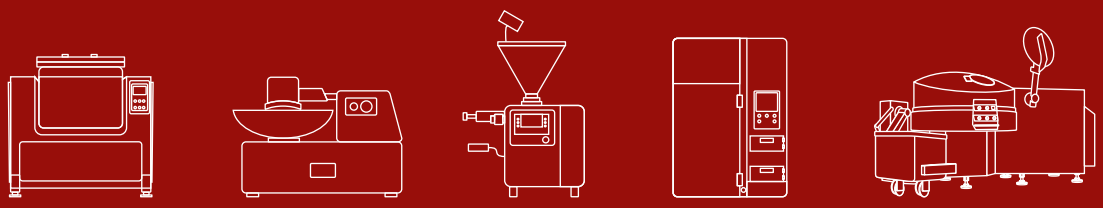
Your perfect solutions start here

HUALIAN®
MACHINERY

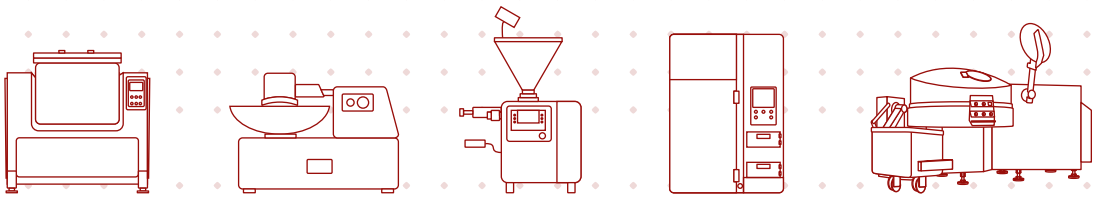
Каталог мясоперерабатывающего оборудования



Your perfect solutions start here

HUALIAN®
MACHINERY

Каталог мясоперерабатывающего оборудования





О компании

Hualian Machinery – единственный представитель одноименного китайского завода упаковочного и пищевого оборудования на территории России и СНГ. В Китае завод Hualian Machinery является лидером отрасли, имеет более чем 35-тилетнюю историю, безупречную репутацию и высочайшие стандарты качества. С момента появления в 2007 году, компания открыла 5 филиалов в России, представительства в Белоруссии и Казахстане. Бренд Hualian Machinery широко представлен также посредством разветвленной дилерской сети.

Компания предлагает решение самых сложных производственных задач, сотни реализованных проектов, широкий ассортимент, прозрачную систему ценообразования и максимальную лояльность.

Hualian Machinery

Наше оборудование - это многолетний опыт производства, реализации и обслуживания упаковочного и пищевого оборудования с использованием новейших разработок в индустрии.

XIAOJIN

Hualian Machinery Russia на сегодняшний день является также эксклюзивным представителем ведущего производителя мясоперерабатывающего оборудования в Китае – HeBei XiaoJin Machinery. Наши специалисты прошли стажировку и обучение на заводе производителе, с целью оказания самого высокого уровня консультационной и сервисной поддержки.

Поставки
Еженедельные поставки из Китая

Тестирование
Бесплатное тестирование оборудовани

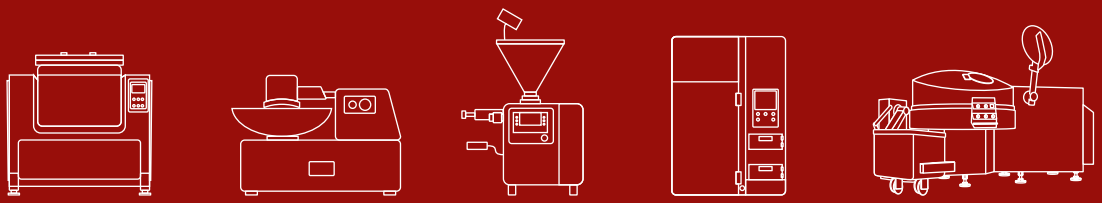
Обучение
Обучение и техническая поддержка

Качество
Европейские стандарты качества

Дилеры
Широкая дилерская сеть

Решение
Готовые и индивидуальные производственные решения





Содержание каталога

Блокорезки ---- 5
Волчки шнековые ---- 9
Фаршемесы ---- 13
Куттеры ---- 21
Шприцы колбасные ---- 33
Клипсаторы ---- 39
Термодымовые камеры ---- 45
Инъекторы ---- 49

Массажеры вакуумные ---- 53
Шпигорезки ---- 61
Слайсеры ---- 63
Вакуумные тестомесы ---- 65

Сервисная служба Hualian Machinery ---- 69
Выставочные залы ---- 71
Тестирование оборудования ---- 73





Блокорезки – это машины, которые используют для измельчения замороженных мясных блоков. Использование блокорезки позволяет быстрее начать процесс обработки мяса без затрат времени на его размораживание.

Кроме этого, при прохождении сырья через блокорезку, мясной сок остается в продукте более долгое время, что сохраняет вкусовые качества мяса. При производстве сырокопченой колбасы температура фарша не должна превышать -2 градуса, поэтому блокорезка необходима в производственном процессе.

Блокорезки иногда называют "измельчителями" или "дробилками". При выборе блокорезки основными показателями является размер и форма получаемых на выходе кусков мяса. Существует два принципиально разных вида - барабанные (роторные) блокорезки и гильотинные блокорезки.

Блокорезки

Роторные блокорезки:

измельчают мясо либо при помощи одного барабана, либо при помощи двух вращающихся навстречу друг другу валов. Крепкие зубцы "раскусывают" поступающее сырье на куски определенного размера.

Гильотинные блокорезки:

измельчают мясо путем проталкивания замороженного блока через продольные и поперечные ножи.
Зачастую для выбора типа блокорезки используют производительность того или иного вида оборудования. Для разработки сырья под сырокопченые и структурные колбасы чаще используют гильотинные блокорезки, так как процесс резания блоков в них более деликатный.



Блокорезки

Наименование оборудования	QP-5230 роторная
Макс. размер блока мяса (ДхШхВ) (мм)	700x520x200
Толщина куска мяса на выходе (мм)	6 / 20 / 35 (На выбор)
Ширина куска мяса (мм)	50
Макс. вес блока мяса (кг)	До 25
Рекомендованная температура мяса (Со)	От -4 до -18
Напряжение (В) / Частота (Гц)	380 / 50 (3-х фазное)
Общая мощность машины (кВт)	11
Длина хода пневмоцилиндра (мм)	700
Скорость вращения ножевого блока (оборотов/мин)	335
Расчётная производительность (кг/ч)	До 3000
Регулировка скорости подачи сырья	да
Наличие обратного хода	да
Класс защиты	IP-55
Габаритные размеры (ДхШ×В) (мм)	2420x1060x1150
Габаритные размеры (в коробке) (ДхШхВ) (мм)	2630x1300x1400
Вес нетто (кг)	760
Вес брутто (кг)	От 100
Давление воздуха (мПа)	0.5-0.6
Производительность (л/мин)	От 480
Объём ресивера (л)	От 100
Мощность (кВт)	От 3

*-Компрессор не входит в базовую комплектацию машины и приобретается отдельно;
*-Рекомендуется использовать масляный воздушный компрессор, так как безмасляные модели при длительном использовании быстро придут в негодность.

Блокорезки

Наименование оборудования	QK-5223 гильотинная
Макс. размер блока мяса (ДхШ×В) (мм)	700x500x150
Толщина куска мяса на выходе (мм)	20-50 (Не регулируется)
Ширина куска мяса (мм)	30/ 60 /90
Макс. вес блока мяса (кг)	До 25
Рекомендованная температура мяса (Со)	От -2 до -7
Напряжение (В) / Частота (Гц)	380 / 50 (3-х фазное)
Общая мощность машины (кВт)	5,5
Расчётная производительность (кг/ч)	До 2000
Угол наклона подающей платформы	20
Класс защиты	IP-55
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм)	1535x930x1476
Габаритные размеры (в коробке) (ДхШхВ) (мм)	1650x1100x1550
Вес нетто (кг)	750
Вес брутто (кг)	820





Тележка



Блок ножей

Блокорезка гильотинного типа QP 5223

Оборудование предназначено для измельчения замороженных продуктовых блоков при температуре от -4С до -18С на ломтики или куски для дальнейшего измельчения на волчке или куттере. Сырью не требуется предварительной дефростации, что значительно экономит время и сокращает потери. Рабочим органом гильотинной машины являются вертикальные ножи и отрезной гильотинный нож.







