВхС, мм	1487х1620х2435
Масса, кг	365
Параметры питающей сети	380 В, 50 Гц

UNITY
FOOD MACHINERY

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕРМООБРАБОТКИ,
ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ





ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕРМО- ОБРАБОТКИ, ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕРМО- ОБРАБОТКИ, ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ

Универсальные копильно-варочные камеры



НАЗНАЧЕНИЕ

Камера предназначена для термической обработки (варка, копчение) различных мясных и колбасных изделий, сыров, рыбы и т.д.

Камера позволяет осуществлять следующие технологические процессы:

- Сушка (обжарка).
- Копчение.
- Варка.
- Проветривание.
- Предусмотрена автоматическая мойка камеры.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Равномерное распределение температур в камере и самом продукте.
- Автоматизация технологических процессов.
- Сборная конструкция, изготовленная из высококачественной нержавеющей стали.
- Применение пенополиуретановой изоляции и минеральной ваты позволяет добиться отличной теплоизоляции.
- Уплотнения, выполненные из силиконовой резины, обеспечивают герметичность внутреннего пространства.
- Система циркуляции воздуха позволяет обеспечить равномерное распределение температур.
- Короткое время обработки продукта.
- Экономия энергии.
- Минимальные потери в весе продуктов, высокое качество и повторяемость.



ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Копильно-варочная установка представляет собой теплоизолированную камеру. На первом этапе продукт подвергается сушке (обжарке) при заданной влажности и температуре. По окончании процесса сушки продукт может быть подвергнут копчению (если того требует

технология производства) или сразу перейти к процессу варки. Процесс варки продукта происходит при заданной влажности (поддержание заданного значения влажности в камере происходит за счет распыления воды через систему форсунок) и температуре.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Продукты, предназначенные для обработки в камере, должны находиться на тележках размера-ми 1000x1000x2000 мм.
- На каждую тележку приходится один циркуляционный вентилятор.
- Возможность регулировки притока свежего воздуха (дыма).
- Система эвакуации использованного воздуха.
- Автоматическая система мойки с насосом и емкостью.
- Система увлажнения воздушного пространства внутри камеры.
- Система нагрева воздушного пространства внутри камеры.
- Возможность открытия дверей камеры изнутри.
- Камера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.
- Возможно одно, двух, трех и четырехрамное исполнение.

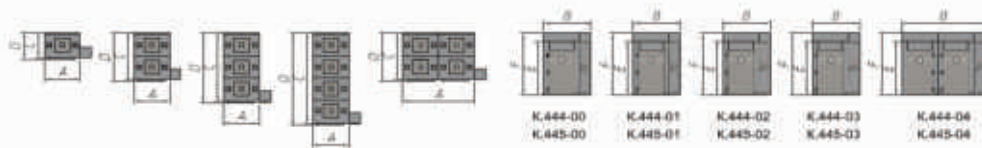
СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Управление камерой осуществляется с помощью программируемого контроллера Aditec и цветной сенсорной панели с диагональю 10,4 дюйма. Панель управления имеет удобный и интуитивно

понятный интерфейс, что значительно облегчает работу с оборудованием. Возможность сохранения в память до 99 программ, каждая из которых может включать до 20 шагов, позволяет создавать оптимальные технологические процессы для различных видов продукции.

ОСОБЕННОСТИ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ

- Поддержка многих языков, в том числе русского.
- Индикация всех регулирующих сигналов.
- Электроуправление регулирующих элементов (клапаны, заслонки).
- Наличие датчиков измерения температуры как внутри камеры, так и внутри продукта.
- Наличие автоматики выключения при достижении требуемой температуры продукта.
- Шкаф управления из нержавеющей стали.
- Комплектуемые ведущих мировых производителей.
- Возможность автоматического возобновления работы камеры при сбоях питания.
- Визуальная и акустическая сигнализация об окончании программы.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип камер	K.445-00	K.445-01	K.445-02	K.445-03	K.445-04	
Количество тележек	1	2	3	4	4	
Размер тележки (м)	1x1x2 1x1x2	1x1x2 1x1x2	1x1x2 1x1x2	1x1x2 1x1x2	1x1x2 1x1x2	
Ширина	A (мм)	1620	1620	1620	30880	
	B (мм)	2125	2125	2125	3585	
Глубина	C (мм)	1230	2300	3360	4440	2300
	D (мм)	1320	2390	3450	4530	2390
Высота	E (мм)	2600	2600	2600	2600	2600
	F (мм)	3000	3000	3000	3000	3000
Потребляемая электрическая мощность ТЕНов, кВт	24	48	72	96	96	
Параметры питающей сети	380 Вт / 50 Гц	380 Вт / 50 Гц	380 Вт / 50 Гц	380 Вт / 50 Гц	380 Вт / 50 Гц	
Потребляемая электромощность электродвигателей, кВт	2,2	4,4	6,6	8,8	8,8	
Расход пара для подогрева, кг/час	60	110	165	220	220	

Камеры интенсивного охлаждения с функцией варки

KIO-001, KIO-002, KIO-003, KIO-004



НАЗНАЧЕНИЕ

Камеры предназначены для быстрого охлаждения продуктов после их обработки в копильно-варочной камере.

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Установка интенсивного охлаждения представляет собой теплоизолированную камеру, в которой процесс охлаждения проходит в следующие этапы:

I этап. На данном этапе продукт охлаждается душированием водой до достижения температуры в сердцевине обрабатываемого продукта 35-40°C (возможны другие значения, которые могут быть заданы в программе обработки).

II этап. Продукт подвергается совместной обработке душированием (которое может работать как в импульсном так и в постоянном режиме) и потоком охлажденного воздуха.

III этап. На данном этапе продукт охлаждается только охлажденным воздухом, до заданной температуры продукта.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Уменьшение потери в весе продукта.
- Возможность охлаждения продуктов, сделанных без оболочки.
- Равномерность охлаждения всего объема загруженного продукта.
- Сокращение времени между термообработкой и отгрузкой.
- Автоматизация всех технологических процессов.



ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

- Возможно одно-, двух-, трех и четырехрамное исполнение.
- Камера оснащена системой циркуляции воздуха, которая позволяет добиться равномерности обработки продукта по всему объему камеры.
- Камера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.
- Специально сконструированные панели обеспечивают отличную теплоизоляцию.
- Уплотнения камеры, выполненные из силиконовой резины, обеспечивают герметичность внутреннего пространства.
- В конструкции камеры предусмотрены медно-алюминиевые теплообменники.

ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

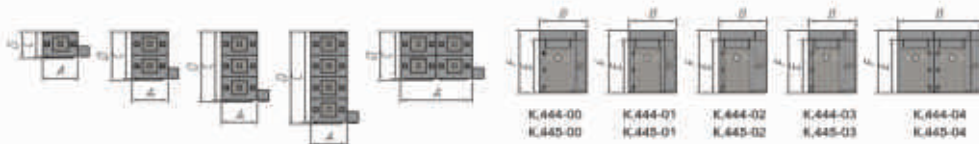
- Продукты, помещенные в камеру, со стандартной температурой внутри батона ~ 70°C охлаждаются до температуры ~ 6°C внутри батона.
- Охлаждающими агентами являются вода и холодный воздух.
- Охлаждающие агенты дозируются индивидуально, одновременно, либо попеременно.
- Выбор агента зависит от вида продукта. Для продуктов в оболочках различного вида в качестве охлаждающего агента используется вода и холодный воздух. Для продуктов без оболочки применяется только холодный воздух.
- Охлаждение воздуха происходит при помощи теплообменников, установленных в камере. Холодильный агрегат монтируется вне камеры.
- Равномерное распределение температуры в камере обеспечивает принудительная циркуляция воздуха.
- Продукты, предназначенные для обработки в камере, должны находиться на рамках размерами 1000x1000x2000 мм.

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Управление камерой осуществляется с помощью программируемого контроллера Aditec и цветной сенсорной панели с диагональю 10,4 дюйма. Панель управления имеет удобный и интуитивно понятный интерфейс, что значительно облегчает работу с оборудованием. Возможность сохранения в память до 99 программ, каждая из которых может включать до 20 шагов, позволяет создавать оптимальные технологические процессы для различных видов продукции.

ОСОБЕННОСТИ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ

- Поддержка многих языков, в том числе русского.
- Индикация всех регулирующих сигналов.
- Электроуправление регулирующих элементов (клапаны, заслонки).
- Наличие датчиков измерения температуры как внутри камеры, так и внутри продукта.
- Наличие автоматики выключения при достижении требуемой температуры продукта.
- Шкаф управления из нержавеющей стали.
- Комплектуемые ведущих мировых производителей.
- Возможность автоматического возобновления работы камеры при сбоях питания.
- Визуальная и акустическая сигнализация об окончании программы.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип камер		K.444-00	K.444-01	K.444-02	K.444-03	K.444-04
Количество тележек		1	2	3	4	4
Размер тележки (м)		1x1x2	1x1x2	1x1x2	1x1x2	1x1x2
Ширина	A (мм)	1620	1620	1620	1620	30380
	B (мм)	2125	2125	2125	2125	3585
Глубина	C (мм)	1230	2300	3360	4440	2300
	D (мм)	1320	2390	3450	4530	2390
Высота	E (мм)	2600	2600	2600	2600	2600
	F (мм)	3000	3000	3000	3000	3000
Необходимая мощность холодильной установки (холодопроизводительность), кВт		16	32	48	64	64
Параметры питающей сети		380 Вт / 50 Гц	380 Вт / 50 Гц	380 Вт / 50 Гц	380 Вт / 50 Гц	380 Вт / 50 Гц
Потребляемая электрическая мощность без функции варки, кВт (без учета холодильного агрегата)		2,2	4,4	6,6	8,8	8,8
Потребляемая электрическая мощность с функцией варки, кВт (без учета холодильного агрегата)		26,5	53	79,5	106	106

Спиральные скороморозильные аппараты для шоковой заморозки


НАЗНАЧЕНИЕ

Компактные спиральные скороморозильные аппараты (фризеры) предназначены для шоковой заморозки полуфабрикатов (пельмени, котлеты, манты, блинчики рыба и др.)

