

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	

Автоматическая машина для обвалки бедер АМОВ-001

Артикул АМОВ-001



Автоматическая машина для обвалки бедер на бойне птицы. Переработка птицы. Дополнительное оборудование для обвалки окорочков можно настроить в соответствии с вашими потребностями.

Характеристики

Корпус нержавеющая сталь: **08X18H10 (AISI304)**

Автоматическая перосьемная и ошпаривательная машина АООК-002

Артикул АООК-002



Полностью автоматическое оборудование для ошпаривания и ощипывания тушек птиц. Оснащена автоматическим перемешиванием, электронагревом с регулятором температуры, выгрузкой и воздушным насосом.

Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:.....

Материал ошпаривателя:.....

Материал перосьемной машины:.....

Производительность:.....

Производитель:.....

Автоматическая весовая сортировочная машина AVSM-001

Артикул AVSM-001



Автоматическая весовая сортировочная машина имеет широкий спектр применений, обеспечивает точную сортировку и простоту в эксплуатации. Она широко используется в процессе пищевой промышленности для упаковки, включая забой цыплят или переработку птицы.

Перосъемная и ошпаривательная машина БООТ-001

Артикул ВООТ-001



Машина барабанного типа предназначена для ошпаривания и ощипывания тушек птиц.

Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:..... **1300х500х1000**
Мощность нагрева:..... **2,2 кВт**
Материал ошпаривателя:..... **08Х18Н10 (АISI304)**
Материал перосъемной машины:..... **08Х18Н10 (АISI304)**
Производительность:..... **до 300 голов/час**

Круговой стол для потрошения птицы КСП-001

Артикул KSP-001



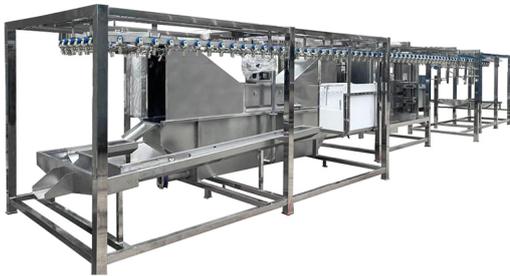
Предназначен для разделки птицы. Оснащен вешалами и резервуаром для сбора потрохов.

Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:..... **1500x1500x1900**
Корпус нержавеющая сталь:..... **08X18Н10 (AISI304)**
Кол-во вешал:..... **18-20 шт**
Желоб для внутренностей:..... **D1500 мм**
Производительность:..... **до 300 голов/час**

Линия убоя птицы ЛУП-001 (до 300 голов/час)

Артикул LUP-001



- Расстояние между подвесками: 152,4 мм.
- Скорость линии: 0,762 м/мин (регулируется).
- Время кровопускания: 3 минуты.
- Ошпаривание на подвесной водяной бане.
- Температура обжига: 58 °С ~ 61 °С (регулируется).
- Время ошпаривания: 1,5 минуты.
- Расход воды: около 2 тонн в час.
- Габариты (ДхШхВ):
 - Секция потрошения и резки: 3840x2150x2200 мм
 - Секция ощипывания: 2580x2150x2200 мм
 - Секция линии забоя: 3840x2200x2200 мм

Назначение

Производственная линия по убою и переработке мяса птицы представляет собой полностью готовую к эксплуатации площадь.

Производительность комплекса оборудования варьируется от 300 до 2000 голов/час (по запросу изготавливаются производственные линии увеличенной производительности). Все модули вмещаются в каркасную конструкцию контейнерного типа.

Линия включает в себя: подвесной конвейер, зоны анестезии (оглушения), убоя, обескровливания, тепловой обработки (ошпаривания), перьеочистки, потрошения, охлаждения и сортировки готовых полуфабрикатов (упаковка)

Преимущества

- съемный и настраиваемый
- экономия рабочей силы, простота в использовании
- не требуется установка, небольшие габариты

Спецификация оборудования

Оборудование для линии убоя птицы позволяет избежать какой-либо установки, что позволяет сэкономить затраты на установку, время и производственные площади в период пандемии. Производительность по убою и переработке составляет от 300 до 2000 голов птицы в час. Оборудование легко перемещать, эксплуатировать, чистить и обслуживать. Для общей транспортировки требуется всего 40 кв.м, а оборудование имеет стандартную конструкцию.