Больше о нашем оборудовании - подробные описания, видеобзоры - вы можете посмотреть на нашем сайте hmru.ru и видеохостинге hmruvideo.ru







Для переработки замороженной мясной продукции на предприятиях пищевой отрасли используются мощные шнековые волчки.

Компания Hualian Machinery предлагает оборудование собственного производства. В каталоге представлена сертифицированная техника, прошедшая комплекс испытаний и отвечающая всем требованиям Госстандарта РФ. Подтверждением высокого качества сборки и санитарно-гигиенических качеств оборудования служат соответствующие сертификаты.

Назначение шнековых волчков в том, чтобы измельчать и продавливать мясо, получая на выходе доброкачественный фарш. Благодаря особой конструкции и скорости вращения ножей фарш остается свежим и сохраняет полезные вещества в полном объеме.

Волчки шнековые для измельчения мяса

К основным достоинствам таких волчков относится:

- Наличие загрузочного устройства для быстрой подготовки сырья при минимальном участии персонала;

- Защитные крышки, оберегающие оператора от травм;

- Регулируемая скорость вращения привода;

- Равномерное выдавливание фарша и обеспечение его оптимальной консистенции;

-Устойчивые к скоплению загрязнений поверхности.



Волчки шнековые для измельчения мяса

Наименование оборудования	JR-82	JR-120	JR-D120
Напряжение (В)	220	380	380
Объем бункера (л)	9	30	50
Расчетная производительность (кг/час)	150	1000-1500	1000-1500
Общая мощность (Вт)	750	7500	7500
Диаметр решетки (мм)	82	120	120
Разовая загрузка (кг)	6	20	20
Температура сырья (°C)	не ниже 0 градусов	От 0 до - 4, другие режимы возможны при смене шнека	От 0 до -4, другие режимы возможны при смене шнека
Диаметр отверстий решетки (мм)	От 3 до 10	От 4 до 26, в базе 3решетки 5, 9 и 12	От 4 до 26, в базе три решётки 5, 9 и 12 мм
Скорость вращения основного шнека	150	245	245
Вес нетто (кг)	60	300	300
Вес брутто (кг)	100	340	340
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	600×360×530	950x550x1050	950×550×1050
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	800×550×750	1100x750x1350	7700×750×1350



JR-82 – промышленная мясорубока производительностью до 150 кг.

Корпус машины, как и все контактирующие с продуктом детали изготовлены из высококачественной нержавеющей стали марки SUS 304.



JR-120 – промышленная мясорубка с высокими показателями производительности.

Машина оснащена простой и понятной механической панелью управления. Машина идеально подходит для измельчения замороженного мяса различных видов (мясо птицы, свинина, говядина, индейка и т.д.)



JR-D120 – промышленная мясорубка с высокими показателями производительности.

Машина оснащена простой и понятной механической панелью управления. Машина идеально подходит для измельчения замороженного мяса (мясо птицы, свинина, говядина, индейка и т.д.) с целью получения однородной структуры фарша.

Волчки шнековые для измельчения мяса

Наименование оборудования	JR-130	JR-160	JR-200
Напряжение (В)	380	380	380
Объем бункера (л)	130	280	300
Расчетная производительность (кг/час)	3000	4000	8000
Общая мощность (Вт)	19000	22000	37000
Диаметр решетки (мм)	130	160	200
Разовая загрузка (кг)	90-100	190-200	230-240
Температура сырья (°С)	От -18 до - 4; от -4до 0	От -18 до +12	От -18 до +12
Диаметр отверстий решетки (мм)	От 3 до 26	От 3 до 25, в базе три решётки 6, 8 и 10 мм	От 3 до 35
Скорость вращения основного шнека	130 / 260	165	130/260
Вес нетто (кг)	730	1300	1780
Вес брутто (кг)	950	1450	1900
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1100×1200×1350	880×650×1180	1800×1500×1700
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1480×1300×1800	1900×1450×1800	2000×1700×2000



JR-130 – промышленная мясорубка с высокими показателями производительности.

Машина оснащена простой и понятной механической панелью управления для выбора скорости вращения каждого шнека по отдельности.



JR-160 – промышленная мясорубка с высокими показателями производительности.

Машина идеально подходит для измельчения замороженного мяса (мясо птицы, свинина, говядина, индейка и т.д.) с целью получения однородной структуры фарша.



JR-200 – промышленная мясорубка с высокими показателями производительности.

Машина оснащена простой и понятной механической панелью управления для выбора скорости вращения каждого шнека по отдельности.

Волчки шнековые для измельчения мяса

Наименование оборудования	JRS-300
Напряжение (В)	380
Объем бункера (л)	300
Расчетная производительность (кг/час)	4000-12000
Общая мощность (Вт)	105000
Диаметр решетки (мм)	300
Разовая загрузка (кг)	до 250
Температура сырья (°С)	От -18 до - 4; от -4 до 0
Диаметр отверстий решетки (мм)	От 5 до 30
Скорость вращения основного шнека	160
Вес нетто (кг)	4743; 62
Вес брутто (кг)	6400; 122
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	3050×1600×2000
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	3200×2010×2400



JRS-300 – представитель серии промышленных двухшнековых волчков с высокими показателями производительности.

Машина оснащена простой и понятной механической панелью управления для выбора скорости вращения каждого шнека по отдельности. Машина идеально подходит для измельчения мяса различных видов (мясо птицы, свинина, говядина, индейка и т.д.) с целью получения однородной структуры фарша.

Больше о нашем оборудовании - подробные описания, видеобзоры - вы можете посмотреть на нашем сайте hmru.ru и видеохостинге hmruvideo.ru

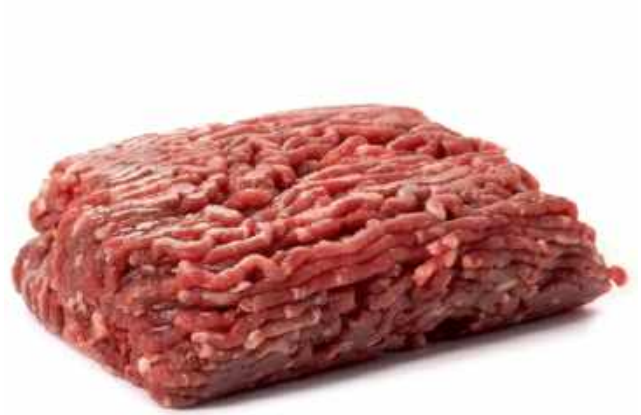


Фаршемесы промышленные

Фаршемесы применяются для смешивания различных видов фарша с дополнительными компонентами - приправами, специями, красителями и другими добавками, предусмотренными рецептурой или технологической картой. Наибольшее распространение получил для приготовления мясного фарша в производстве сосисок, колбас, мясных полуфабрикатов.







Фаршемесильные машины широко используются на предприятиях мясоперерабатывающей и пищевой промышленности для перемешивания мясного сырья и приготовления фаршей, а также других вязких или пастообразных пищевых продуктов при производстве всех видов колбас, при производстве ветчины, мясных хлебов.

Производительность фаршемеса зависит от объема его дежи, конструкции и технических характеристиках месильного органа. Корпус фаршемесов выполнены из пищевой нержавеющей стали. Выгрузка готового продукта осуществляется за счет опрокидывания дежи над приемной емкостью. Кроме того, конструкция фаршемеса пригодна для использования его с целью перемешивания салатов на предприятиях общественного питания. Так что, список продуктов, которые подвергаются обработке этим аппаратом, не ограничивается одним мясным фаршем.

Фаршемесы промышленные невакуумные

Наименование оборудования	JB-50	JB-150	JB-300
Напряжение (В)	380	380	380
Мощность (ВТ)	740	2200	4400
Емкость бункера (л)	50	150	300
Загрузка (кг)	20-30	80-110	220-265
Наличие реверса	Да	Да	Да
Вес нетто (кг)	180	333	476
Вес брутто (кг)	230	415	550
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	740×810×775	1200×682×1060	1500×800×1300
Габариты в упаковке (Д*Ш×В)	950×1000×1100	1480×980×1500	1700×1000×1600



Фаршемес открытого типа JB-50

Модель JB50 представляет серию невакуумных фаршемесов открытого типа JB известного китайского производителя Hualian. Его основная функция – смешивание различных видов фарша с дополнительными компонентами – приправами, специями, красителями и другими добавками, предусмотренными рецептурой или технологической картой.



Фаршемес открытого типа JB-150

Фаршемешалка JB-150 представляет серию невакуумных фаршемесов. Модель предназначена для смешивания различных видов фарша с дополнительными компонентами (соль, специи, красители, усилители вкуса и т.п.) Разработана для пищевых производств средней и небольшой производительности. Объем дежи – 150 л, разовая загрузка – 80-110 кг.