Скороморозильный аппарат состоит из спирального многоярусного конвейера по которому движется замораживаемая продукция, холодильной установки обеспечивающая интенсивный отбор тепла от продукта установленных внутри теплоизоляционной камеры.



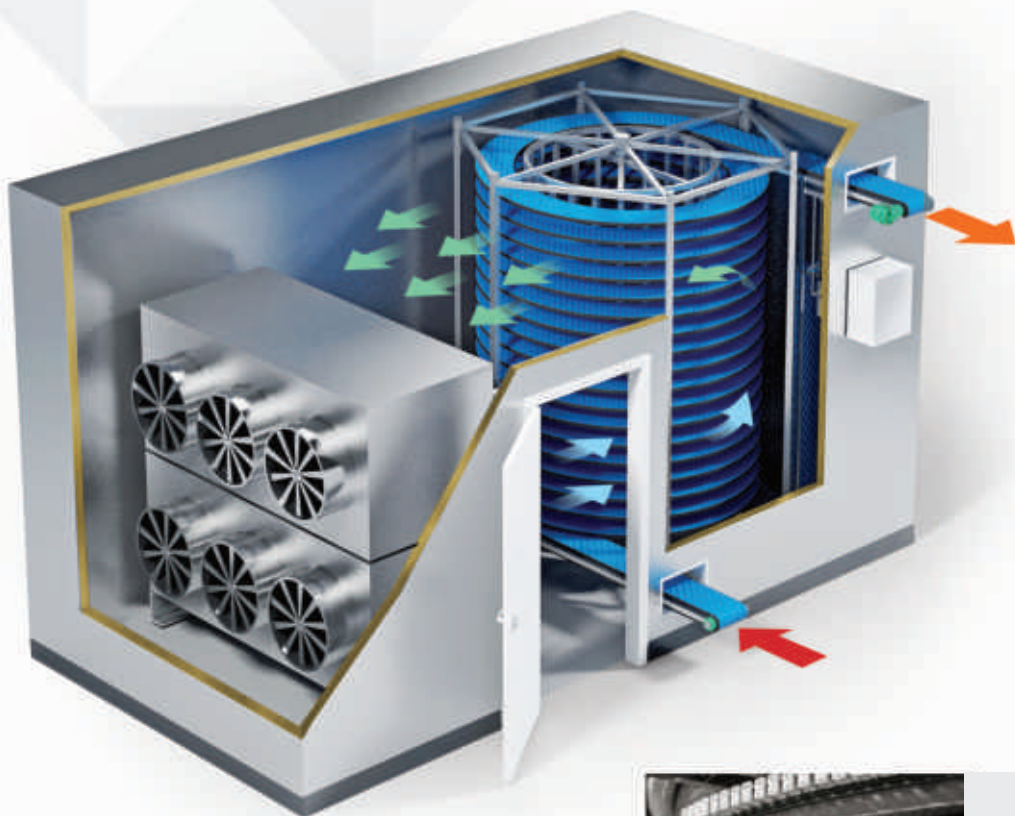
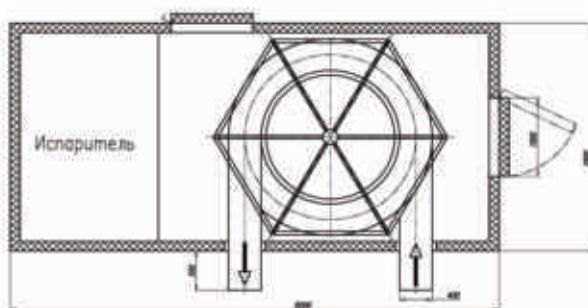


СХЕМА РАБОТЫ
спирального скороморозильного аппарата
для шоковой заморозки



Спиральный конвейер состоит из вращающегося барабана, установленного внутри рамы, и модульной поворотной ленты вращающейся вокруг него. Лента изготовлена из полиэтилена пищевого применения, её легко чистить, разбирать и заменить. Также предусмотрена возможность регулировки скорости движения ленты в зависимости от типа продукции и требований тех. процесса. Мотор-редуктора имеют специальное низкотемпературное исполнение (до -40°C). Материалом всех металлоконструкций является нержавеющая сталь.

Камера изготовлена из сэндвич панелей. Имеются различные варианты наружной обшивки сэндвич панелей (нержавейка, пластик и т. д.). Пол камеры имеет наклон и дренажную систему, которая выводит воду наружу. Двери имеют теплоизоляцию а также подогрев.

Низкотемпературная холодильная установка состоит из:

- компрессорно-рессиверного агрегата;
- воздухоохладителя;
- маслоохладителя;
- выносного воздушного конденсатора;
- шкафа управления.

Каждый спиральный скороморозильный аппарат создаётся под каждое предприятие индивидуально в зависимости от возможных объёмов продукции и прочих условий. Для подбора скороморозильного аппарата необходимо заполнить бланк технического задания.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ И УСТРОЙСТВА

- Изолирующий кожух внутри камеры из нержавеющей стали
- Нестандартный размер модульной ленты
- транспортная лента с боковыми ограничителями
- система мойки ленты и очистки ленты
- загрузочный и разгрузочный транспортеры с возможностью подъёма и опускания продукта

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Средняя производительность в зависимости от продукта и холодильной установки, кг/час	150*	300*	500*
Габариты помещения камеры (ДхШхВ), м:	6x2.9x3.4	6x2.9x3.4	6x2.9x3.4
Спиральный конвейер с восходящей спиралью			
Ширина ленты, мм	400	400	400
Длина ленты, м	85	120	150
Площадь ленты, м ²	34	48	60
Диаметр барабана, мм	1700	1700	1700
Количество витков	12	17	21
Свободное пространство между витками спирали, мм	95	70	55
Суммарная мощность приводов (без холодильного агрегата), кВт	2,0	2,0	2,0
Линейная скорость ленты, мм/сек	50-300	50-300	50-300
Габариты (ДхШхВ), м:	2,8x2,25x2	2,8x2,25x2	2,8x2,25x2
Выносной пульт управления, с возможностью плавной регулировки скорости конвейера			
Лента - модульная производства Scanbelt (Дания)			
Необходимая мощность холодильной установки (холодопроизводительность), кВт	56	56	56
Параметры питающей сети	380В, 50Гц	380В, 50Гц	380В, 50Гц

* Характеристики приведены ориентировочно, окончательные характеристики будут зависеть от габаритов, входной и выходной температуры продукта, а также распределения продукта на ленте.

UNITY
FOOD MACHINERY

ВЕСОВОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ





ВЕСОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ВЕСОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Весы платформенные

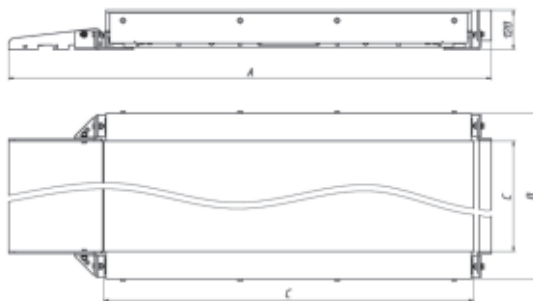


НАЗНАЧЕНИЕ

Предназначены для статического взвешивания грузов (нетто и брутто) на промышленных, сельскохозяйственных, торговых и складских предприятиях. Принцип действия весов основан на преобразовании веса груза, прикладываемого к грузоприемной платформе, в электрический сигнал посредством тензорезисторных датчиков и передачи его на цифровой дисплей индикатора.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Возможность взвешивания груза с колесными опорами.
- Возможность использования весов в качестве проходных.
- Возможность подключения к индикатору периферийных устройств.



КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Корпус весов изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI 304.
- Гладкие, с закругленными углами поверхности корпуса существенно облегчают поддержание оборудования в чистоте.
- Корпус тензодатчиков выполнен из особой, высоколегированной нержавеющей стали, что позволяет длительно эксплуатировать данные датчики в условиях агрессивных сред пищевых производств. Материал корпуса весового терминала и блока согласования - нержавеющая сталь AISI 304. В блоке согласования отсутствуют переменные резисторы, наиболее подверженные коррозии и приводящие к нестабильности показаний весов.
- В весовом терминале использована светодиодная цифровая индикация повышенной яркости. Степень защиты весового терминала IP65, что позволяет мыть его струёй воды (не под давлением).
- Степень защиты тензодатчиков и блока согласования датчиков – IP68, что позволяет, при необходимости, эксплуатировать весы с погруженной в воду весовой платформой.
- Возможность взвешивания груза с колесными опорами (технологические тележки на 100 и 200 л., рамы с колбасной продукции, гидравлические тележки для взвешивания груза на поддонах).
- При установке двух пандусов возможно использование весов в качестве проходных.
- Возможность подключения к весовому терминалу периферийных устройств (принтер, ПК, дополнительный весовой индикатор и др.)
- Конструкция весовой платформы выполнена на плавающей самоцентрирующейся подвеске с предохранительными упорами, что защищает весовые датчики от повреждения при боковых ударах и бросках груза сверху. Основа подвески крепится к полу с помощью анкерных болтов, это позволяет избежать перемещения (сдвига) весов при боковых ударах
- Температура эксплуатации весов – от -30 до +40°C. Весы могут быть установлены в низкотемпературных камерах
- Два диапазона взвешивания, весы позволяют взвешивать грузы с массой до 50% наибольшего предела взвешивания в дополнительном диапазоне с меньшей дискретностью отсчета (с большей точностью)
- Установка терминала возможна на поверхность стены или на стойку, прикрепленную к основанию весовой платформы. Возможно встраивание специальной модели весового терминала в пульт управления заказчика.
- Предусмотрена защита от вертикальных и горизонтальных ударов

МЕТРОЛОГИЧЕСКИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Тип весов - стационарные, электронные, неавтоматического действия.
2. Тип взвешиваемых грузов - твердые и/или сыпучие продукты на предприятиях и организациях различных отраслей промышленности, в том числе пищевой, мясоперерабатывающей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристика	Модификация весов		
	ВП-150/300	ВП-300/600	ВП-600/1500
Класс точности по ГОСТ OIML R 76-1–2011	III	III	III
Максимальная нагрузка (Max), кг			
Диапазон взвешивания W1	150	300	600
Диапазон взвешивания W2	300	600	1500
Поверочный интервал весов e, и действительная цена деления d, (e=d), кг			
Диапазон взвешивания W1	0,05	0,1	0,2
Диапазон взвешивания W2	0,1	0,2	0,5
Число поверочных интервалов (n)			
Диапазон взвешивания W1	3000	3000	3000
Диапазон взвешивания W2	3000	3000	3000
Диапазон уравнивания тары	100 % от Max	100 % от Max	100 % от Max
Диапазон температур, °C	от – 30 до + 40	от – 30 до + 40	от – 30 до + 40
Параметры электрического питания от сети переменного тока:			
напряжение, В	220 (-15 %...+10 %)	220 (-15 %...+10 %)	220 (-15 %...+10 %)
частота, Гц	50 (±2 %)	50 (±2 %)	50 (±2 %)

Пределы допускаемой погрешности весов при поверке (в эксплуатации) по ГОСТ OIML R 76-1–2011 для каждого из интервалов измерений	
- от 0 до 500e вкл.	±0,5e (±1e)
- св 500e до 2000e вкл.	±1e (±2e)
- св 2000e до Max вкл.	±1,5e (±3e)
Предел допускаемой погрешности устройства установки на нуль	±0,25e
Реагирование	1,4e
Порог чувствительности, кг	0,14/0,28
Максимальная потребляемая мощность, Вт:	12
Относительная влажность окружающего воздуха без конденсата:	до 85%
Длина кабеля весовая платформа-терминал:	стандартно 5 м.

Время непрерывной работы весов, ч	не менее 24
Значение вероятности безотказной работы за 2000 ч	0,95
Средний срок службы, лет, не менее	8
Степень защиты индикатора:	Ip65
Степень защиты для грузоприемной платформы:	Ip68
Интервал между поверками, лет	1

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

Характеристика	Модификация весов		
	ВП-150/300	ВП-300/600	ВП-600/1500
Длина× ширина весов, установленных с одним пандусом, мм, не более	1135x1005	1535x1395	1575x1395
Длина× ширина весов, установленных с двумя пандусами, мм, не более	1420x1005	1820x1395	1900x1395
Габаритные размеры ГПУ (длина×ширина×высота), мм, не более	995x800x128	1380x1200x128	1380x1200x128
Масса весов с одним пандусом, кг, не более	108	185	222
Масса весов с двумя пандусами, кг, не более	125	209	250
Высота рабочей площадки ГПУ над уровнем пола, мм	42	45	55

UNITY
FOOD MACHINERY

ГИГИЕНА
ПРЕДПРИЯТИЯ





ГИГИЕНА ПРЕДПРИЯТИЯ

UNITY
FOOD MACHINERY

ГИГИЕНА
ПРЕДПРИЯТИЯ

ГИГИЕНА ПРЕДПРИЯТИЯ

Модуль гигиенический MG-001



НАЗНАЧЕНИЕ

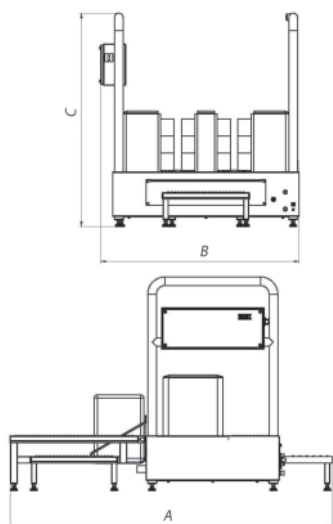
Предназначен для санитарной обработки подошв и голенищ сапог.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Эффективная очистка подошв и голенищ сапог.
- Температура воды не превышает 43°C
- Активация запуска вращения щеток кнопкой на поручне.
- Быстрое и легкое обслуживание: щетки снимаются без специальных приспособлений.
- Автоматический дозатор моющего средства.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Материал исполнения нержавеющая сталь марки AISI 304.
- Две горизонтальные щетки для чистки подошв и три вертикальные щетки для чистки голенищ.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MG-001
Артикул	К.267
Пропускная способность, сек на человека	5-7
Размеры щеточных валов, мм горизонтальных	∅ 180x300
вертикальных	∅ 286x300
Габаритные размеры (АxВxС), мм	1885x1160x1250
Масса, кг	225
Подвод горячей и холодной воды	G ½ 4-8 бар
Слив	Ду 50
Тип защиты	IP 65
Потребляемая мощность, кВт	0.75 кВт
Параметры питающей сети	380В, 50Гц

Модуль гигиенический MG-005



НАЗНАЧЕНИЕ

Предназначен для санитарной обработки рук и подошв обуви при входе в производственные помещения и обработки подошв обуви при выходе из производственных помещений.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая пропускная способность при непрерывном прохождении персонала.
- Датчики контроля уровня дезинфицирующей жидкости в канистрах.
- Быстрое и легкое обслуживание: щетки снимаются без специальных приспособлений.
- Нескользящие поверхности для прохода персонала.
- Все текущие параметры настраиваются с помощью микропроцессорного управления.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.
- Автоматический дозатор жидкого мыла, срабатывающий при одновременном поднесении обеих рук.
- Устройство для ополаскивания с автоматическим включением подачи воды при поднесении рук.
- Автоматическая сушилка рук по принципу Airblade. Опционально дозатор бумажных полотенец и корзина для сбора использованных полотенец.
- Автоматический дозатор дезинфицирующего средства, срабатывающий при одновременном поднесении обеих рук.

- Две вращающиеся щетки с автоматической подачей дезинфицирующего средства для обработки подошв обуви.
- Турникет, открывающий доступ в производственное помещение только после прохождения всего цикла санитарной обработки.
- Система управления на программируемом микроконтроллере.

ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА ОБРАБОТКИ

Вход в производственное помещение

Мойка рук

При проходе через модуль в производственное помещение работник встает на решетку для стекания капель с обуви и подносит обе руки к устройству дозирования жидкого мыла. После срабатывания световых датчиков происходит дозирование жидкого мыла на обе руки и разрешается прохождение последующих этапов санобработки.

Ополаскивание и сушка рук

Затем работник подносит руки к устройству ополаскивания, где после срабатывания светового датчика на руки поступает вода. После ополаскивания работник производит сушку рук с помощью автоматической сушилки Airblade и направляется к устройству дезинфекции рук.

Дезинфекция подошв

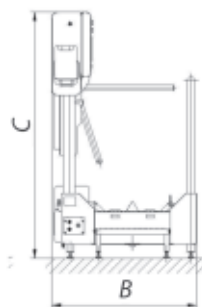
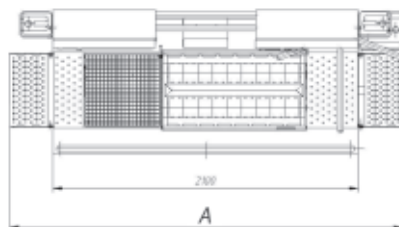
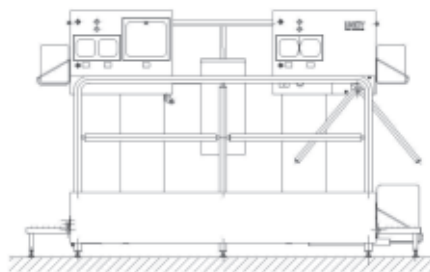
Работник встает ногами на щетки, которые после срабатывания соответствующего светового датчика начинают вращаться. Одновременно на щетки подается дезинфицирующее средство в необходимой концентрации и производится интенсивная обработка подошв обуви.

Дезинфекция рук

Стоя на щетках, работник подносит обе руки к устройству дозирования дезинфицирующего средства. После срабатывания световых датчиков происходит дозирование дезинфицирующего средства на обе руки и подается команда на открытие турникета. На щетки в это время подается чистая вода для ополаскивания подошв.

