

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
Новый Уренгой (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

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

Комплект оборудования для производства плавленого сыра



Описание: предназначен для производства плавленого колбасного сыра

Технические характеристики:

Производительность, кг/смену	
Установленная мощность, кВт	
Обслуживающий персонал, чел.	
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	



Мясорубка МИМ-300, произв. 300 кг/ч, 1,5 кВт, 680x370x500 мм-1шт

Описание: предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш на предприятиях торговли, общественного питания и мясоперерабатывающих цехах

Технические характеристики:

Производительность, кг/ч	300
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	680x370x500
Масса, не более, кг	50



Плавитель 070(Н), объем 100 л-1шт

Описание: Предназначен для смешивания компонентов и плавления сырной массы при производстве плавленого сыра. Плавитель имеет цилиндрический корпус, вокруг которого концентрично расположена "паровая рубашка", а внутри, по оси корпуса, установлено вымешивающее устройство лопастного типа, обеспечивающее эффективное перемешивание расплавленной массы и предотвращающее её налипание на внутренней поверхности корпуса плавителя. Удаление готового продукта осуществляется автоматически (реверсным вращением двигателя) через имеющийся в нижней части корпуса затвор из нержавеющей стали с проходным отверстием диаметром Ду100. Нагрев сырной массы происходит за счет подачи пара в цилиндрическую "рубашку" плавителя. Температура продукта внутри плавителя измеряется биметаллическим термометром. Расположенный сверху корпуса люк для загрузки компонентов имеет блокировку, отключающую двигатель мотор-редуктора в случае открывания люка во время работы плавителя. Выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Объём, не менее, л	100
Коэффициент заполнения, не более	0,8
Количество лопастей вымешивающего устройства, шт.	6
Рабочая температура, °С	85
Время плавления, не менее, мин	15
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	5,0
Потребление пара, не более, кгс/ч	100
Частота вращения мешалки, об/мин	70
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	3,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x650x1200
Масса, не более, кг	200



Шприц вакуумный 047(Н), произв. 800 кг/ч-1шт

Описание: Предназначен для порционного наполнения полимерных 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 зоне подачи продукта гарантируют плотное заполнение оболочек. Шприц комплектуется четырьмя цевками диаметром 14, 20, 38 и 54 мм, вакууметром и камерой разделителем сред из прозрачного пластика, предназначенной для предотвращения попадания фарша в вакуумный тракт. При доукомплектации переключивающим устройством и двумя дополнительными блоками управления шприц превращается в шприц вакуумный (перекрутчик). Шприц совместим и легко komponуется с промышленными клипсаторами различных марок. Шприц изготовлен полностью из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Производительность по наполнению оболочки продуктом, не менее, кг/ч	800
Объем бункера, не менее, л	100
Количество лопаток ротора, шт.	12
Частота вращения ротора, об/мин	140
Рабочее давление подаваемого в оболочку продукта, не менее, кгс/кв.см	6
Предельное остаточное давление, кгс/кв.см	-0,8
Установленная мощность, кВт	1,8
Габаритные размеры, не более, мм	1100x700x1700
Масса, не более, кг	190



Клипсатор настольный ручной односкрепочный КН-6Р, диаметр оболочки 40-120 мм-1шт

Описание: предназначен для запечатывания в полимерные, целлофановые и коллагеновые штучные оболочки и пакеты колбасных изделий, сыра, пастообразных и сыпучих продуктов и мясных полуфабрикатов

Технические характеристики:

Калибр оболочки, мм	40 - 120
Время наложения скрепок, сек	2-3
Габаритные размеры, не более, мм	360x200x930
Масса, не более, кг	10



Стол рабочий (островной) 075-1,2(Н), размер 1200х600х850 мм-2шт

Описание: Предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25х25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1200х600х850
Масса, не более, кг	21



Камера термодымовая КТД-250, загрузка 250 кг, от 20 до 130°C, с 2 тележками-1шт

Описание: предназначена для горячего и холодного копчения мяса, птицы и рыбопродуктов в технологической среде из воздуха, горячего или холодного дыма и паров воды

Технические характеристики:

Загрузка камеры, кг	250
Диапазон температур в камере, °С	40-125
Диапазон влажности в камере, %	0-80
Установленная мощность, кВт	20,2
Габаритные размеры, не более, мм	1490х1760х2650
Масса, не более, кг	1000

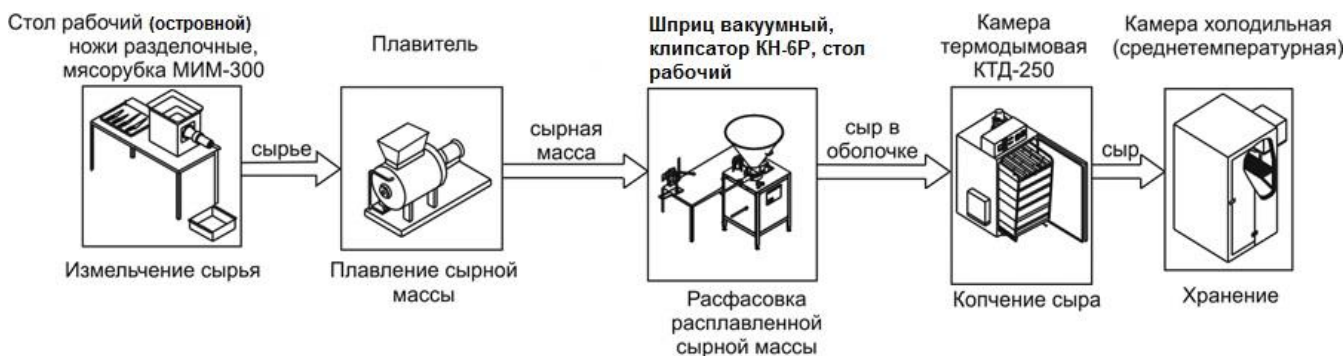


Камера холодильная (среднетемпературная) 033СТ-3, объем 3 куб.м, от -10 до +8°C *-1шт

Описание: Предназначена для хранения при средних (+8...-10 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 80 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MM, обеспечивающим среднетемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

Технические характеристики:

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	3
Диапазон рабочих температур, °С	+8...-10
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	0,5
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	1360x1360x2200
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	220



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
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