

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
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
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

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

Волчок для мяса (мясорубка промышленная) с производительностью не менее 1000 кг/час



предназначен для измельчения бескостного жилованного мяса с целью получения мясного фарша и для жиловки мяса не ниже 2 сорта. Волчок подходит для измельчения парного и охлажденного не ниже минус 2°С мяса и получения фарша из говядины, свинины, птицы при производстве колбас и других мясных изделий, может применяться для измельчения других продуктов имеющих сходную консистенцию.

Мясо или иное сырье загружается в приемный бункер, вместимость бункера не менее 100 литров. Под собственным весом мясо поступает на шнек. В целях безопасности обслуживающего персонала верхняя часть бункера защищена откидной решеткой с блокировкой и датчиком открывания. В нижней части бункера мясо захватывается шнеком и для дальнейшего измельчения подаётся на режущий механизм. Предусмотрен режим реверса, при необходимости запускающий вращение шнека в противоположном направлении для возврата остатков продукта из режущего блока обратно в горловину бункера.

Ножевой блок состоит из приемной решетки, двух ножей с промежуточной решеткой и выходной решетки. Степень измельчения продукта – от 3 мм.

Волчок полностью выполнен из нержавеющей стали, включая каркас, обшивку, откидную решетку, соприкасающиеся с продуктом поверхности, режущий механизм и полностью соответствует требованиям пищевых производств.

Вид климатического исполнения соответствует УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69, т.е. температура окружающей среды от плюс 1 до плюс 35°С, относительная влажность воздуха от 45 до 80%, атмосферное давление от 84 до 107 кПа (от 630 до 800 мм. рт. ст.).

Степень защиты электрооборудования соответствует IP 54 по ГОСТ 14254-96.

Волчок установлен на независимо регулируемые по высоте опоры, что позволяет точно выставить волчок в горизонтальное положение во избежание возникновения вибраций в процессе его работы.

Шнек волчка изготовлен из высокопрочной пищевой нержавеющей стали и обеспечивает непрерывную подачу фарша к режущему механизму.

Мотор-редуктор с мощностью 5,5 кВт обеспечивает производительность волчка не менее 1000 кг/час.

Компактность волчка даёт возможность его эксплуатации в помещениях малой площади на небольших предприятиях. А высота в 130 см позволяет загружать сырьё без применения дополнительных загрузочных устройств.

Простота разборки обеспечивает возможность быстрой и тщательной мойки и санитарной обработки волчка. А качественная двухсторонняя сварка швов исключает наличие пор и, соответственно, скопление бактерий.

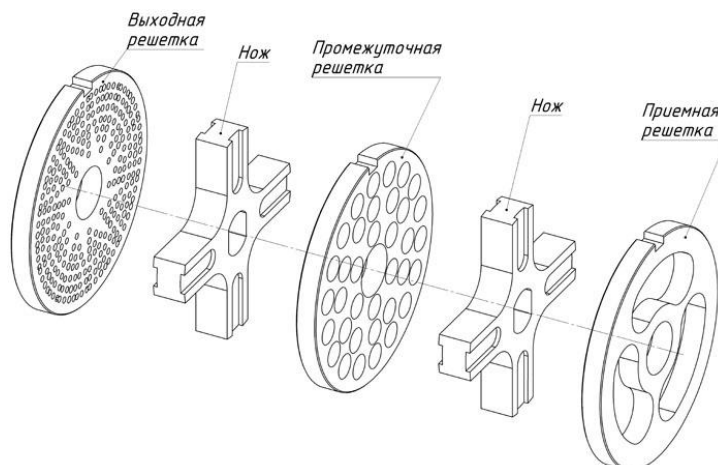
По отдельному заказу возможна установка в блок управления волчка частотного регулятора, который обеспечивает возможность плавной регулировки скорости работы механизма. Регулировка скорости

обеспечивает более гибкие возможности по осуществлению технологического процесса – плавный пуск, изменение скорости в зависимости от жесткости подаваемого сырья.

По запросам осуществляем доставку всех необходимых комплектующих, включая ножи и шнеки для волчков.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Производительность максимальная, кг/ч, не менее	1000
Диаметр ножевой решетки, мм	114
Диаметр отверстий в выходной ножевой решетке, мм	3; 5
Вместимость бункера, л, не менее	100
Реверс	Есть
Температура обрабатываемого мяса, °С, не менее	минус 2
Частота вращения шнека, об/мин	280
Напряжение питания трехфазное, В	3N~(380±10%)
Высота выгрузки измельченного продукта, мм	700
Установленная мощность, кВт	5,5
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	950x800x1300
Масса, кг, не более	170

Ножевой блок волчка для мяса



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
 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

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47