Фаршемес открытого типа JB-300

JB300 – еще одна модель серии промышленных фаршемесов открытого типа с месильным органом в форме лопастного шнека. Данная модель оснащена двумя шнеками, автономно управляемыми при помощи двух мотор-редукторов. Емкость дежи – 300 л, разовая загрузка сырья – 220-265 кг.

Фаршемесы промышленные невакуумные

Наименование оборудования	JB-650	JB-1200	JB-2000
Напряжение (В)	380	380	380
Мощность (Вт)	6000	11000	22000
Емкость бункера (л)	650	1200	2000
Загрузка (кг)	440-490	820-900	1200-1400
Наличие реверса	Да	Да	Да
Вес нетто (кг)	811	1420	2830
Вес брутто (кг)	950	1650	3100
Габариты (Д*Ш×В) (мм)	1600×1100×1400	1930×1490×1700	3200x1900x2300
Габариты в упаковке (Д*Ш*В) (мм)	1800×1300×1700	2150×1700×2000	3400x2100x2500



Фаршемес открытого типа JB-650

Модель JB650 представляет серию открытых (невакуумных) фаршемесов из нержавющей стали с двумя перемешивающими валами . Серия разработана для пищевых производств различной мощности – от небольших цехов до крупных мясоперерабатывающих производств. Основное назначение – смешивание фарша с различными вкусовыми добавками, специями, красителями и другими компонентами, предусмотренными рецептурой.



Фаршемес открытого типа JB-1200

JB1200 – одна из самых вместительных моделей в серии фаршемесов открытого типа JB. Большой объем рабочей дежи (1200 л) позволяет единовременно загрузить до 900 кг сырья. Такая производительность оптимально подойдет для крупных и средних производств. Основное назначение фаршемеса – смешивание мясного сырья и добавочных компонентов при приготовлении различных видов фарша.



Фаршемес открытого типа JB-2000

Мощный, высокопроизводительный фаршемес JB2000 предназначен для больших и средних производств. Основные заказчики данного оборудования – мясокомбинаты, колбасные цеха, производители мясных полуфабрикатов, молокозаводы. Аппарат предназначен для тщательного перемешивания фарша с другими добавочными компонентами – специям, приправами, красителями и т.п.

Фаршемесы промышленные вакуумные

Наименование оборудования	JBZK-50	JBZK-150	JBZKS-150 (2 вала)
Напряжение (В)	380	380	380
Мощность (ВТ)	1110	2750	3500
Емкость бункера (л)	50	150	150
Загрузка (кг)	20-30	до 110	80-110
Степень вакуума (мПа)	-0,09	-0,09	-0,09
Наличие реверса	Да	Да	Да
Дополнительно	компрессор не входит в комплект поставки		
Минимальная температура продукта (°С)	+10	+10	+10
Вес нетто (кг)	208	400	450
Вес брутто (кг)	290	486	495
Габариты (Д*Ш*В) (мм)	740×810×775	1200×700×1260	1200×1200×1400
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	950×1000×7100	1650×850×1520	1650×850×1520
Производительность вакуумного насоса (м3/4)	20	20	20
Расчетная производительность (кг/час)	20-30	80-110	80-110
Скорость вращения месильного органа (об/мин)	40	40	40



Вакуумный фаршемес JBZK-50

JBZK-50 – наиболее компактная модель в серии вакуумных фаршемесов с объемом дежи 50 л. Предназначен для перемешивания мясного и других видов фаршей и начинок с добавочными компонентами в вакуумной среде.



Вакуумный фаршемес JBZK-150

JBZK-150 – Вакуумный фаршемес с большим объёмом бункера на 150 литров предназначен для приготовления фарша путем перемешивания измельченного мяса с другими компонентами. Машина подходит не только для смешивания мясного фарша из мяса разных сортов, но также рыбного фарша, овощного рагу, творог, масло и прочее.



Вакуумный фаршемес JBZKS-150

JBZKS150 – аналог модели вакуумных фаршемесов, но отличается тем, что оснащен двумя валами с лопатками. Предназначен для перемешивания в вакуумной среде различных видов фарша, начинок, паштетов, творожных масс, овощных смесей и т.п Обеспечивает тщательное перемешивание компонентов, без спрессовывания и перетирания.

Фаршемесы промышленные вакуумные

Наименование оборудования	JBZK-300	JBZK-650	JBZK-1200
Напряжение (В)	380	380	380
Мощность (Вт)	5500	7100	13200
Емкость бункера (л)	300	650	1200
Загрузка (кг)	220-265	440-490	820-900
Степень вакуума (мПа)	-0,09	-0,09	-0,09
Вес нетто (кг)	689	980	1870
Вес брутто (кг)	835	1160	2100
Габариты (Д*Ш×В) (мм)	1500×1000×1500	1600×1300×1600	1985x2300x1920
Габариты в упаковке (Д*Ш*В) (мм)	1880×1480×1880	2180×1760×1950	2350x2700x270



Вакуумный фаршемес JBZK-300

Фаршемесильный аппарат JBZK300 представляет серию универсальных фаршемесов для приготовления фаршей и начинок из различных видов сырья – мяса, рыбы, птицы, овощей, творога и т.п. Главной особенностью машины является обработка сырья в вакуумной среде, благодаря этому фарш полностью освобождается от воздуха, осуществляется повторное уничтожение бактерий, продукт приобретает более выраженный цвет, увеличиваются сроки годности.



Вакуумный фаршемес JBZK-650

Вакуумный фаршемес JBZK650 – современное универсальное оборудование для мясо- и рыбоперабатывающих предприятий. Предназначен для смешивания мясного, рыбного, мясоовощного фарша и различных начинок с добавочными компонентами – приправами, вкусовыми добавками, рассолами и т.п.



Вакуумный фаршемес JBZK-1200

Вакуумный фаршемес JBZK1200 – современное универсальное оборудование для мясо- и рыбоперабатывающих предприятий. Предназначен для смешивания мясного, рыбного, мясоовощного фарша и различных начинок с добавочными компонентами – приправами, вкусовыми добавками, рассолами и т.п.

Фаршемесы промышленные вакуумные

Наименование оборудования	JBFZ-350	JBFZ-650
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	7350	11000
Емкость бункера (л)	350	650
Загрузка (кг)	220-265	440-490
Степень вакуума (мПа)	-0,09	-0,09
Вес нетто (кг)	750	1770
Вес брутто (кг)	900	1950
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1545×1090×1535	2300×1400×3100
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1950×1450×1850	2700×1800×3400







Вакуумный фаршемес JBFZ-350

Модель JBFZ350 – относится к серии универсальных вакуумных фаршемесов. Модель JBFZ350 – относится к серии универсальных вакуумных фаршемесов. Особенностью данной модели является опрокидывающаяся дежа объемом 350 л. Исполнение – полностью нержавеющая сталь.
Фаршемес используется для перемешивания в вакуумной среде различных видов фарша с добавочными компонентами, начинок, овощных и фруктовых смесей, творожных масс и т.д.

Вакуумный фаршемес JBFZ-650

Фаршемес JBFZ650 представляет серию универсальных вакуумных фаршемесильных аппаратов JBFZ. Серия отличается высоким качеством сборки, надежностью и долговечностью. Материал изготовления – полностью нержавеющая сталь. Аппарат предназначен для тщательного перемешивания мясного, рыбного и смешанного фарша, овощного сырья, творожных начинок с различными вкусовыми добавками и рассолами.



Фаршемесы промышленные вакуумные с охлаждением

Наименование оборудования	JBZL-750	JBZL-1200	JBZL-3000
Напряжение (В)	380	380	380
Мощность (Вт)	15000	39700	34000
Скорость вращения месильного органа (об/мин)	5-20	5-20	5-20
Емкость бункера (л)	750	1200	3000
Загрузка (кг)	до 380	520	не более 1600
Степень вакуума (мПа)	-0,09	-0,09	-0,09
Вес нетто (кг)	1600	2430	2430
Вес брутто (кг)	1750	–	–
Габариты (ДхШхВ) (мм)	1660×1550×2160	2150×1900×2400	3500×2200×3400
Габариты в упаковке(ДхШ×В) (мм)	2000×1950×2550	2550×2100x2750	3900×2600×3700



JBZL750 – базовая модель в серии вакуумных фаршемесов с охлаждением JBZL

По своим качественным и технологическим параметрам оборудование вплотную приближается к изделиям ведущих европейских производителей, но при этом имеет более доступную цену.Объем дежи в данной модели составляет 750 л, разовая загрузка – до 520 кг. В качестве месильного органа выступают два вала с попеременно расположенными лопастями. Вообще при заказе можно выбрать другую форму месильного органа, в зависимости от задач клиента.