Он изготовлен из нержавеющей стали марки 304, стойкой к ржавчине и коррозии, твердой и долговечной. Кроме того, оборудование оснащено кнопкой остановки и системой защиты от поражения электрическим током, безопасной и надежной. Весь комплект оборудования управляется системой автоматического управления, оснащенной устройством регулировки скорости, которое позволяет увеличить первоначальную производительность более чем на 200 баррелей в час, что обеспечивает экономию энергии и высокую эффективность.

Вся линия убоя состоит из 12 процессов: прием птицы, оглушение, разделка головы, обескровливание, ошпаривание, ощипывание, разделка головы, потрошение, обрезание когтей, предварительное охлаждение, разделка, финишная обработка и упаковка. Ошпариватель работает с полностью автоматической системой управления, автоматической подачей воды и контролем температуры воды. Полностью автоматическое механическое удаление перьев эффективно, чисто и результативно при нулевом повреждении.

Подшипники всего оборудования имеют самую передовую конструкцию с водонепроницаемостью и шумоподавлением, которая имеет длительный срок службы.

Вы можете добавлять или убирать устройства в зависимости от ваших потребностей. Оборудование линии убоя может соответствовать исламским требованиям. Оборудование безопасно и надежно, разработано в соответствии с режимом управления 6S для обеспечения высокой эффективности и качества.

Оборудование прошло международную сертификацию качества ISO9001 и сертификацию системы экологического менеджмента ISO14001, а также получила сертификаты CE, SGS и так далее.

Характеристики

Корпус нержавеющая сталь:..... **08X18H10 (AISI304)**

Напряжение:..... **380В, 50 Гц**

Потребляемая мощность, кВт:..... **8**

Производительность:..... **до 300 голов/час**

Линия убоя птицы ЛУП-002 (до 500 голов/час)

Артикул LUP-002



- Расстояние между подвесками: 152,4 мм.
- Скорость линии: 0,762 м/мин (регулируется).
- Время кровопускания: 3 минуты.
- Ошпаривание на подвесной водяной бане.
- Температура обжига: 58 °С ~ 61 °С (регулируется).
- Время ошпаривания: 1,5 минуты.
- Расход воды: около 2 тонн в час.
- Габариты (ДхШхВ):
 - Секция потрошения и резки: 3840x2150x2200 мм
 - Секция ощипывания: 2980x2150x2200 мм
 - Секция линии забоя: 4780x2200x2200 мм

Назначение

Производственная линия по убою и переработке мяса птицы представляет собой полностью готовую к эксплуатации площадь. Производительность комплекса оборудования варьируется от 300 до 2000 голов/час (по запросу изготавливаются производственные линии увеличенной производительности). Все модули вмещаются в каркасную конструкцию контейнерного типа.

Линия включает в себя: подвесной конвейер, зоны анестезии (оглушения), убоя, обескровливания, тепловой обработки (ошпаривания), перьеочистки, потрошения, охлаждения и сортировки готовых полуфабрикатов (упаковка)

Преимущества

- съемный и настраиваемый
- экономия рабочей силы, простота в использовании
- не требуется установка, небольшие габариты

Спецификация оборудования

Оборудование для линии убоя птицы позволяет избежать какой-либо установки, что позволяет сэкономить затраты на установку, время и производственные площади в период пандемии. Производительность по убою и переработке составляет от 300 до 2000 голов птицы в час. Оборудование легко перемещать, эксплуатировать, чистить и обслуживать. Для общей транспортировки требуется всего 40 кв.м, а оборудование имеет стандартную конструкцию.

