

Алматы (7273)495-231
 Ангарск (3955)60-70-56
 Архангельск (8182)63-90-72
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Благовещенск (4162)22-76-07
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Владикавказ (8672)28-90-48
 Владимир (4922)49-43-18
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89

Россия +7(495)268-04-70

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
 Коломна (4966)23-41-49
 Кострома (4942)77-07-48
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Курган (3522)50-90-47
 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
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 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
 Петрозаводск (8142)55-98-37
 Псков (8112)59-10-37
 Пермь (342)205-81-47

Казахстан +7(7172)727-132

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
 Саранск (8342)22-96-24
 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
 Сыктывкар (8212)25-95-17
 Тамбов (4752)50-40-97
 Тверь (4822)63-31-35

Киргизия +996(312)96-26-47

Тольятти (8482)63-91-07
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)33-79-87
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Улан-Удэ (3012)59-97-51
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Чебоксары (8352)28-53-07
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Чита (3022)38-34-83
 Якутск (4112)23-90-97
 Ярославль (4852)69-52-93

<https://novator.nt-rt.ru/> || nra@nt-rt.ru

Шприц вакуумный (колбасный, дозирующий роторный) 047МД(Н)



Описание: Данное оборудование предназначено для производства сосисок, сарделек, колбас, колбасного сыра, творога в тубах и т.п. Шприц вакуумный роторный предназначен для порционного (с настройкой требуемой дозы) наполнения полимерных и натуральных оболочек фаршем или иным однородным продуктом (паштеты, плавленый сыр, творог, джем и др.).

Высокое давление нагнетания продукта, обеспечиваемое вращением ротора с 12 подвижными лопатками, а также создание вакуума в корпусе ротора гарантируют плотное заполнение оболочек. Наличие двух независимых каналов автоматического управления позволяет отдельно управлять давлением нагнетания фарша и точностью порционирования при производстве сосисок, сарделек и колбас.

Шприц вакуумный для фарша комплектуется четырьмя цевками диаметром 14, 20, 38 мм и 38 мм со вставкой (для вареных колбас), вакууметром и камерой разделителем сред, предназначенной для предотвращения попадания фарша в вакуумный насос. Имеется возможность самостоятельно дооснащать шприц вакуумный дозирующий переключивающим устройством 044(Н) (при условии замены блока управления шприца на 047ПБУ) с целью получения модели шприца-перекрытчика 047П(Н) без доставки оборудования на завод-изготовитель. Совместим и легко комплектуется с промышленными клипсаторами различных марок.

Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Производительность по подаче продукта в оболочку, кг/ч, не менее, кг/ч	1200
Объем бункера, не менее, л	100
Количество лопаток ротора, шт.	12
Частота вращения ротора, об/мин	28-93
Рабочее давление подаваемого в оболочку продукта, не менее, кгс/кв.см	6
Масса одной дозы подаваемого в оболочку продукта	
- минимальная, кг	0,03
- максимальная, кг	2,0

Погрешность дозирования, не более, %	
- от 0,03 до 0,05 кг	9
- от 0,05 до 0,5 кг	3
- от 0,5 до 2,0 кг	1,5
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Установленная мощность, кВт	2,2
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1700
Масса, не более, кг	200

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



Описание: Данное оборудование предназначено для производства сосисок, сарделек, колбас, колбасного сыра, творога в тубах и т.п. Шприц вакуумный роторный предназначен для порционного наполнения полимерных и натуральных оболочек фаршем или иным однородным продуктом (паштеты, плавленый сыр, творог, джем и др.). Высокое давление нагнетания продукта, обеспечиваемое вращением ротора с 12 подвижными лопатками, а также создание вакуума в корпусе ротора гарантируют плотное заполнение оболочек. Шприц для фарша комплектуется четырьмя цевками диаметром 14, 20, 38 мм и 38 мм со вставкой (для вареных колбас), вакууметром и камерой разделителем сред, предназначенной для предотвращения попадания фарша в вакуумный насос. Имеется возможность самостоятельно дооснащать шприц переключившим устройством 044(Н) (при условии замены блока управления шприца на 047ПБУ) с целью получения модели шприца-переключика 047П(Н) без доставки оборудования на завод-изготовитель. Шприц совместим и легко комплектуется с промышленными клипсаторами различных марок. Шприц изготовлен из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Производительность по подаче продукта в оболочку, кг/ч, не менее, кг/ч	1200
Объем бункера, не менее, л	100
Количество лопаток ротора, шт.	12
Частота вращения ротора, об/мин	93
Рабочее давление подаваемого в оболочку продукта, не менее, кгс/кв.см	6
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Установленная мощность, кВт	2,2
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1700
Масса, не более, кг	190

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



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

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

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

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

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

Технические характеристики:

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

Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Установленная мощность, не более, кВт	2,4
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1700
Масса, не более, кг	250

Алматы (7273)495-231 Ангарск (3955)60-70-56 Архангельск (8182)63-90-72 Астрахань (8512)99-46-04 Барнаул (3852)73-04-60 Белгород (4722)40-23-64 Благовещенск (4162)22-76-07 Брянск (4832)59-03-52 Владивосток (423)249-28-31 Владикавказ (8672)28-90-48 Владимир (4922)49-43-18 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 Коломна (4966)23-41-49 Кострома (4942)77-07-48 Краснодар (861)203-40-90 Красноярск (391)204-63-61 Курск (4712)77-13-04 Курган (3522)50-90-47 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 Ноябрьск (3496)41-32-12 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 Петрозаводск (8142)55-98-37 Псков (8112)59-10-37 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 Саранск (8342)22-96-24 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 Сыктывкар (8212)25-95-17 Тамбов (4752)50-40-97 Тверь (4822)63-31-35	Тольятти (8482)63-91-07 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)33-79-87 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (8422)24-23-59 Улан-Удэ (3012)59-97-51 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Челоксары (8352)28-53-07 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Чита (3022)38-34-83 Якутск (4112)23-90-97 Ярославль (4852)69-52-93
Россия +7(495)268-04-70	Казахстан +7(7172)727-132	Киргизия +996(312)96-26-47		

<https://novator.nt-rt.ru/> || nra@nt-rt.ru