JBZL1200 – наиболее производительная модель в серии вакуумных фаршемесов с охлаждением JBZL

Объем дежи в данной модели составляет 1200 л, разовая загрузка – до 520 кг. Аппарат оптимально подходит для смешивания мясного и рыбного фарша с дополнительными компонентами, вкусовыми добавками и рассолами. Комбинация вакуумной среды и низкой температуры обеспечивает максимальную сохранность и свежесть сырья, однородную консистенцию и плотность.



JBZL3000 – максимально вместительная и производительная модель в серии вакуумных фаршемесов с функцией охлаждения JBZL

В качестве месильного органа выступают валы с лопастями. Лопасти при заказе можно подобрать разного типа –в зависимости от особенностей конкретного сырья. Фаршемес обеспечивает качественное, равномерное смешивание фарша с добавочными компонентами, а функция охлаждения предохраняет сырье от нагрева. Вакуумная среда в сочетании с функцией охлаждения создает оптимальные условия для приготовления всех видов фарша, сохранение его свежести и натурального внешнего вида.

Фаршемесы промышленные вакуумные с охлаждением

Наименование оборудования	JBFZ-350	JBFZ-650
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	7350	11000
Емкость бункера (л)	350	650
Загрузка (кг)	220-265	440-490
Степень вакуума (мПа)	-0,09	-0,09
Вес нетто (кг)	750	1770
Вес брутто (кг)	900	1950
Габариты (Д*Ш×В) (мм)	1545×1090×1535	2300×1400×3100
Габариты в упаковке (Д*Ш*В) (мм)	1950×1450×1850	2700×1800×3400







Вакуумный фаршемес JBFZ-350

Модель JBFZ350 – относится к серии универсальных вакуумных фаршемесов. Особенностью данной модели является опрокидывающаяся дежа объемом 350 л. Исполнение – полностью нержавеющая сталь. Фаршемес используется для перемешивания в вакуумной среде различных видов фарша с добавочными компонентами, начинок, овощных и фруктовых смесей, творожных масс и т.д.

Вакуумный фаршемес JBFZ-650

Фаршемес JBFZ650 представляет серию универсальных вакуумных фаршемесильных аппаратов JBFZ. Серия отличается высоким качеством сборки, надежностью и долговечностью. Материал изготовления – полностью нержавеющая сталь. Аппарат предназначен для тщательного перемешивания мясного, рыбного и смешанного фарша, овощного сырья, творожных начинок с различными вкусовыми добавками и рассолами.





В иерархии мясоперерабатывающего оборудования куттеры занимают особое место.

Компания Hualian Machinery Russia с 2007 года занимается поставкой данного оборудования на российский рынок. Куттеры — высокоэффективные машины, название которых происходит от английского слова «cut» (резать). Они активно используются пищевыми предприятиями в процессе производства мясных изделий, рыбных и овощных продуктов. Основное назначение оборудования — приготовление фарша для колбасных изделий, сарделек, ветчины и т. п. Но, в отличие от мясорубок, куттер выполняет еще и функции фаршемешалки и волчка, доводя перерабатываемое сырье (мясо, рыба, птица, овощи, жиры или их комбинации) до состояния эмульсии.

Куттеры

Вакуумные куттеры для мяса являются оборудованием нового поколения и обладают рядом особенностей. Вот только некоторые из них:

Повышенная функциональность и производительность куттера. Процессом мясопереработки управляют с программного пульта, можно задавать частоту вращения ножей и чаши, плавность хода, время измельчения и температуру продукта, контролировать состояние узлов и т. п.

Безопасность труда, обеспечиваемая автоматической диагностикой неисправностей, повышенной шумоизоляцией, герметичностью устройства и отсутствием доступа к опасным элементам.

Безупречная гигиена производства. Вакуумный куттер уничтожает в процессе работы большинство бактерий и микроорганизмов и замедляет их дальнейшее развитие.

Простота эксплуатации. Для обслуживания куттера достаточно одного человека.

Надежность и долговечность оборудования.



Куттеры промышленные невакуумные

Наименование оборудования	QS-5A	QS-8A
Напряжение (В)	220	380
Мощность (Вт)	370	750
Скорость вращения чаши (об/мин)	35	35
Объем чаши (л)	5	8
Скорость вращения ножей (об/мин)	1450	1450
Расчетная производительность (кг/час)	до 80	до 120
Вес нетто (кг)	75	82
Габариты (Д*Ш*В) (мм)	530×420×540	800×550×550







Куттер QS-5A

QS-5A – наиболее компактная модель в серии открытых (невакуумных) куттеров QS, разработанных заводом Hualian. Объем чаши для данной модели составляет 5 литров, производительность – до 80 кг/час, что оптимально для небольших цехов и объектов общепита.

Куттер QS-8A

Куттер еще о н мо ель S-8A – в серии невакуумных (открытых) куттеров от завода Hualian. Обработка сырья в нем осуществляется в атмосферной среде. Куттер предназначен для тонкого, равномерного измельчения самых разнообразных продуктов, включая мясо, овощи и фрукты.

Куттеры промышленные невакуумные

Наименование оборудования	QS-620A	Q5-650
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	1100	2200/2800
Скорость вращения чаши (об/мин)	35	40
Объем чаши (л)	20	50
Скорость вращения ножей (об/мин)	1450	960/1400
Расчетная производительность (кг/час)	до 120	до 1000
Вес нетто (кг)	126	360
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	775×710×940	1260×1060×1140
Вместимость чаши (л)	16	30-35
Загрузка (кг)	16	30-35





Куттер QS-5A

QS-5A – наиболее компактная модель в серии открытых (невакуумных) куттеров, разработанных заводом Hualian. Объем чаши для данной модели составляет 5 литров, производительность – до 80 кг/час, что оптимально для небольших цехов и объектов общепита.

Куттер QS-8A

Куттер еще о н мо ель S-8A – в серии невакуумных (открытых) куттеров от завода Hualian. Обработка сырья в нем осуществляется в атмосферной среде. Куттер предназначен для тонкого, равномерного измельчения самых разнообразных продуктов, включая мясо, овощи и фрукты.



Куттеры промышленные невакуумные

Наименование оборудования	ZB 20	ZBG 20 (высокоскоростной)
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	4850	8850
Скорость вращения чаши (об/мин)	8/15	10/16
Объем чаши (л)	20	40
Скорость вращения ножей (об/мин)	1500/3000	750/1500/3000/4500
Загрузка (кг)	10-15	до 25
Дополнительно	без выгружателя	
Вес нетто (кг)	320	650
Вес брутто (кг)	370	705
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	850×680×930	1100 × 850 ×1050
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1050×900×1200	1480×1100×1300







Куттер открытого типа ZB 20

ZB20— наиболее компактная модель серии открытых (невакуумных) куттеров. Емкость чаши составляет 20 л, а разовая загрузка сырья – 10-15 кг. Аппарат предназначен для тонкого измельчения мясного сырья и смешивания его с другими компонентами согласно рецептуре. Чаще всего используется для производства сосисок, сарделек и колбас, но может применяться и для другого сырья – пюрирования овощей и фруктов, измельчения орехов и т.п.

Куттер высокоскоростной ZBG 20

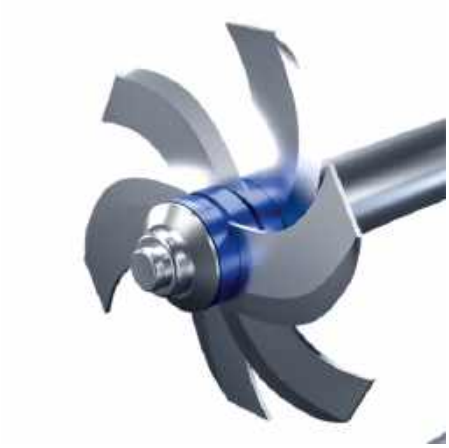
Куттер ZBG20 представляет собой наиболее компактную модель серии открытых (невакуумных) куттеров ZBG. Особенностью серии является комплектация двигателем повышенной мощности и высокая скорость вращения ножей (4 ступени) – до 4500 об/мин. Частотный преобразователь обеспечивает плавное переключение скоростей. Куттер предназначен для тонкого измельчения и смешивания с дополнительными компонентами различных видов фарша, паштетов, пюрирования фруктов и овощей, измельчения орехов и пр.