Он изготовлен из нержавеющей стали марки 304, стойкой к ржавчине и коррозии, твердой и долговечной. Кроме того, оборудование оснащено кнопкой остановки и системой защиты от поражения электрическим током, безопасной и надежной. Весь комплект оборудования управляется системой автоматического управления, оснащенной устройством регулировки скорости, которое позволяет увеличить первоначальную производительность более чем на 200 баррелей в час, что обеспечивает экономию энергии и высокую эффективность.

Вся линия убоя состоит из 12 процессов: прием птицы, оглушение, разделка головы, обескровливание, ошпаривание, ощипывание, разделка головы, потрошение, обрезание когтей, предварительное охлаждение, разделка, финишная обработка и упаковка. Ошпариватель работает с полностью автоматической системой управления, автоматической подачей воды и контролем температуры воды. Полностью автоматическое механическое удаление перьев эффективно, чисто и результативно при нулевом повреждении.

Подшипники всего оборудования имеют самую передовую конструкцию с водонепроницаемостью и шумоподавлением, которая имеет длительный срок службы.

Вы можете добавлять или убирать устройства в зависимости от ваших потребностей. Оборудование линии убоя может соответствовать исламским требованиям. Оборудование безопасно и надежно, разработано в соответствии с режимом управления 6S для обеспечения высокой эффективности и качества.

Оборудование прошло международную сертификацию качества ISO9001 и сертификацию системы экологического менеджмента ISO14001, а также получила сертификаты CE, SGS и так далее.

Характеристики

Корпус нержавеющая сталь:..... **08X18H10 (AISI304)**

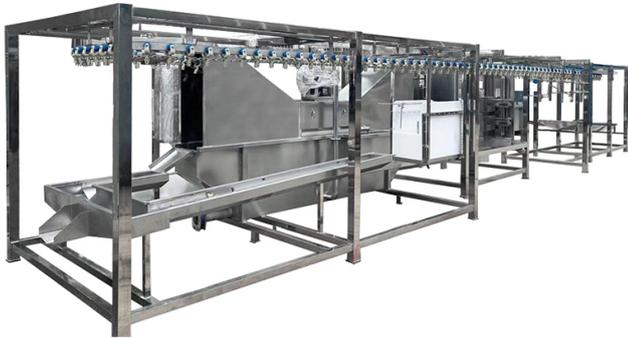
Напряжение:..... **380В, 50 Гц**

Потребляемая мощность, кВт:.....

Производительность:.....

Линия убоя птицы ЛУП-003 (до 1000 голов/час)

Артикул LUP-003



- Расстояние между подвесками: 152,4 мм.
- Скорость линии: 0,762 м/мин (регулируется).
- Время кровопускания: 3 минуты.
- Ошпаривание на подвесной водяной бане.
- Температура обжига: 58 °С ~ 61 °С (регулируется).
- Время ошпаривания: 1,5 минуты.
- Расход воды: около 2 тонн в час.
- Габариты (ДхШхВ):
 - Секция потрошения и резки: 5460x2150x2200 мм
 - Секция ощипывания: 3380x2150x2200 мм
 - Секция линии забоя: 4640x2200x2200 мм

Назначение

Производственная линия по убою и переработке мяса птицы представляет собой полностью готовую к эксплуатации площадь. Производительность комплекса оборудования варьируется от 300 до 2000 голов/час (по запросу изготавливаются производственные линии увеличенной производительности). Все модули вмещаются в каркасную конструкцию контейнерного типа.

Линия включает в себя: подвесной конвейер, зоны анестезии (оглушения), убоя, обескровливания, тепловой обработки (ошпаривания), перьеочистки, потрошения, охлаждения и сортировки готовых полуфабрикатов (упаковка)

Преимущества

- съемный и настраиваемый
- экономия рабочей силы, простота в использовании
- не требуется установка, небольшие габариты

Спецификация оборудования

Оборудование для линии убоя птицы позволяет избежать какой-либо установки, что позволяет сэкономить затраты на установку, время и производственные площади в период пандемии. Производительность по убою и переработке составляет от 300 до 2000 голов птицы в час. Оборудование легко перемещать, эксплуатировать, чистить и обслуживать. Для общей транспортировки требуется всего 40 кв.м, а оборудование имеет стандартную конструкцию.