Выход из производственного помещения

При проходе через модуль из производственного помещения турникет всегда разблокирован. Работник поворачивает планку турникета, после чего включается вращение щеток с одновременной подачей дезинфицирующего средства и воды для очистки подошв обуви. Обработка рук при этом не производится.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MG-005
Артикул	K.150
Пропускная способность сек. на человека	9-12
Размеры щеточных валов, мм	180x1000
Габаритные размеры (АxВxС), мм	2720x975x1690
Масса, кг	350
Подвод горячей и холодной воды	G ½ 4-8 бар
Слив	Ду 50
Тип защиты	IP 65
Потребляемая мощность, кВт	2,6
Параметры питающей сети	380В, 50Гц

Модуль гигиенический MG-011



НАЗНАЧЕНИЕ

Предназначен для дезинфекции рук и подошв обуви при входе в производственные помещения и обработки подошв обуви при выходе из производственных помещений.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая пропускная способность.
- Эффективная дезинфекция рук и подошв обуви.
- Датчики контроля уровня дезинфицирующей жидкости в канистрах.
- Быстрое и легкое обслуживание: щетки снимаются без специальных приспособлений.
- Нескользящие поверхности для прохода персонала.
- Все текущие параметры настраиваются с помощью микропроцессорного управления.
- Удлиненные щетки для обработки подошв обуви.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.
- Автоматический дозатор дезинфицирующего средства, срабатывающий при одновременном поднесении обеих рук.
- Две вращающиеся щетки с автоматической подачей дезинфицирующего средства для обработки подошв обуви.
- Турникет, открывающий доступ в производственное помещение только после прохождения всего цикла санитарной обработки.
- Система управления на программируемом микроконтроллере.

ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА ОБРАБОТКИ

Вход в производственное помещение.

Дезинфекция подошв.

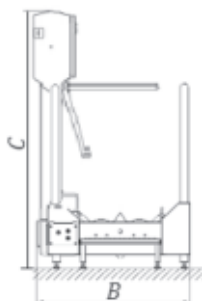
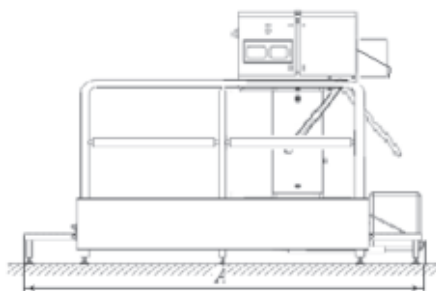
После срабатывания соответствующего светового датчика начинают вращаться щетки. При этом на щетки подается дезинфицирующее средство и вода в необходимой концентрации и производится интенсивная обработка подошв обуви.

Дезинфекция рук.

При проходе через модуль в производственное помещение работник подносит обе руки к устройству дозирования дезинфицирующего средства. После срабатывания световых датчиков происходит дозирование дезинфицирующего средства и подается команда на открытие турникета.

Выход из производственного помещения.

При проходе через модуль из производственного помещения турникет всегда разблокирован. Работник поворачивает планку турникета, после чего включается вращение щеток с одновременной подачей дезинфицирующего средства и воды для очистки подошв обуви. Обработка рук при этом не производится.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MG-011
Артикул	K.606
Пропускная способность, сек на человека	5-7
Размеры щеточных валов, мм	1500/ D180
Слив, Ду, мм	50
Габаритные размеры (АхВхС), мм	2735x1000x1775
Масса машины, кг, не более	260
Потребляемая мощность, кВт, не более	1,2
Параметры питающей сети	380 В, 50 Гц
Подвод горячей и холодной воды	G ½



UNITY
FOOD MACHINERY

МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫМ ЗАВОДОМ «ЕДИНСТВО» РАЗРАБОТАНО БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ГИГИЕНИЧЕСКИХ МОДУЛЕЙ С РАЗЛИЧНЫМИ КОМБИНАЦИЯМИ СЛЕДУЮЩИХ ФУНКЦИЙ:

- Мойка рук
- Сушка рук
- Дезинфекция рук
- Мойка и дезинфекция подошв обуви при входе и выходе
- Мойка и дезинфекция голенищ сапог при входе и выходе.

В зависимости от индивидуальных требований, существующих на Вашем предприятии, консультанты «Единство» всегда готовы ответить на Ваши вопросы и подобрать необходимый гигиенический модуль.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДУЛЕЙ ГИГИЕНИЧЕСКИХ

Модуль		Пропускная способность, сек на человека	Функции				Обработка обуви
Наимен.	Артикул		Турникет	Мойка рук	Сушка рук	Дезинфек.	
MG-001	K.267	5-7	-	-	-	-	Подшвы, голиница
MG-002	K.087	18-20	-	+	+	+	Подшвы
MG-003	K.149	3-5	+	-	-	+	Подшвы
MG-004	K.106	9-11	+	+	Полотенце	+	Подшвы
MG-005	K.150	4-6	+	+	+	+	Подшвы
MG-006	K.151	3-5	+	-	-	+	Подшвы
MG-007	K.160	40	-	-	-	-	Подшвы, голиница
MG-008	K.332	2-4	+	-	-	+	-
MG-009	K.366	3-6	-	-	-	-	Подшвы
MG-010	K.405	4-6	+	+	+	+	Подшвы
MG-011	K.606	5-7	+	-	-	+	Подшвы
MG-012	K.677	9-12	+	+	+	+	Подшвы
MG-014	K.730	9-12	+	+	+	+	Подшвы
MG-015	K.026	9-12	+	+	+	+	Подшвы
MG-019	K.157	3-6	-	-	-	-	Подшвы
MG-020	K.158	3-4	-	-	-	-	Подшвы

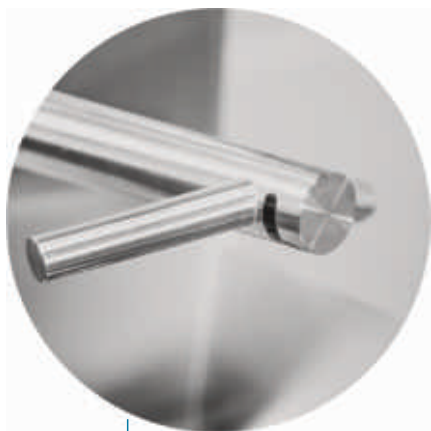
Модуль		Степень защиты	Параметры питающей сети	Потреб. мощность	Подвод горячей и холодной воды	Слив Øнар, мм	Исполнение	Габаритные размеры (АхВхС), мм
Наимен.	Артикул							
MG-001	K.267	IP65	380В, 50Гц,	0,75кВт	G1/2 внутр.	50	Проходной	1885x1160x1250
MG-002	K.087	IP65	380В, 50Гц,	1,2кВт	G1/2 внутр.	50	Тупиковый	850x1135x1415
MG-003	K.149	IP65	380В, 50Гц,	1,9кВт	G1/2 внутр.	50	Двух-проходной	1500x1760x1775
MG-004	K.106	IP65	380В, 50Гц,	1,2кВт	G1/2 внутр.	50	Проходной	1500x1000x1775
MG-005	K.150	IP65	380В, 50Гц,	2,6кВт	G1/2 внутр.	50	Проходной	2720x975x1690
MG-006	K.151	IP65	380В, 50Гц,	1,2кВт	G1/2 внутр.	50	Проходной	1500x1000x1775
MG-007	K.160	IP65	380В, 50Гц,	1,2кВт	G1/2 внутр.	50	Тупиковый	630x789x1140
MG-008	K.332	IP65	220В, 50Гц,	0,1кВт	-	10	Проходной	910x893x1050
MG-009	K.366	IP65	380В, 50Гц,	0,75кВт	G1/2 внутр.	50	Проходной	2727x969x1250
MG-010	K.405	IP65	380В, 50Гц,	3,5кВт	G1/2 внутр.	50	Двух-проходной	2735x1813x1698
MG-011	K.606	IP65	380В, 50Гц,	1,2кВт	G1/2 внутр.	50	Проходной	2735x1000x1775
MG-012	K.677	IP65	380В, 50Гц,	2,6кВт	G1/2 внутр.	50	Проходной	2227x995x1698
MG-014	K.730	IP65	380В, 50Гц,	3,5кВт	G1/2 внутр.	50	Двух-проходной	2232x1800x1698
MG-015	K.026	IP65	380В, 50Гц,	1,7кВт	G1/2 внутр.	50	Проходной	2696x994x1518
MG-019	K.157	IP65	380В, 50Гц,	1,6кВт	G1/2 внутр.	50	Двух-проходной в обе стороны	2727x1760x1250
MG-020	K.158	IP65	380В, 50Гц,	0,4кВт	G1/2 внутр.	50	Тупиковый	794x668x1119

Мойки для рук



НАЗНАЧЕНИЕ

Предназначены для установки в санитарных зонах предприятий.



Мойка для рук
с Dyson Tap

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Активация подачи воды бесконтактным датчиком на передней панели мойки.
- Оптимальный эргономический и гигиенический дизайн.
- Термостатическое регулирование воды в диапазоне 33-43°C
- Регулируемое время ополаскивания.
- Степень защиты Ip65.
- Срок службы элементов питания при 200 включений подачи воды в сутки около 2 лет.



КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Материал исполнения нержавеющая сталь AISI 304.
- Смесительный клапан для регулировки температуры воды.
- Подсоединение к горячему и холодному водоснабжению – G 1/2.
- Контролирующие элементы управления работают под напряжением 6 В (четыре батарейки AA).
- Диспенсер входит в комплект поставки

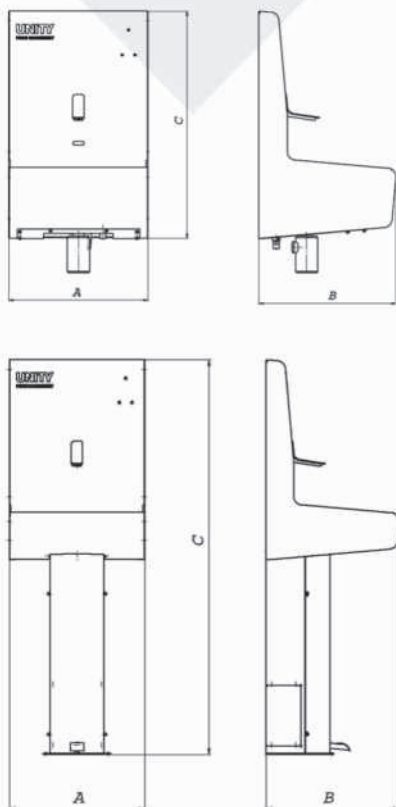
Оборудование
для мясопереработки

Оборудование для термообработки,
охлаждения и заморозки

Весовое
оборудование

Гигиена
предприятия

Вспомогательное
оборудование

**Мойка для рук
одинарная****ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Наименование	Модель	Артикул	А, мм	В, мм	С, мм
Одинарная подвесная с сенсорным датчиком	MRP-001	K.227.00	500	495	820
Одинарная на стойке с сенсорным датчиком	MRS-001	K.174.00	500	495	1460
Одинарная на стойке (педаль)	MRS-002	K.241.00	500	495	1460
Одинарная на стойке с Dyson Tap	MRS-001D	K.174.07	500	495	1460
Двойная подвесная с сенсорным датчиком	MRP-002	K.227.01	1000	495	820
Двойная на стойке с сенсорным датчиком	MRS-003	K.174.01	1000	495	1460
Двойная на стойке (педаль)	MRS-004	K.241.01	1000	495	1460

Сушилка для обуви SO-001



НАЗНАЧЕНИЕ

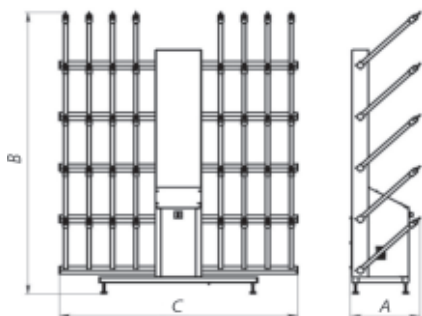
Предназначена для сушки обуви и перчаток с озоновой дезинфекцией и стерилизацией.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Процесс сушки осуществляется за счет обдува потоком теплого озонированного воздуха.
- Степень защиты оборудования Ip54.
- Возможна установка контроллера для управления работой сушилкой по расписанию

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Материал исполнения - нержавеющая сталь марки AISI 304.
- Специальные клапаны подачи воздуха позволяют осуществлять сушку всей внутренней поверхности обуви и прекратить подачу воздуха при отсутствии обуви на клапане.
- Предлагается в нескольких исполнениях: одно-стороннем и двухстороннем.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул	А, мм	В, мм	С, мм	Параметры питающей сети В/Гц	Исполнение	Вместимость, пар	Потребляемая мощность, кВт
К.680	450	2030	800	220/50	одностороннее	10	1,6
К.337	450	2035	1420	220/50	одностороннее	20	1,6
К.491	765	2035	1094	220/50	двухстороннее	30	1,6
К.359	765	2035	1420	220/50	двухстороннее	40	1,6

Сушилка для обуви SO-002



НАЗНАЧЕНИЕ

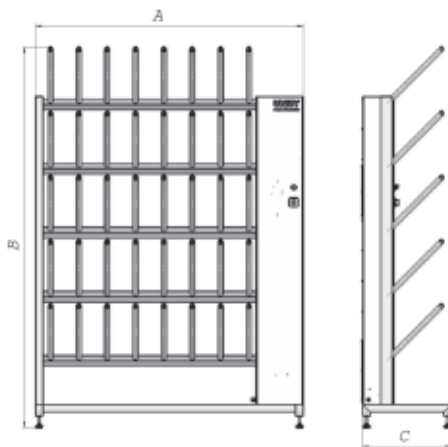
Предназначена для сушки обуви и перчаток теплым воздухом.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простота конструкции.
- Степень защиты оборудования Ip54.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Материал исполнения – нержавеющая сталь марки AISI 304.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул	А, мм	В, мм	С, мм	Параметры. питающей сети, В/Гц	Исполнение	Вместимость, пар	Потребляемая, мощность, кВт
К.490	853	2020	480	220/50	одностороннее	10	1
К.239	1420	2020	480	220/50	одностороннее	20	1
К.697	2020	2020	480	220/50	одностороннее	30	1

Мойка для фартуков MF-001



НАЗНАЧЕНИЕ

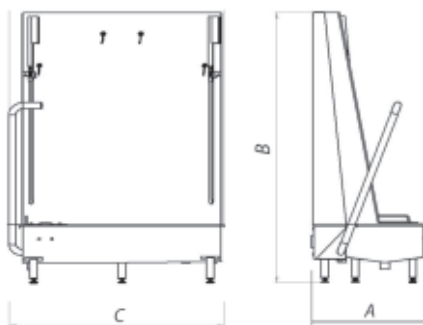
Предназначена для мойки резиновых или кольчужных фартуков, сапог.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Температура воды не превышает 43°C.
- Степень защиты IP65.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Мойка выполнена из нержавеющей стали AISI 304.
- Моечная панель оснащена боковыми щитками для уменьшения разбрызгивания воды при мойке фартука на моечной панели.
- Предусмотрена решетка для мойки небольших предметов в нижней части изделия.
- Предусмотрена вращающаяся щетка для чистки подошвы обуви, приводится в действие кнопкой в ручке мойки.
- Продолжительность вращения щетки задается таймером.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Артикул	А, мм	В, мм	С, мм	Параметры. питающей сети, В/Гц	Потребляемая мощность, кВт
MF-001	K.088	660	1790	1210	380/50	0,37

Мойка для фартуков MF-002



НАЗНАЧЕНИЕ

Предназначена для мойки резиновых или кольчужных фартуков, сапог.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Температура воды не превышает 43°C.

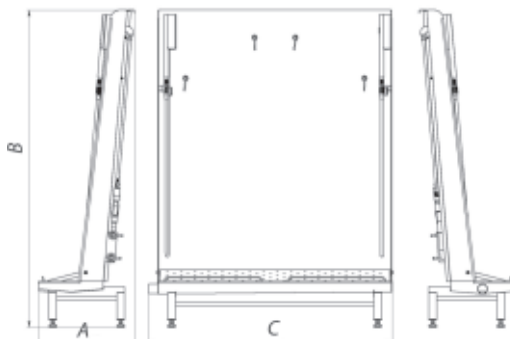
КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Мойка выполнена из нержавеющей стали AISI 304.
- Моечная панель оснащена боковыми щитками для уменьшения разбрызгивания воды при мойке фартука на моечной панели.
- В нижней части мойки MF-002 предусмотрена противоскользящая наклонная панель для мойки сапог.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Артикул	А, мм	В, мм	С, мм
MF-002	K.232	492	1631	1253



Шкафы для сушки фартуков SF-20, SF-30, SF-40, SF-60



НАЗНАЧЕНИЕ

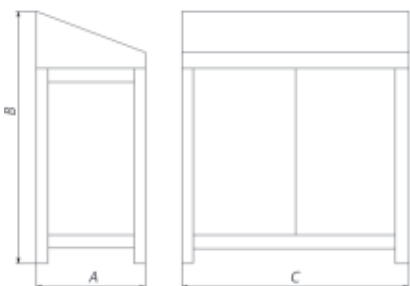
Предназначен для сушки и дезинфекции фартуков.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Возможность программного управления процессом сушки.
- Степень защиты – IP54.
- Генератор озона

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Корпус сушилки изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.
- Каркасная конструкция шкафа.
- Наклонный верх.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	артикул	А, мм	В, мм	С, мм	Параметры питающей сети В/Гц	Потребляемая мощность, кВт	Число ярусов	Вместимость
SF-20	К. 050.00	729	2284	1200	220/50	0,1	2	20
SF-30	К. 050.01	729	2284	1200	220/50	0,1	3	30
SF-40	К. 087.00	729	2284	1700	220/50	0,1	2	40
SF-60	К. 087.01	729	2284	1700	220/50	0,1	3	60

Машина для мойки ящиков MY-200



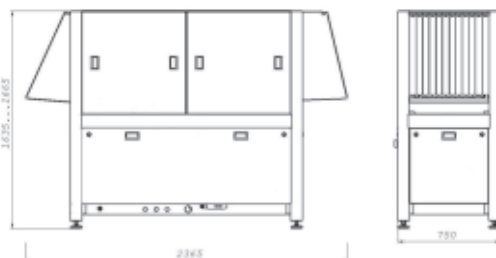
НАЗНАЧЕНИЕ

Предназначена для мытья различного вида пластмассовых ящиков и их крышек; обеспечивает эффективное проведение процесса мойки и дезинфекции