Куттеры промышленные невакуумные

Наименование оборудования	ZB 40	ZBG 40 (высокоскоростной)
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	8350	8850
Скорость вращения чаши (об/мин)	8/15	10/16
Объем чаши (л)	40	40
Скорость вращения ножей (об/мин)	2000/4000	750/1500/3000/4500
Загрузка (кг)	до 25	до 25
Дополнительно	без выгружателя	
Вес нетто (кг)	650	650
Вес брутто (кг)	705	705
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1100×850×1050	1100 × 850 ×1050
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1480×1100×1300	1480×1100×1300







Куттер открытого типа ZB 40

Куттер ZB40 – одна из наиболее компактных моделей серии открытых (невакуумных) куттеров ZB. Модель оснащена рабочей чашей объемом 40 л, материал изготовления пищевая нержавеющая сталь. Разовая загрузка сырья – до 25 кг. Измельчение компонентов происходит в атмосферной среде. Основные сферы применения – приготовление фарша для сосисок, сарделек и колбас, паштетов, пюрирование овощей и фруктов, измельчение орехов, смешивание соусов и т.п.

Куттер высокоскоростной ZBG 40

Куттер ZBG40 предназначен для тонкого измельчения мясного, рыбного, мясовощного и прочего сырья и смешивания его с добавочными компонентами для приготовления различных видов фарша. Измельчение и смешивание выполняются в атмосферной среде. Полученный фарш используется для производства разнообразной продукции. Куттер также можно использовать для измельчения овощей, фруктов, орехов.



Куттеры промышленные невакуумные

Наименование оборудования	ZB 8011	ZBG80II (высокоскоростной)
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	13170	17170
Скорость вращения чаши (об/мин)	8/12	8/12
Объем чаши (л)	87	87
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3080	750/1500/3000/4500
Загрузка (кг)	до 60	до 60
Дополнительно	с выгружателя	
Вес нетто (кг)	1122	1122
Вес брутто (кг)	1309	1309
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1800×1500×1400	1800×1500×1400
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	2130×7630×1500	2130×1630×1500
Скорость выгружателя (об/мин)	85	85



Куттер открытого типа ZB 80II

ZB80II – представитель серии открытых (невакуумных) куттеров ZB. Измельчение и смешивание сырья производится в атмосферной среде. Объем рабочей чаши в данной модели составляет 87 л, загрузка сырья до 60 кг. Литеры «в н з ании озн чают, что кут ер ком лектуется одн скоростным аси хронным дви ателем II» с преобразователем частоты (главный привод). Это обеспечивает плавную, многоступенчатую регулировку скорости вращения ножевого вала от 750 до 3080 оборотов в минуту.



Куттер высокоскоростной ZBG80II

По своей конструкции и назначению куттер ZBG80II является высокоскоростным аналогом модели ZB – от ZBG Отл чие с рии ZB 0I. более мощный и производительный двигатель и соответственно – более высокая скорость вращения ножевого вала. Модели серии ZBG имеют четыре ступени скорости, максимальная – 4500 об/мин. Подобные характеристики позволяют эффективно измельчать любое мясное сырье, а также орехи, овощи, фрукты и ягоды.





Куттеры промышленные вакуумные

Наименование оборудования	ZB-125	ZBG-125 (высокоскоростной)
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	32170	39170
Скорость вращения чаши (об/мин)	8/12	8/12
Объем чаши (л)	125	125
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000	750/1500/3000/4500
Загрузка (кг)	до 80	до 80
Дополнительно	с выгружателем	
Вес нетто (кг)	1535	1535
Вес брутто (кг)	1735	1735
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	2000×1600×1400	2000×1600×1400
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	2230×1730×1600	2230×1730×1600





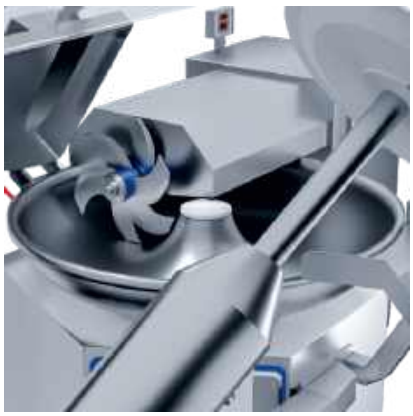


Куттер открытого типа ZBG-125

Модель ZBG125 является представителем серии высокоскоростных куттеров открытого типа. В отличие от серии ZB, куттеры данной серии оснащаются более производительным двигателем, а максимальная скорость вращения ножевого вала составляет 4500 об/мин. Переключение – плавное многоступенчатое. Куттер предназначен для промышленной переработки мясного и другого пищевого сырья. Основное предназначение – приготовление фарша из любых видов сырья.

Куттер открытого типа ZB-125

Куттер ZB125 – профессиональное оборудование для мясопереработки. Используется для тонкого измельчения всех видов мясного сырья, в том числе жильного – говядины, свинины, баранины, птицы. В процессе работы могут добавляться и смешиваться другие компоненты. Полученный фарш используется для приготовления сосисок, сарделек и колбас. При помощи куттера можно также измельчать другие продукты – овощи, фрукты, орехи, ягоды и пр.



Куттеры промышленные вакуумные

Наименование оборудования	ZBG-200 (высокоскоростной)	ZB-330
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	42000	60000
Скорость вращения чаши (об/мин)	8/12	8/12
Объем чаши (л)	200	200
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000	750/1500/3000/4500
Загрузка (кг)	до 125	До 125
Скорость выгружателя (об/мин)	30-75	30-75
Вес нетто (кг)	3600	3600
Вес брутто (кг)	4820	4820
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	3500×2100×2200	3500×2100×2200
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	3700×2200×2400	3700×2200×2400



Куттер высокоскоростной ZBG200

ZBG200 – один из наиболее вместительных представителей серии высокоскоросных промышленных куттеров открытого типа ZBG. Серия комплектуется мощными двигателями с четырехступенчатой скоростью вращения ножевого вала. Максимальная скорость вращения – 4500 об/мин. Объем чаши – 200 л, разовая загрузка – до 125 кг. Куттер предназначен для тонкого измельчения мясного сырья любых сортов и его перемешивания с другими компонентами. Полученный фарш используется для изготовления сосисок, сарделек и колбас.



Куттер ZB-330

Среди куттеров открытого типа стоит также выделить модель ZB-330 с объемом чаши на 330л. Самый производительный и мощный, он станет незаменимым и надежным помощником на крупных мясоперерабатывающих предприятиях. Предназначен куттер для измельчения всех сортов мясного сырья и перемешивания его с различными компонентами в атмосферной среде. Его используют в производстве колбас, сарделек, мясных паштетов.



Куттеры промышленные вакуумные

Наименование оборудования	ZBG-330(высокоскоростной)	ZBG-525 (высокоскоростной)
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	96200	110000
Скорость вращения чаши (об/мин)	4/8/11/15	2/4/8/12
Объем чаши (л)	330	525
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000/4500	750/1500/3000/4500
Загрузка (кг)	до 200	до 330
Скорость выгружателя (об/мин)	12-75	12-60
Вес нетто (кг)	4910	8500
Вес брутто (кг)	5950	10000
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	3600×2300×2100	4093×3362×2340
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	3800×2350×2150	4400×3300×2550





Куттер высокоскоростной ZBG330

ZBG330 – вместительная и производительная модель в серии высокоскоростных промышленных куттеров открытого типа ZBG. Объем рабочей чаши – 330 л, разовая загрузка – до 200 кг. Измельчение и смешивание компонентов производится в атмосферной (невакуумной) среде. Чаша выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Куттер высокоскоростной ZBG525

Куттер ZBG525 является наиболее вместительной моделью в серии высокоскоростных промышленных куттеров открытого типа ZBG. Объем чаши составляет 525 л, материал изготовления – полностью нержавеющая сталь AISI 304. Аппарат предназначен для приготовления различных видов фаршей и отлично подходит для крупных мясокомбинатов, колбасных цехов и перерабатывающих производств.

Куттеры промышленные вакуумные

Наименование оборудования	ZBZ-125	ZBZ-130
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	32170	39170
Скорость вращения чаши (об/мин)	8/12	8/12
Объем чаши (л)	125	125
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000	750/1500/3000/4500
Загрузка (кг)	до 80	до 80
Дополнительно	с выгружателем	
Вес нетто (кг)	1535	1535
Вес брутто (кг)	1735	1735
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	2000×1600×1400	2000×1600×1400
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	2230×1730×1600	2230×1730×1600
Скорость выгружателя (об/мин)	85	85





Вакуумный куттер ZBZ-130

Вакуумный куттер ZBZ130 – это высокоскоростное профессиональное оборудование для мясопереработки средней производительности. Предназначен для измельчения, перемешивания и эмульгирования мясного и других видов сырья. Используется для приготовления фарша для сосисок, сарделек, колбас, паштетов, соусов и пр.