Он изготовлен из нержавеющей стали марки 304, стойкой к ржавчине и коррозии, твердой и долговечной. Кроме того, оборудование оснащено кнопкой остановки и системой защиты от поражения электрическим током, безопасной и надежной. Весь комплект оборудования управляется системой автоматического управления, оснащенной устройством регулировки скорости, которое позволяет увеличить первоначальную производительность более чем на 200 баррелей в час, что обеспечивает экономию энергии и высокую эффективность.

Вся линия убоя состоит из 12 процессов: прием птицы, оглушение, разделка головы, обескровливание, ошпаривание, ощипывание, разделка головы, потрошение, обрезание когтей, предварительное охлаждение, разделка, финишная обработка и упаковка. Ошпариватель работает с полностью автоматической системой управления, автоматической подачей воды и контролем температуры воды. Полностью автоматическое механическое удаление перьев эффективно, чисто и результативно при нулевом повреждении.

Подшипники всего оборудования имеют самую передовую конструкцию с водонепроницаемостью и шумоподавлением, которая имеет длительный срок службы.

Вы можете добавлять или убирать устройства в зависимости от ваших потребностей. Оборудование линии убоя может соответствовать исламским требованиям. Оборудование безопасно и надежно, разработано в соответствии с режимом управления 6S для обеспечения высокой эффективности и качества.

Оборудование прошло международную сертификацию качества ISO9001 и сертификацию системы экологического менеджмента ISO14001, а также получила сертификаты CE, SGS и так далее.

Характеристики

Корпус нержавеющая сталь:..... **08X18H10 (AISI304)**

Напряжение:..... **380В, 50 Гц**

Потребляемая мощность, кВт:.....

Производительность:.....

Производитель:.....

Линия убоя птицы ЛУП-004 (до 1500 голов/час)

Артикул LUP-004



- Расстояние между подвесками: 152,4 мм.
- Скорость линии: 0,762 м/мин (регулируется).
- Время кровопускания: 3 минуты.
- Ошпаривание на подвесной водяной бане.
- Температура обжига: 58 °С ~ 61 °С (регулируется).
- Время ошпаривания: 1,5 минуты.
- Расход воды: около 2 тонн в час.
- Габариты (ДхШхВ):
 - Секция потрошения и резки: 8200x1800x2200 мм
 - Секция ощипывания: 3780x2150x2200 мм
 - Секция линии забоя: 6580x2200x2200 мм

Назначение

Производственная линия по убою и переработке мяса птицы представляет собой полностью готовую к эксплуатации площадь. Производительность комплекса оборудования варьируется от 300 до 2000 голов/час (по запросу изготавливаются производственные линии увеличенной производительности). Все модули вмещаются в каркасную конструкцию контейнерного типа.

Линия включает в себя: подвесной конвейер, зоны анестезии (оглушения), убоя, обескровливания, тепловой обработки (ошпаривания), перьеочистки, потрошения, охлаждения и сортировки готовых полуфабрикатов (упаковка)

Преимущества

- съемный и настраиваемый
- экономия рабочей силы, простота в использовании
- не требуется установка, небольшие габариты

Спецификация оборудования

Оборудование для линии убоя птицы позволяет избежать какой-либо установки, что позволяет сэкономить затраты на установку, время и производственные площади в период пандемии. Производительность по убою и переработке составляет от 300 до 2000 голов птицы в час. Оборудование легко перемещать, эксплуатировать, чистить и обслуживать. Для общей транспортировки требуется всего 40 кв.м, а оборудование имеет стандартную конструкцию.