ПРЕИМУЩЕСТВА И КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Мойка для ящиков, туннельного типа, с замкнутой системой циркуляции моющего раствора.
- Мойка разделена на две зоны: зону основной мойки и зону ополаскивания чистой водой.
- Мойка выполнена из нержавеющей стали.
- Транспортировка ящиков происходит при помощи цепного конвейера. Количество ящиков – до 200 шт/час. Для более тщательной очистки ящиков возможно уменьшение скорости конвейера.
- Мойка ящиков производится воздействием моющего раствора на ящик.
- Зона основной мойки оснащена циркуляционным насосом, который обеспечивает подачу моющего раствора из резервуара на форсунки под давлением ~4 атм., при расходе воды 1,5м³/час.
- Моющий раствор в зоне мойки циркулирует через бак с подогревом. Бак имеет сетчатый фильтр, где раствор очищается от нерастворимых загрязнений. Подогрев воды осуществляется ТЭНами или паром
- Подача моющего средства в бак осуществляется автоматически.
- После прохождения зоны мойки, ящики попадают в зону ополаскивания чистой водой. Ополаскивание производится чистой проточной водой, подаваемой из водопроводной сети. Расход воды на ополаскивание ~5 л/мин при 2 атм.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул	K.738
Производительность, ящиков, шт/час	
1 скорость	100
2 скорость	200
Производительность насоса, л/мин	250
Потребляемая мощность, кВт.	19,4
Тип защиты	IP 65
Параметры питающей сети	380В, 50Гц
Давление в водопроводной сети, МПа	0,2...0,6
Габаритные размеры, мм, не более	2365x750x1635
Масса мойки, кг, не более	400

Машина для сушки ящиков МО-200

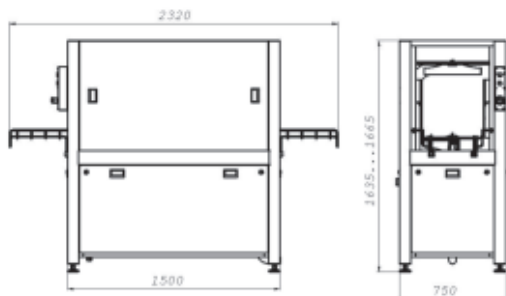


НАЗНАЧЕНИЕ

Машина предназначена для удаления воды с поверхности ящиков и другой тары после проведения процесса мойки и дезинфекции в мойках ящиков

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Машина выполнена из нержавеющей стали.
- Транспортировка ящиков происходит при помощи цепного конвейера. Количество ящиков – до 200 шт/час.

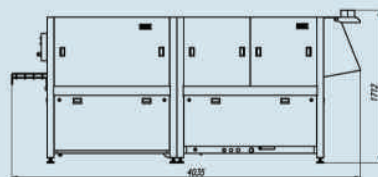


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул	K.822
Производительность, ящиков, шт/час	200
Номинальная мощность электродвигателя редуктора, кВт	0,12
Номинальная мощность электродвигателя вентилятора, кВт	1,5
Тип защиты	IP 65
Параметры питающей сети	380В, 50Гц
Габаритные размеры, мм, не более	2320x750x1635
Масса мойки, кг, не более	270



Машину для мойки ящиков рекомендуется использовать в комплексе с машиной для сушки ящиков



Машина для мойки копильных профилей ММР-001



НАЗНАЧЕНИЕ

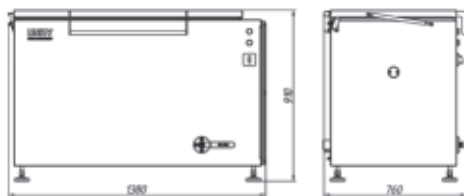
Машина предназначена для мойки прямых копильных палок длиной не более 1 м.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Мойка происходит во вращающемся перфорированном барабане и включает два этапа - мойка и ополаскивание.
- Перед мойкой вода подогревается встроенными ТЭНами.
- Загрузка моющего средства производится вручную.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Машина изготавливается из нержавеющей стали AISI 304.
- Корпус машины теплоизолирован.
- Степень защиты электрооборудования IP 65.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул	К 563
Максимальная загрузка, шт	300
Время мойки, мин	от 30
Рабочая температура воды, °C, не более	60
Подвод воды	Ø 15, 0.3 МПа
Слив	Ø 50
Параметры питающей сети	3x380 В/50Гц
Масса, кг, не более	320
Потребляемая мощность	10 кВт.

Стерилизаторы SN-001, SN-006, SN-010



НАЗНАЧЕНИЕ

Стерилизатор для ножей предназначен для обеззараживания ножей и других инструментов на предприятиях пищевых отраслей промышленности, торговли и общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Автоматическое поддержание уровня и температуры воды.
- Защита от перегорания нагревательных элементов.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Материал исполнения — нержавеющая сталь AISI 304.
- Теплоизоляция боковых стенок.
- Возможно исполнение стерилизатора ножей как на большую, так и на меньшую вместимость кассет.
- Внешний вид кассеты: в одной кассете помещается 4 ножа и один мусат.