Вакуумный куттер ZBZ-125

Модель ZBZ125 представляет серию профессиональных высокоскоростных вакуумных куттеров для пищевой промышленности ZBZ. Объем чаши в данной модели составляет 125 л, материал изготовления – полностью нержавеющая сталь. Раздельные приводы ножевого вала и чаши обеспечивают высокую надежность работы и позволяют выбрать оптимальный режим работы для конкретного сырья.

Куттеры промышленные вакуумные

Наименование оборудования	ZBZ-330	ZBZ-500
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	105440	109200
Скорость вращения чаши (об/мин)	4/8/12	4/8/12
Объем чаши (л)	330	500
Скорость вращения ножей (об/мин)	240/750/1500/3600	240/750/1500/3600
Загрузка (кг)	до 200	до 300
Степень вакуума (мПа)	-0,08	-0,08
Скорость выгружателя (об/мин)	30-90	30-90
Число ножей, шт	6	6
Вес нетто (кг)	7174	8500
Вес брутто (кг)	1 место: 7540; 2 место: 441;3 место: 415	10000
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	3950×2850×2220	4093×3362×2340
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	3900×2330×2450	4400×3300×2550





Вакуумный куттер ZBZ-330

ZBZ-330 – одна из наиболее производительных моделей вакуумных куттеров серии ZBZ. Объем ее чаши составляет 330 л, а разовая загрузка сырья – до 200 кг. Относится к высокоскоростным куттерам, обеспечивающим тонкое измельчение любого мясного, мясо-овощного и овощного сырья. Максимальная скорость вращения ножевого вала – 3600 об/мин. Частотный преобразователь обеспечивает плавный разгон и остановку ножевого вала. Количество скоростей – 4.

Вакуумный куттер ZBZ-500

Вакуумный куттер ZBZ-500 представляет серию высокоскоростных, профессиональных куттеров для тонкого измельчения любых видов мясного сырья и его качественного смешивания с другими компонентами. Основные сферы применения – производство сосисок, сарделек и колбас. Также может применяться для пюрирования овощей и фруктов, приготовления соусов и т.п.

Куттеры промышленные вакуумные

Наименование оборудования	ZBZ-525	ZBZ-725
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	150000	171000
Скорость вращения чаши (об/мин)	2/4/8/10	2/4/8/10
Объем чаши (л)	525	750
Скорость вращения ножей (об/мин)	750/1500/3000/3600	750/1500/3000/3300
Загрузка (кг)	до 350	до 500
Степень вакуума (мПа)	-0,08	-0,08
Скорость выгружателя (об/мин)	15-60 (регулируемая)	15-60 (регулируемая)
Число ножей, шт	6	6
Наличие реверса ножей	Да, 240 об/мин	Да, 240 об/мин
Память программ	99	99
Вес нетто (кг)	3300	12000
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	4093+336242340	4484x3504x2534
Габариты в упаковке (Д*Ш×В) (мм)	4400×3300×2550	4650x3700x2634



Вакуумный куттер ZBZ-525

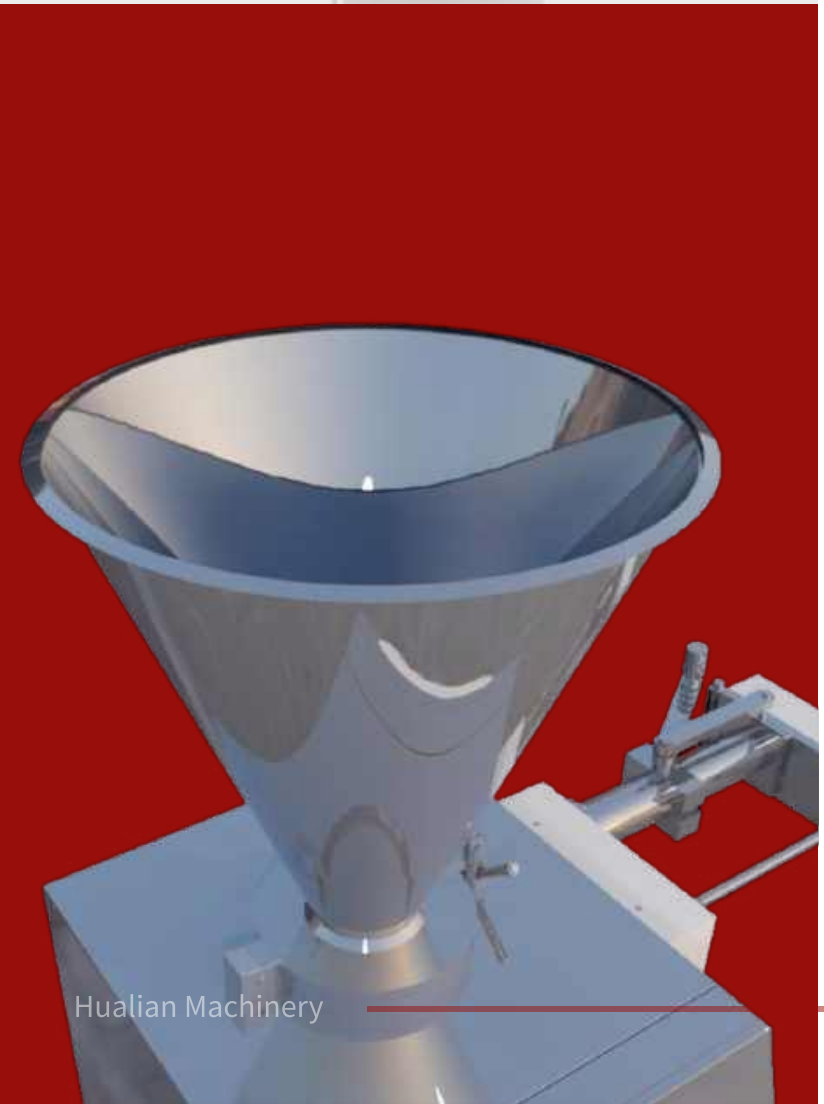
Вакуумный куттер ZBZ-525 представляет серию высокоскоростных, профессиональных куттеров для тонкого измельчения любых видов мясного сырья и его качественного смешивания с другими компонентами. Основные сферы применения – производство сосисок, сарделек и колбас. Также может применяться для пюрирования овощей и фруктов, приготовления соусов и т.п.

Больше о нашем оборудовании - подробные описания, видеообзоры - вы можете посмотреть на нашем сайте hmru.ru и видеохостинге hmruvideo.ru



Шприцы колбасные промышленные

Данные машины идеально подходят для дозирования мясного фарша как в натуральную, так и коллагеновую оболочку. Принцип работы машины основан на действии пневмоцилиндра. Оборудование применяется для наполнения колбасной оболочки фаршем мелкого помола или фаршем с цельными кусочками мяса влажностью более 50%. Такие машины широко используются пищевыми и мясоперерабатывающими предприятиями для производства варено-копчёных сосисок, колбас, купат и шпикачек. Машина позволяет сохранить структуру фарша и неоднородность рисунка на срезе. Компактный и высокопроизводительный шприц станет незаменимым помощником на любом пищевом предприятии малой и средней мощности.





Шприцы колбасные промышленные

Наименование оборудования	QG-02A	QG-03A
Напряжение (В)	380	220
Мощность (Вт)	7000	7000
Объем бункера (л)	60	60
Погрешность дозирования (%)	До 5	до 5
Диапазон дозирования (мл)	50-1000	50-3000
Цевки в комплекте для перекрутчика (мм)	10, 12, 15, 19	10, 12, 15, 19
Объем дозирующего цилиндра (мл)	500	1000
Производительность (циклов/мин)	в режиме перекрутчика - до 20, без него - 30-40	
Цевки в комплекте для шприца (мм)	22, 28, 35	
Вес нетто (кг)	174	185
Вес брутто (кг)	223	235
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	880×830×1820	880×830×1820
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1020×1020×1900	1020×1020×1900



Пневматический шприц QG-02A

QG-02A - данная машина относится к серии пневматических шприцов и является новейшей разработкой. Она идеально подходит для дозирования мясного фарша как в натуральную, так и коллагеновую оболочку. Принцип работы машины основан на действии пневмоцилиндра. Оборудование применяется для наполнения колбасной оболочки фаршем мелкого помола или фаршем с цельными кусочками мяса влажностью более 50%.