Он изготовлен из нержавеющей стали марки 304, стойкой к ржавчине и коррозии, твердой и долговечной. Кроме того, оборудование оснащено кнопкой остановки и системой защиты от поражения электрическим током, безопасной и надежной. Весь комплект оборудования управляется системой автоматического управления, оснащенной устройством регулировки скорости, которое позволяет увеличить первоначальную производительность более чем на 200 баррелей в час, что обеспечивает экономию энергии и высокую эффективность.

Вся линия убоя состоит из 12 процессов: прием птицы, оглушение, разделка головы, обескровливание, ошпаривание, ощипывание, разделка головы, потрошение, обрезание когтей, предварительное охлаждение, разделка, финишная обработка и упаковка. Ошпариватель работает с полностью автоматической системой управления, автоматической подачей воды и контролем температуры воды. Полностью автоматическое механическое удаление перьев эффективно, чисто и результативно при нулевом повреждении.

Подшипники всего оборудования имеют самую передовую конструкцию с водонепроницаемостью и шумоподавлением, которая имеет длительный срок службы.

Вы можете добавлять или убирать устройства в зависимости от ваших потребностей. Оборудование линии убоя может соответствовать исламским требованиям. Оборудование безопасно и надежно, разработано в соответствии с режимом управления 6S для обеспечения высокой эффективности и качества.

Оборудование прошло международную сертификацию качества ISO9001 и сертификацию системы экологического менеджмента ISO14001, а также получила сертификаты CE, SGS и так далее.

Характеристики

Корпус нержавеющая сталь:..... **08X18H10 (AISI304)**

Напряжение:..... **380В, 50 Гц**

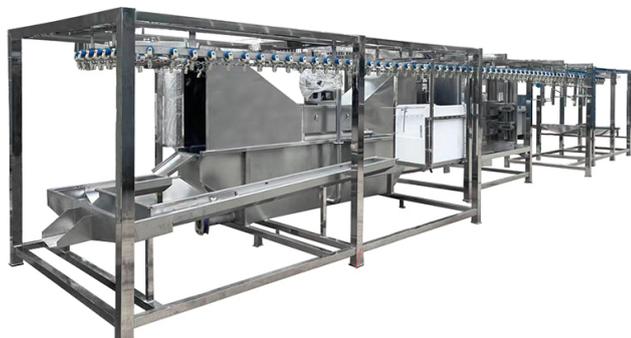
Потребляемая мощность, кВт:.....

Производительность:.....

Производитель:.....

Линия убоя птицы ЛУП-005 (до 2000 голов/час)

Артикул LUP-005



- Расстояние между подвесками: 152,4 мм.
- Скорость линии: 0,762 м/мин (регулируется).
- Время кровопускания: 3 минуты.
- Ошпаривание на подвесной водяной бане.
- Температура обжига: 58 °С ~ 61 °С (регулируется).
- Время ошпаривания: 1,5 минуты.
- Расход воды: около 2 тонн в час.
- Габариты (ДхШхВ):
 - Секция потрошения и резки: 10400x1800x2200 мм
 - Секция ощипывания: 6360x2150x2200 мм
 - Секция линии забоя: 7800x2200x2200 мм

Назначение

Производственная линия по убою и переработке мяса птицы представляет собой полностью готовую к эксплуатации площадь.

Производительность комплекса оборудования варьируется от 300 до 2000 голов/час (по запросу изготавливаются производственные линии увеличенной производительности). Все модули вмещаются в каркасную конструкцию контейнерного типа.

Линия включает в себя: подвесной конвейер, зоны анестезии (оглушения), убоя, обескровливания, тепловой обработки (ошпаривания), перьеочистки, потрошения, охлаждения и сортировки готовых полуфабрикатов (упаковка)

Преимущества

- съемный и настраиваемый
- экономия рабочей силы, простота в использовании
- не требуется установка, небольшие габариты

Спецификация оборудования

Оборудование для линии убоя птицы позволяет избежать какой-либо установки, что позволяет сэкономить затраты на установку, время и производственные площади в период пандемии. Производительность по убою и переработке составляет от 300 до 2000 голов птицы в час. Оборудование легко перемещать, эксплуатировать, чистить и обслуживать. Для общей транспортировки требуется всего 40 кв.м, а оборудование имеет стандартную конструкцию.