Оборудование
для мясопереработки

Оборудование для термообработки,
охлаждения и заморозки

Весовое
оборудование

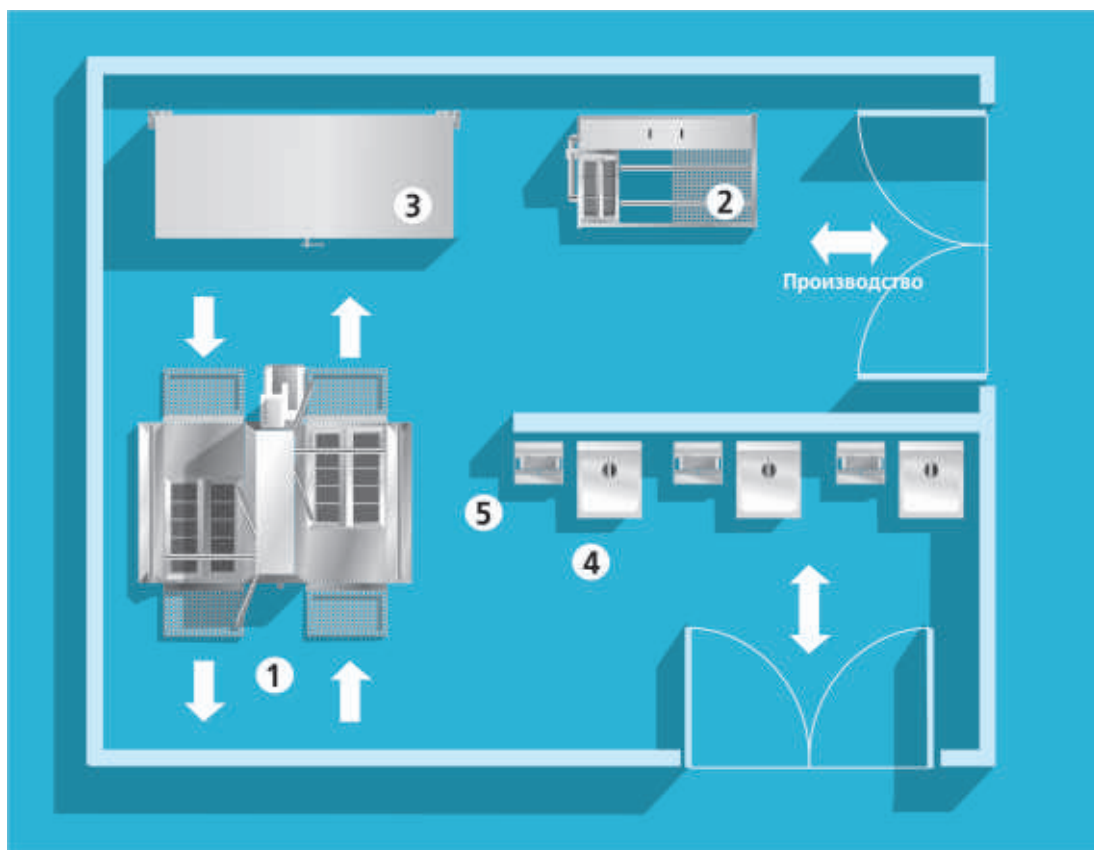
Гигиена
предприятия

Вспомогательное
оборудование

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

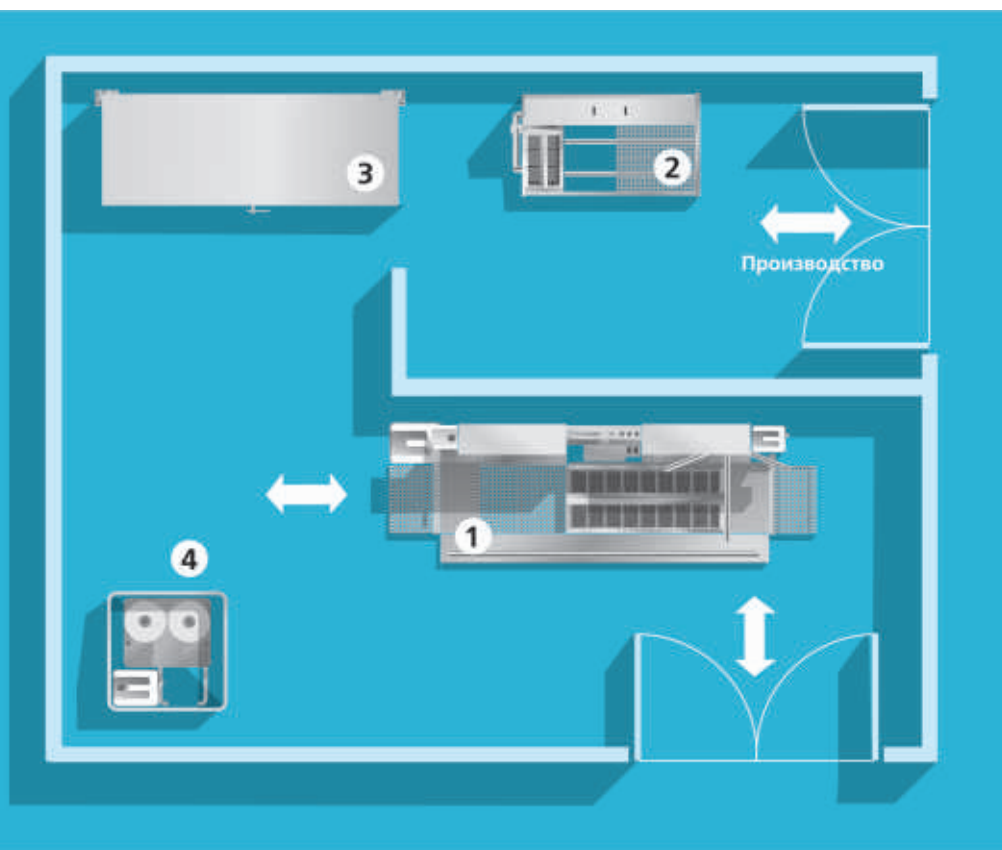
Модель	SN-001	SN-006	SN-010
Артикул К.909	К.902	К.190	
Габариты (АхВхС)	380x120x440	840x835x455	1200x455x835
Подвод воды	Ø 1/2"	Ø 3/4"	Ø 3/4"
Отвод воды	Ø 1/2"	Ø 3/4"	Ø 3/4"
Параметры питающей сети	230 В / 50 Гц	380 В / 50 Гц	380 В / 50 Гц
Потребляемая мощность	1,5 кВт	6 кВт	9,5 кВт
Температура воды	85 ±3°C	85 ±3°C	85 ±3°C
Тип защиты	IP 65	IP 65	IP 65
Вместимость	1 кассета	6 кассет	10 кассет
Время обработки кассет	60 минут	60 минут	60 минут

Пример организации гигиенической зоны с использованием ручной мойки и двухпроходным модулем



1. Модуль гигиенический **MG-003**
2. Мойка для фартуков **MF-001**
3. Шкаф для сушки фартуков **SF-60**.
4. Мойка для рук с дозатором жидкого мыла **MRS-001**
5. Дозатор бумажных полотенец или автоматическая сушилка рук по принципу **Airblade**.

Пример организации гигиенической зоны с однопроходным модулем



1. Модуль гигиенический **MG-005**
2. Мойка для фартуков **MF-001**
3. Шкаф для сушки фартуков **SF-60**
4. Модуль гигиенический **MG-007**

UNITY
FOOD MACHINERY

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ





ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Колбасные рамы KR-Z, KR-H



НАЗНАЧЕНИЕ

Предназначены для перемещения и термообработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Устойчивая и надежная конструкция.
- Исполнение H, Z - образное.
- Количество полок - по требованию заказчика.
- Центральные колеса смещены вниз для лучшего управления движением.
- Ручки для удобства транспортировки.
- Колеса из термостойкого материала.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали марки AISI 304.
- 6 термостойких колес.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Артикул	Исполнение	Ярус	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Диаметр колес, мм
KR-H1	K.007	H	5	1000	1010	1898	160
KR-H2	K.059	H	6	1000	1010	1898	160
KR-H3	K.071	H	7	1000	1010	1898	160
KR-H4	K.072	H	8	1000	1010	1940	160
KR-Z1	K.068	Z	5	1000	1010	1950	150
KR-Z2	K.067	Z	6	1000	1010	1950	150
KR-Z3	K.063	Z	7	1000	1010	1950	150

Рама для жарочных шкафов RGH-001



НАЗНАЧЕНИЕ

Предназначены для перемещения и термообработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Центральные колеса смещены вниз для лучшего управления движением.
- Ручки для удобства транспортировки.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали марки AISI 304.
- Шесть термостойких полиамидных колес (до 2500 С).
- Количество полок - по требованию заказчика.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Артикул	Ярус	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Диаметр колес, мм
RGH-001	K.173	7	1000	1010	1940	160

Емкости технологические Е-100, Е-200



НАЗНАЧЕНИЕ

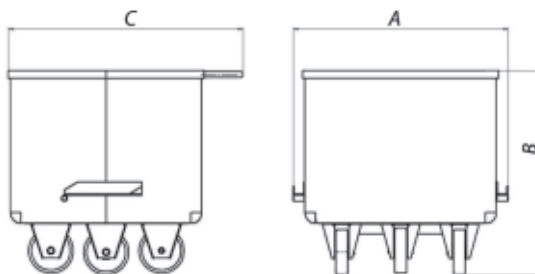
Предназначена для транспортировки и хранения сырья на предприятиях пищевой промышленности.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Емкости Е-100 и Е-200 изготавливаются по DIN 9797.
- Легкость очистки и обслуживания, соответствующая требуемым стандартам гигиены.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Корпус выполнен из нержавеющей стали марки AISI 304.
- Толщина дна: 3 мм.
- Толщина боковых стенок: 2 мм.
- Борт усилен полосой толщиной 8мм.
- Четыре полиамидных колеса.
- Могут быть изготовлены в габаритных размерах по заказу потребителя.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Артикул	А, мм	В, мм	С, мм	Диаметр колес, мм	Вместимость, л
Е100	К.147	500	600	630	100	100
Е200	К.037	720	680	786	160	200

Тележка транспортная

T-001



НАЗНАЧЕНИЕ

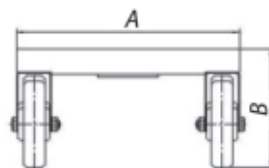
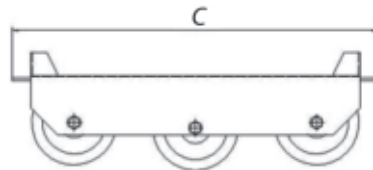
Тележки предназначены для транспортировки ящиков с продукцией размером 600x400 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Обеспечивает легкое перемещение ящиков, поставленных друг на друга.
- Центральные колеса смещены вниз для лучшего управления движением.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Материал исполнения - нержавеющая сталь марки AISI 304.
- Шесть полиамидных колес.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Артикул	А, мм	В, мм	С, мм	Грузоподъемность, кг	Диаметр колес, мм	Количество ящиков
T-001	K.028	414	221	680	350	160	7

Стол



НАЗНАЧЕНИЕ

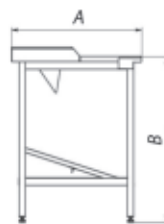
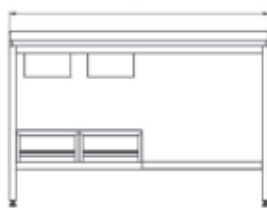
Предназначены для использования в технологическом процессе приготовления продуктов питания на предприятиях общепита, использования в продовольственных магазинах и в цехах пищевой промышленности.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Имеет регулируемые по высоте опоры для устранения неровностей пола.
- В нижней части стола предусмотрено место для установки 2-х ящиков 400 x 600 x 290.
- Для предотвращения падения продуктов предусмотрен борт.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Сварной трубный каркас.
- Составная столешница: основа - из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм, рабочая поверхность из полипропилена толщиной 30 мм.
- Борт высотой 50 мм.
- Столы могут быть изготовлены как стандартные, так и в других габаритных размерах по заказу потребителя.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул	А, мм	В, мм	С, мм
К.138	850	900	1700



Существует возможность изготовления столов различных конфигураций в соответствии с индивидуальными требованиями заказчика.

Шкафы для одежды



НАЗНАЧЕНИЕ

Предназначен для хранения рабочей одежды.

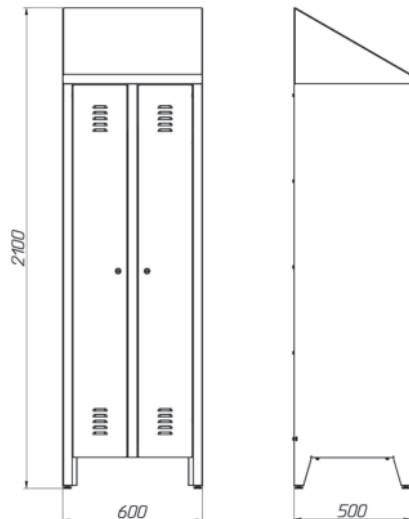
ПРЕИМУЩЕСТВА

- Надежная система хранения, соответствующая высоким гигиеническим стандартам.
- Компактная и функциональная конструкция.
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Регулируемые ножки для адаптации к неровностям пола.
- Перфорация в дверцах для лучшего вентилирования.
- Наклонная крыша для исключения возможности захламления внешней поверхности шкафа посторонними предметами.
- Комплектуется полкой и крючками для более рационального размещения одежды.
- Дверцы имеют индивидуальные замки для ограничения доступа.