Пневматический шприц QG-03A

QG-03A - данная машина относится к серии пневматических шприцов. Она идеально подходит для дозирования мясного фарша как в натуральную, так и коллагеновую оболочку. Принцип работы машины основан на действии пневмоцилиндра. Оборудование применяется для наполнения колбасной оболочки фаршем мелкого помола или фаршем с цельными кусочками мяса влажностью более 50%.

Шприцы колбасные вакуумные роторные

Наименование оборудования	GZY2000	GZY3600
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	7000	7000
Объем бункера (л)	75	220
Расчетная производительность (кг/час)	до 2000 (прямое наполнение)	до 3600 (прямое наполнение)
Степень вакуума (мПа)	-0.1	-0.1
Цевки в комплекте для перекрутчика (мм)	10, 12, 15 и 19	10, 12, 15, 19
Вес нетто (кг)	432	1150
Вес брутто (кг)	541	1364
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	800×850×1620	1960×1450×1850
Габариты в упаковке (Д*Ш×В) (мм)	1130×1130×2020	2130×7660×2050



Вакуумный шприц GZY2000

Вакуумный шприц GZY2000 предназначен для наполнения различными видами фарша оболочек из натурального и искусственного сырья. Может использоваться на мясоперерабатывающих предприятиях, колбасных цехах и т.п. Процесс наполнения происходит в вакуумной среде, что обеспечивает сохранность продукта, предотвращает окисление, развитие бактерий и микроорганизмов, тем самым продлевая сроки годности.



Вакуумный шприц GZY3600

Вакуумный шприц GZY3600 предназначен для порционного наполнения различных видов оболочек при производстве сырокопченых, сыровяленых, варено-копченых и вареных колбас, сосисок и сарделек. Роторный лопастный насос обеспечивает сохранение структуры фарша. Универсальный перекрутчик совместим практически с любыми видами колбасных оболочек (натуральными и искусственными).



Шприцы колбасные вакуумные роторные

Наименование оборудования	GZY6000	GZY9000
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	9000	12000
Объем бункера (л)	220	220
Расчетная производительность (кг/час)	до 6000 (прямое наполнение)	до 9000 (прямое наполнение
Степень вакуума (мПа)	-0.1	-0.1
Цевки в комплекте для перекрутчика (мм)	10, 12, 15 и 19	10, 12, 15, 19
Вес нетто (кг)	1328	1550
Вес брутто (кг)	1531	1750
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1960×1450×1850	1950×1400×1900
Габариты в упаковке (Д*Ш×В) (мм)	2180×7530×2090	2180×7550×2200



Вакуумный шприц GZY6000

GZY6000 – еще одна модель серии вакуумных колбасных шприцев с лопастным роторным насосом. Производительность данной модели составляет до 6000 кг в час (при прямом наполнении). Особенностью роторного механизма является бережное отношение к сырью, позволяющее сохранить особенности и структуру фарша.



Вакуумный шприц GZY9000

GZY9000 – наиболее производительная модель в серии вакуумных колбасных шприцев с роторным лопастным насосом GZY. Его максимальная производительность – до 9000 кг/час (прямое наполнение). Роторный насос обеспечивает бережное отношение к структуре сырья, поэтому шприцы данной конструкции рекомендуются для производства высокосортных колбас из структурного сырья – вяленых, сырокопченых, варено-копченых.



Шприцы колбасные вакуумные шнековые

Наименование оборудования	GZL4500	GZL6000
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	16500	18500
Производительность вакуумного насоса (м3 /ч)	20	20
Объем бункера (л)	220	220
Расчетная производительность (кг/час)	до 4500 (прямое наполнение)	до 6000 (прямое) наполнение)
Степень вакуума (мПа)	-0.1	-0.1
Цевки в комплекте для перекрутчика (мм)	22,28 и 35	22, 28 и 35
Вес нетто (кг)	1600	1650
Вес брутто (кг)	1800	1850
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1960×1450×1850	1960×1450×1850
Габариты в упаковке (Д*Ш*В) (мм)	2180×1600×2150	2180×1600 × 2150







Вакуумный шприц со шнековой подачей серии GZL
предназначен для порционного наполнения различных видов оболочек при производстве сырокопченых, сыровяленых, варено-копченых и вареных колбас, сосисок и сарделек. Направленный спиральный шнек позволяет работать с плотными, особо вязкими фаршами. Данный аппарат не имеет перекрутчика. При необходимости такого режима работы шнековый шприц комплектуется отдельным высокоскоростным аппаратом для перекрутки.

Наполнение в вакуумной среде предотвращает окисление и развитие патогенных микроорганизмов и бактерий.

В сочетании с клипсатором или высокоскоростным перекрутчиком вакуумный шнековый шприц GZL позволяет полностью автоматизировать процесс производства колбасных изделий.





Больше о нашем оборудовании - подробные описания, видеобзоры - вы можете посмотреть на нашем сайте hmru.ru и видеохостинге hmruvideo.ru









Клипсаторы автоматические с подачей петель:

Клипсаторы серии DKJU относятся к автоматическим двухскрепочным проволочным клипсаторам и предназначены для клипсования различных продуктов - колбасных изделий, паштетов, сыров и другой аналогичной продукции, выпускаемой в форме батонов в натуральной или искусственной оболочке.

Клипсаторы

Клипсаторы пневматические двухскрепочные с наложением петли:
Выбор режима скорости от 1 до 9, максимальная производительность 130 клипс/мин.Для клипсования применяется алюминиевая проволока. Может использоваться для колбас диаметром 20-150мм, возможна свободная замена матрицы на типоразмеры проволоки К1-К4. Автоматическая система обрезки с возможностью выбора до 9 батонов в цепочке. Регулируемое растяжение оболочки от 36 до 100 мм, позволяет настроить оболочку под любой вид колбасы. Может быть подключен к вакуумному шприцу для автоматизации производства. Высоту узла клипсования от пола можно регулировать в диапазоне 920-1060 мм.

Клипсаторы пневматические двухскрепочные с наложением петли:
Промышленный клипсатор предназначен для зажима и отрезания оболочек, наполненных пищевыми продуктами (например, мясным фаршем или сыром). Упаковки зажимаются металлическими скрепками (клипсами). При необходимости одновременно могут зажиматься и заранее изготовленные петли для транспортировки или хранения. Все основные узлы и механизмы клипсатора обладают антикоррозионными свойствами в соответствии международными стандартами. Корпус клипсатора выполнен из нержавеющей стали SUS304. Оборудование оптимально для автоматизации производства колбас или сосисок.

Клипсаторы автоматические с подачей петель

Наименование оборудования	DKJU-200	DKJU-700
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	200	200
Диаметр оболочки (мм)	30-80	45-110
Тип клипсы	U210, U220, U230	U74
Расстояние между двумя клипсами (мм)	22	22
Рабочее давление воздуха (мПа)	0.5-0.7	0.5-0.7
Расход воздуха (л/мин)	80	80
Вес нетто (кг)	300	328
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм)	1227x834x1960	1185x870x950
Дополнительно	Функция наложения петли входит в базовую комплектацию	Функция наложения петли входит в базовую комплектацию







Клипсатор автоматический двухскрепочный с подачей петель DKJU-200/700

Модель DKJU относится к автоматическим двухскрепочным проволочным клипсаторам. Предназначен для клипсования различных продуктов — колбасных изделий, паштетов, сыров и другой аналогичной продукции, выпускаемой в форме батонов в натуральной или искусственной оболочке. Материал изготовления – нержавеющая сталь. Аппарат прост и удобен в обслуживании и эксплуатации.

Клипсаторы пневматические двухскрепочные с наложением петли

Наименование оборудования	DKJLK-411	DKJLK-2
Общая мощность (кВт)	3,5	3,5
Напряжение (В/Гц)	380/50	380/50
Типоразмер проволоки	K1-K4	K1-K2
Диаметр колбасы (мм)	25-160	25-80
Рабочее давление узла обрезки (МПа)	0,5-0,6	0,5-0,6
Производительность (клипс/мин)	160	100
Растяжение оболочки (мм)	24-50	44-100
Габаритные размеры (ДхШхВ), (мм)	1862×1130×1680	1380×7250×1450
Вес нетто (кг)	450	500



Клипсатор DKJLK-4II

Выполнен из алюминиевого сплава, основные рабочие узлы из нержавеющей стали высокого качества. Предназначен для механического клипсования алюминиевыми скрепками рукавных оболочек с наполнителем, предназначенных для данного вида операции: полиамидные, целлюлозные, белковые и другие. Обеспечивает оптимальное сочетание темпа работы (9 скоростей клипсования) и качества.