Он изготовлен из нержавеющей стали марки 304, стойкой к ржавчине и коррозии, твердой и долговечной. Кроме того, оборудование оснащено кнопкой остановки и системой защиты от поражения электрическим током, безопасной и надежной. Весь комплект оборудования управляется системой автоматического управления, оснащенной устройством регулировки скорости, которое позволяет увеличить первоначальную производительность более чем на 200 баррелей в час, что обеспечивает экономию энергии и высокую эффективность.

Вся линия убоя состоит из 12 процессов: прием птицы, оглушение, разделка головы, обескровливание, ошпаривание, ощипывание, разделка головы, потрошение, обрезание когтей, предварительное охлаждение, разделка, финишная обработка и упаковка. Ошпариватель работает с полностью автоматической системой управления, автоматической подачей воды и контролем температуры воды. Полностью автоматическое механическое удаление перьев эффективно, чисто и результативно при нулевом повреждении.

Подшипники всего оборудования имеют самую передовую конструкцию с водонепроницаемостью и шумоподавлением, которая имеет длительный срок службы.

Вы можете добавлять или убирать устройства в зависимости от ваших потребностей. Оборудование линии убоя может соответствовать исламским требованиям. Оборудование безопасно и надежно, разработано в соответствии с режимом управления 6S для обеспечения высокой эффективности и качества.

Оборудование прошло международную сертификацию качества ISO9001 и сертификацию системы экологического менеджмента ISO14001, а также получила сертификаты CE, SGS и так далее.

Характеристики

Корпус нержавеющая сталь:..... **08X18H10 (AISI304)**

Напряжение:..... **380В, 50 Гц**

Машина переработки птицы с помощью барабанных водоотделителей ММПБВ-001

Артикул ММПБВ-001



Назначение

Эффективно удаляют воду и мусор с технологической линии, сокращая время простоя и увеличивая производительность. Прочная конструкция и высококачественные компоненты обеспечивают надежное ежедневное использование при переработке всех трех видов домашней птицы. Конструкция барабанного типа обеспечивает эффективное отделение жидкости, предотвращая возможные засоры и обеспечивая бесперебойную работу технологических линий.

Описание

- Эффективное отделение воды и мусора от технологической линии.
- Длина барабана: 1000мм. Диаметр барабана: 500мм.
- Прочная конструкция для надежного ежедневного использования.
- Конструкция барабанного типа для эффективного отделения жидкости.
- Подходит для переработки курицы, утки и гуся.
- Помогает сократить время простоя и увеличить производительность.
- Предотвращает возможные засоры в технологической линии.
- Высококачественные компоненты для длительной работы.
- Простота очистки и обслуживания.
- Компактная конструкция для легкой установки и экономии места.
- Может быть настроен в соответствии с требованиями конкретного перерабатывающего предприятия.

Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:.....	1200x800x1500
Корпус нержавеющая сталь:.....	08X18Н10 (AISI304)
Водоподключение:.....	50
Потребляемая мощность, кВт:.....	3
Производительность:.....	1000 л/час

Машина для оглушения птицы МОР-001

Артикул МОР-001



Машина предназначена для электрооглушения птицы.