Существует возможность изготовления шкафов различных конфигураций в соответствии с индивидуальными требованиями заказчика.



Сливы и оттоки



НАЗНАЧЕНИЕ

Лотки, решетки, трапы с фильтром являются необходимым оборудованием при прокладке коммуникаций, предназначенных для приема и отвода сточных вод в канализационную систему на предприятиях пищевой промышленности.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Лотки изготавливаются с переменным сечением по длине, что дает возможность обеспечить необходимый уклон для отвода сточных вод к трапу и далее в канализационную сеть, поэтому возможно их применение даже на ровных покрытиях.
- Лотки, решетки, трапы изготавливаются различных конструкций и типоразмеров для помещений любых планировок и любых условий производства.
- Изготавливается из нержавеющей стали марки AISI 304.

Лотки водоотводные

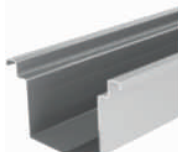
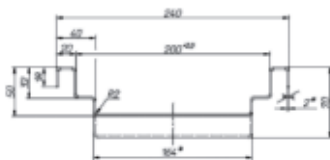
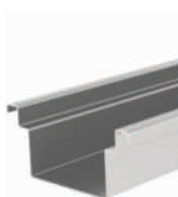
КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Лоток водоотводный стандартный (с ровным дном)

- Толщина стали 2 мм.
- Глубина лотка зависит от его общей длины и начальной глубины, а также величины уклона (в основном 0,5 или 1%).

Лоток водоотводный стандартный (с уклоном дна)

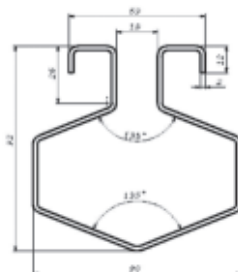
- Толщина стали 2 мм.
- Дно лотка имеет дополнительный уклон к центру лотка, что придает ему дополнительную жесткость, а так же способствует полному стеканию воды.



Лотки водоотводные щелевые

- Толщина стали 1,5...2 мм.
- Имеют постоянный уклон дна.
- Минимальная начальная глубина щелевого лотка 65 мм, ширина щели 20 мм.

- Отвод воды из лотка производится через интегрированный в систему трап или прямой отвод.
- Отрезки лотка соединяются между собой фланцем.
- Возможно изменение параметров лотков в зависимости от индивидуальных требований клиента.



Трапы



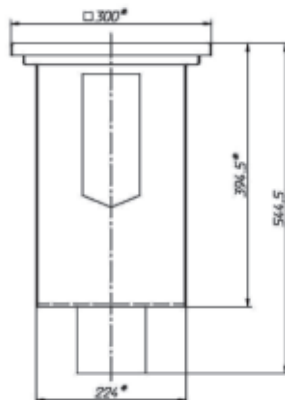
НАЗНАЧЕНИЕ

Трапы предназначены для локального сбора и отвода сточных вод в канализационную сеть.



КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Изготавливаются из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 2 мм.
- Трапы могут быть с горизонтальным или вертикальным выпуском с трубами различных диаметров.
- Все трапы комплектуются гидрозатворами с уловителями механических примесей и решетками.
- Возможно изменение параметров трапа в зависимости от индивидуальных требований клиента.



Решетки и крышки водоприемные для лотков и трапов



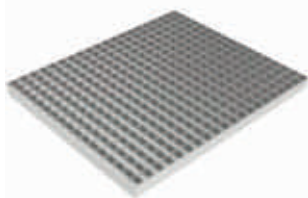
НАЗНАЧЕНИЕ

Для безопасной эксплуатации систем внутреннего водоотвода и исключения попадания в канализационную сеть посторонних предметов, лотки и трапы закрываются решетками, изготовленными из нержавеющей стали AISI 304.

ВАРИАНТЫ РЕШЕТОК ДЛЯ ЛОТКОВ

Решетка водоприемная ячеистая

Изготавливаются из нержавеющей полосы толщиной 2 мм.



Решетка водоприемная щелевая

Изготавливаются из нержавеющей полосы толщиной 2, 4, 6 мм.



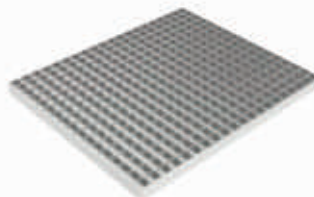
Решетка водоприемная перфорированная

Изготавливаются из нержавеющей стали толщиной 2 мм.



Крышка ячеистая

Изготавливаются из нержавеющей полосы толщиной 2 мм.



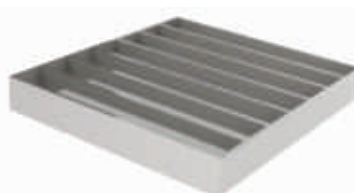
Крышка перфорированная

Изготавливаются из нержавеющей стали толщиной 2 мм.

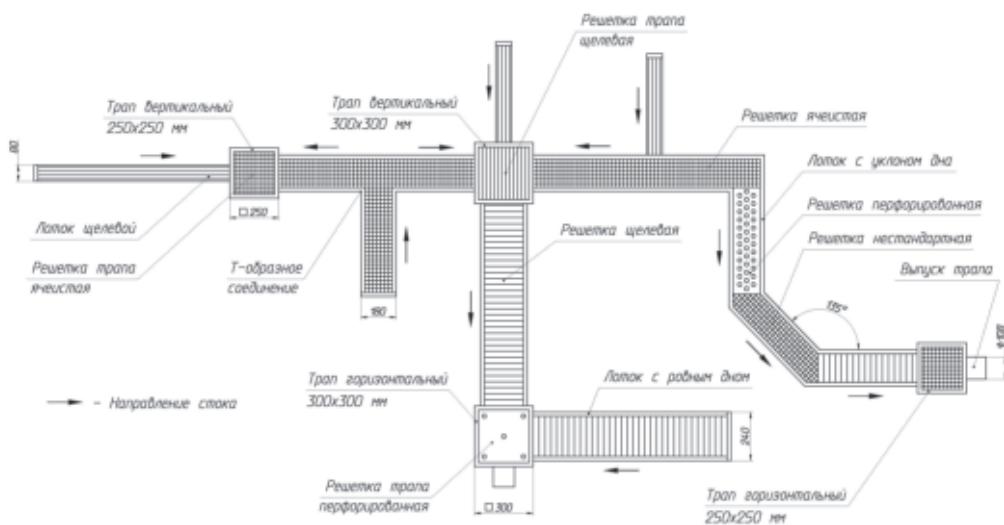


Крышка щелевая

Изготавливаются из нержавеющей полосы толщиной 2, 4, 6 мм.



ПРИМЕР МОНТАЖА ВОДООТВОДНЫХ ЛОТКОВ



Защита для стен и углов



НАЗНАЧЕНИЕ

Отбойники предназначены для ограничения передвижения транспортных средств и оборудования с целью защиты стен и углов в производственных помещениях.

ПРЕИМУЩЕСТВА

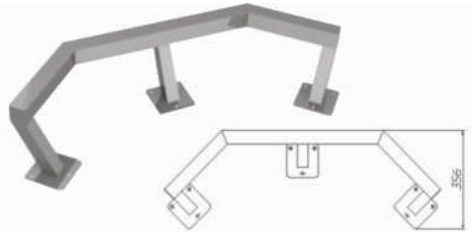
- Отбойники изготавливаются из нержавеющей стали марки AISI 304/430.
- Возможно изготовление отбойников различной длины и высоты, а также формы в зависимости от индивидуальных требований клиента.

ВАРИАНТЫ ЗАЩИТЫ

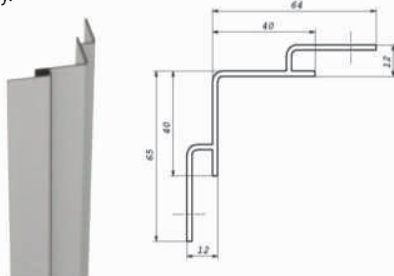
Устанавливается вдоль стен.



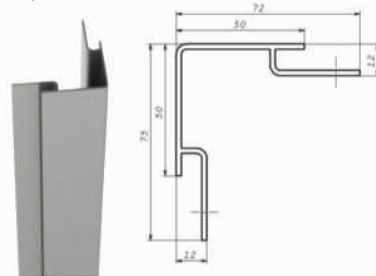
Используется для защиты колонн и углов.



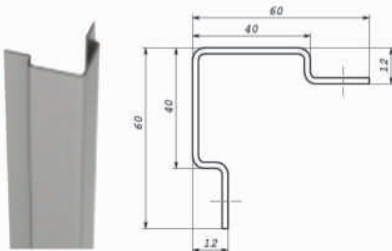
Отбойник для защиты внутренних углов под плитку.



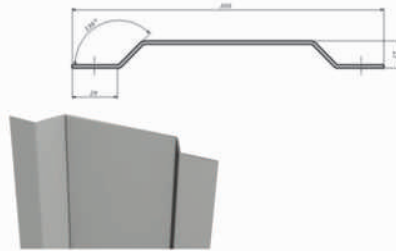
Отбойник для защиты внешних углов под плитку.



Отбойник для защиты внешних углов и дверных проемов из сэндвич-панелей.



Отбойник для защиты стен из сэндвич-панелей.



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69