Ключевые технические характеристики

- Производительность рассчитана на оглушение до 500 птиц в час.
- Усовершенствованные электроды обеспечивают быстрое и гуманное оглушение, обеспечивая минимальный стресс для птиц. Оглушение с использованием водной основы (низкое напряжение). Температура воды от 40 °С до 50 °С.
- Программируемый логический контроллер. Регулируемое напряжение и частота оглушения.
- Быстросъемные детали машины упрощают мытье и дезинфекцию компонентов.
- Машина оснащена функциями безопасности, аварийной остановкой, датчиками безопасности, защита от перегрузки и автоматический выключатель которые обеспечивают безопасную эксплуатацию.
- Встроенный интерфейс для контроля над процессом оглушения.
- Компактная конструкция позволяет легко интегрировать машину в существующую производственную линию.

Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:..... от **800х400х680**
Корпус нержавеющая сталь:..... **08Х18Н10 (АISI304)**
Напряжение:..... **220-240В, 50/60Гц**
Потребляемая мощность, кВт:..... **5**
Производительность:..... до **500 голов/час**

Машина для оглушения птицы МОР-002

Артикул МОР-002



Машина предназначена для электрооглушения птицы.

Ключевые технические характеристики

- Производительность рассчитана на оглушение до 2000 птиц в час, подходит для крупных перерабатывающих предприятий
- Усовершенствованные электроды обеспечивают быстрое и гуманное оглушение, обеспечивая минимальный стресс для птиц. Оглушение с использованием водной основы (низкое напряжение). Температура воды от 40 °С до 50 °С.
- Программируемый логический контроллер. Регулируемое напряжение и частота оглушения.
- Быстросъемные детали машины упрощают мытье и дезинфекцию компонентов.
- Машина оснащена функциями безопасности, аварийной остановкой, датчиками безопасности, защита от перегрузки и автоматический выключатель которые обеспечивают безопасную эксплуатацию.
- Встроенный интерфейс для контроля над процессом оглушения.
- Компактная конструкция позволяет легко интегрировать машину в существующую производственную линию.

Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:..... от **1400х400х650**
Корпус нержавеющая сталь:..... **08Х18Н10 (АISI304)**
Напряжение:..... **220-240В, 50/60Гц**
Потребляемая мощность, кВт:..... **5**
Производительность:..... **до 2000 голов/час**

Машина для плавления воска и пропитки гусиной утки МПВП-001

Артикул MPVP-001



Назначение

Машина для плавления воска и пропитки предназначена для удаления тонких перьев с уток и гусей во время обработки птицы

За счет сокращения времени и усилий, необходимых для ощипывания, машина может повысить общую эффективность птицефабрики, что приводит к экономии средств и повышению рентабельности:

- скоростное плавление воска
- равномерное распределение воска по всей тушке птицы
- пропитка воском помогает улучшить удаление перьев
- снижает потери перьев во время ощипывания, уменьшается кол-во отходов
- процесс пропитки воском улучшает гигиену производства повышает безопасность пищевых продуктов на производстве

Машина для удаления субпродуктов МУС-001

Артикул MUS-001



Машины для удаления жира из желудков. Оборудование для потрошения составных продуктов

Характеристики

Корпус нержавеющая сталь:..... **08X18H10 (AISI304)**

Высокоэффективный нож для очистки желудков от кожуры НОЖ-001

Артикул NOZ-001



Высокоэффективный нож для очистки куриных желудков от кожуры.

Прецизионный пилинг

В машине используются специальные пластины для пилинга, которые обеспечивают равномерное и тщательное очищение желудков.

Простота в эксплуатации

Машина спроектирована так, чтобы быть удобной в использовании, с интуитивно понятным управлением и простым, понятный интерфейс, который требует минимальной подготовки.

Простота очистки

Простая конструкция машины облегчает ее очистку и обслуживание, обеспечивая оптимальную производительность и долговечность.

Экономичность

Благодаря сокращению времени и трудозатрат, необходимых для очистки желудков, эта машина может помочь повысить производительность и прибыльность, что делает ее разумной инвестицией для любого предприятия по переработке птицы.

Характеристики

Корпус нержавеющая сталь: **08X18H10 (AISI304)**

Производительность: **до 2000 шт/час**

Пила дисковая для раздела тушек птицы РС-001

Артикул RS-001



Предназначена для разделения тушек битой охлажденной птицы на части при производстве полуфабрикатов.

Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:..... **400x400x500**

Корпус нержавеющая сталь:..... **08X18Н10 (AISI304)**

Потребляемая мощность, кВт:..... **1,1 кВт**

Диаметр лезвия:..... **200 мм**

Производительность:..... **до 300 голов/час**

Ванна (желоб) обескровливания птицы СК-001

Артикул СК-001



Предназначена для сбора и транспортировки крови после убоя птицы.

Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:..... **2050x750xh**

Корпус нержавеющая сталь:..... **08X18Н10 (AISI304)**

Производительность:..... **до 300 голов/час**

Круглый стол для кровопускания СК-002

Артикул СК-002



Круглый стол для кровопускания. Конус для отвода крови. Внизу находится резервуар для сбора крови.

Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:..... **1500x1500x1500**

Корпус нержавеющая сталь:..... **08X18Н10 (AISI304)**

Производительность:..... **до 300 голов/час**

Шнековая машина предварительного охлаждения ШМПО-001

Артикул SMPO-001



Шнековая машина предварительного охлаждения, использующая перемешивание воздушным потоком под высоким давлением и метод выдвижения винтовых лопастей вперед для равномерного охлаждения цыплят и придания им лучшего вкуса.

1. Эффективно удаляет кожу с ножек птицы с минимальными усилиями.
2. Разработан с учетом требований безопасности для предотвращения травм работников.
3. Может обрабатывать большой объем ножек птицы за короткий промежуток времени, повышая производительность на птицебойне.
4. Легко моется и дезинфицируется, поддерживая гигиеническую рабочую среду.
5. Компактная и портативная конструкция для удобства хранения и транспортировки.
6. Совместим с различными типами и размерами птичьих ножек.

Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:..... **2000x500x800**
Корпус нержавеющая сталь:..... **08X18Н10 (AISI304)**
Напряжение:..... **220В, 50 Гц**
Производительность:..... **до 1000 голов/час**

Ванна мойки тушек птиц ВМТ-001

Артикул ВМТ-001



Предназначена для промывки и удаления внешних загрязнений тушек после потрошения.

Характеристики

Габариты (ДхШхВ), мм:..... **1500x1000x600**

Корпус нержавеющая сталь:..... **08X18Н10 (AISI304)**

Производительность:..... **до 300 голов/час**

Автоматическая перосъемная и ошпаривательная машина с функцией обескровливания АООК-001

Артикул АООК-001



Полностью автоматическое ошпаривание и ощипывание тушек птиц. Оснащена автоматическим перемешиванием, электронагревом с регулятором температуры, выгрузкой, воздушным насосом и функцией обескровливания.

Характеристики

Мощность нагрева:..... **2,2 кВт**
Материал ошпаривателя:..... **08Х18Н10 (АISI304)**
Материал перосъемной машины:..... **АISI304, углеродистая сталь**
Габариты ошпаривателя:..... **2240х1300х1700**
Габариты перосъемной машины:..... **1600х1350х1500**
Производительность:..... **более 300 голов/час**

Полуавтоматический ошпариватель для птицы ПОП-001

Артикул ПОП-001



Служит для ошпаривания разных пород птицы перед процессом общипывания.

Характеристики

Мощность нагрева:..... **24 кВт / 30 кВт**
Материал ошпаривателя:..... **08X18Н10 (AISI304)**
Габариты ошпаривателя:..... **1500x1000x800**
Производительность:..... **до 300 голов/час**

Полуавтоматическая 7-роликовая перосьемная машина ПОП-002

Артикул ПОП-002



Машина предназначена для ошипывания тушек птиц.

Характеристики

Мощность нагрева:..... **2,2 кВт**
Материал перосьемной машины:..... **AISI304, углеродистая сталь**
Габариты перосьемной машины: **1800x1200x1300**
Производительность:..... **до 300 голов/час**

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	