Автоматический проволочный клипсатор DKJLK4II

Проволочный клипсатор SSK работает на алюминиевой проволоке, накладывая одновременно две клипсы, тем самым совмещая процесс клипсования и изготовления клипс, что снижает себестоимость расходных материалов. Скорость механического клипсатора до 130 циклов в минуту. Имеются 9 регулируемых скоростных режимов клипсования;



Клипсаторы пневматические двухскрепочные с наложением петли

Наименование оборудования	DKJC-12	DKJC-18/15
Напряжение (В/Гц)	380/50	380/50
Типоразмер клипсы	12	18/15
Диаметр колбасы (мм)	25-160	25-80
Рабочее давление узла обрезки (МПа)	0,5-0,6	0,5-0,6
Производительность (клипс/мин)	160	100
Растяжение оболочки (мм)	24-50	44-100
Габаритные размеры (ДхШхВ), (мм)	900×750×1800	1195×900×1900
Вес нетто (кг)	450	500







Автоматический клипсатор DKJC 12

Выполнен из нержавеющей стали высокого качества. Оборудование оптимально для автоматизации производства колбас и сосисок.

Автоматический клипсатор DKJC 18/15

Все основные узлы и механизмы клипсатора DKJC 18/15 обладают антикоррозионными свойствами в соответствии международными стандартами. Корпус клипсатора выполнен их нержавеющей стали SUS304. Промышленный клипсатор предназначен для зажима и отрезания оболочек, наполненных пищевыми продуктами (например, мясным фаршем или сыром). Упаковки зажимаются металлическими скрепками(клипсами). При необходимости одновременно могут зажиматься и заранее изготовленные петли для транспортировки или хранения.



Клипсаторы ручные U-типа

Наименование оборудования	Клипсатор ручной U-типа (LOW COST)	Клипсатор ручной U-типа
Вес нетто (кг)	15	15
Вес брутто (кг)	28	16
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	400×200×670	420×200×680
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	730×470×260	450×230×700





Клипсатор ручной LOW CO T т па U (оцинков.)

Ручной механический клипсатор типа U LOW COST – это простое, надежное бюджетное устройство для клипсования продукции, помещенной в пищевую пленку, алюминиевыми клипсами U-образной формы. Передаточный механизм приводится в действие мускульной силой оператора.

Ручной клипсатор U-типа

Простое и надежное устройство для клипсования U-образными алюминиевыми клипсами разнообразных пищевых пленок. Востребованность клипсаторов данного типа на рынке объясняется доступной ценой, надежной, долговечной конструкцией и простотой эксплуатации. Устройство позволяет механизировать процесс упаковки на небольших пищевых производствах, в колбасных цехах, фермерских хозяйствах.





Больше о нашем оборудовании - подробные описания, видеобзоры - вы можете посмотреть на нашем сайте hmru.ru и видеохостинге hmruvideo.ru





Одним из ключевых процессов приготовления мясных, рыбных полуфабрикатов является процесс термической обработки. От того насколько качественно будет выполнен этот процесс зависит конечный результат: вкусовые свойства полуфабриката, внешний вид, консистенция.

Наши универсальные термодымовые камеры предназначены для термической обработки и копчения рыбы, курицы, мяса, изготовления колбас, сыра, мясных деликатесов, сушки грибов, ягод, растений. Основные режимы: горячее и холодное копчение, сушка, обжарка, запекание, варка на пару.

Термодымовые камеры

Камеры оборудованы микропроцессором, который управляет процессом термообработки. Сенсорный дисплей позволяет программировать параметры автоматического управления под разные виды продуктов с сохранением в памяти до 99 программ.

Камеры изготавливаются полностью из пищевой нержавеющей стали SUS304, теплоизоляционный слой – полиуретан. Современный эргономичный дизайн, надежное исполнение основных конструктивных узлов дает возможность камерам серии QZX встать на один уровень с дорогостоящими европейскими аналогами.

При изменении заданных параметров автоматически включаются режимы, которые подсушивают или увлажняют воздух, охлаждают или нагревают.



Термодымовые однорядные камеры

Наименование оборудования	VXQ1/2	VXQ2/2	VXQ1/4	YX02/4
Общая мощность (кВт)	9.5	9.5	17.5	17.5
Подача пара (кг/ч)	140	140	280	280
Подача воды (л/ч)	15	15	15	15
Давление компрессор (МПа)	0.6	0.6	0.6	0.6
Длина машины (мм)	2450	2540	4660	4750
Ширина машины (мм)	1520	1520	1520	1520
Ширина дымогенератора	720	720	720	720
Длина двери (мм)	1180	1180	1180	1180
Высота камеры (мм)	2560	2560	2560	2560
Общая высота (мм)	3140	3140	3140	3140
Минимальная высота	3500	3500	3500	3500
Вес нетто (кг)	2800	2900	4200	4500

Серия XZ (двухрядная)

Наименование оборудования	VXQ2/2T	YX02/4T	VXQ4/4T	VXQ2/6T
Общая мощность (кВт)	9.5	17.5	17.5	25.5
Подача пара (кг/ч)	140	280	280	420
Подача воды (л/ч)	15	15	15	15
Давление компрессор (МПа)	0.6	0.6	0.6	0.6
Длина машины (мм)	1335	2450	2540	3650
Ширина машины (мм)	3050	1520	1520	1520
Ширина дымогенератора	720	720	720	720
Длина двери (мм)	1180	1180	1180	1180
Высота камеры (мм)	2560	2560	2560	2560
Общая высота (мм)	3140	3140	3140	3140
Минимальная высота	3500	3500	3500	3500
Вес нетто (кг)	2800	4300	4600	5300

Термодымовые камеры с функцией нагрева ТЭНов

Наименование оборудования	YXD1/2	YXD2/2	YXD1/4	YXD2/4
Кол-во камер	2	2	4	4
Общая мощность (кВт)	57.5	57.5	105.5	105.5
Подача воды (л/ч)	20	20	20	20
Давление компрессора	0.6	0.6	0.6	0.6
Длина аппарата (мм)	2450	2540	4660	4750
Ширина аппарата (мм)	1520	1520	1520	1520
Ширина дымогенератора (мм)	720	720	720	720
Длина двери (мм)	1180	1180	1180	1180
Высота камеры (мм)	2560	2560	2560	2560
Общая высота (мм)	3140	3140	3140	3140
Минимальная высота	3500	3500	3500	3500
Вес нетто (кг)	2336	2350	3500	3700

Серия XZ (С функцией нагрева ТЭНов)

Наименование оборудования	YXD2/2T	YXD2/4T	YXD4/4T
Кол-во камер	2	4	4
Общая мощность (кВт)	57.5	105.5	105.5
Подача воды (л/ч)	20	20	20
Давление компрессора	0.6	0.6	0.6
Длина аппарата (мм)	1335	2450	2540
Ширина аппарата (мм)	3050	3050	3050
Ширина дымогенератора (мм)	720	720	720
Длина двери (мм)	1180	1180	1180
Высота камеры (мм)	2560	2560	2560
Общая высота (мм)	3140	3140	3140
Минимальная высота	3500	3500	3500
Вес нетто (кг)	2200	4150	4400

Термодымовые паровые камеры

Наименование оборудования	YXQZ1/1	YXOZ1/2	YXOZ2/2	YXOZ1/4
Кол-во камер	1	2	2	4
Общая мощность (кВт)	5.5	9.5	9.5	17.5
Подача пара (кг/ч)	55	110	110	220
Подача воды (л/ч)	15	15	15	15
Давление компрессора	0.6	0.6	0.6	0.6
Длина машины (мм)	1335	2450	2540	4660
Ширина машины (мм)	1520	1520	1520	1520
Длина двери (мм)	1180	1180	1180	1180
Высота камеры (мм)	2660	2560	2560	2560
Общая высота (мм)	3140	3140	3140	3140
Минимальная высота	3500	3500	3500	3500
Вес нетто (кг)	1500	2800	2900	4200

Серия XZ (паровая термокамера)

Наименование оборудования	YXOZ2/4	YXOZ2/2T	YXOZ2/4T	YXOZ4/4T	YXOZ2/6T
Кол-во камер	4	2	4	4	6
Общая мощность (кВт)	17.5	57.5	17.5	17.5	25.5
Подача пара (кг/ч)	220	20	220	220	330
Подача воды (л/ч)	15	15	15	15	15
Давление компрессора	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
Длина машины (мм)	4750	1335	2450	2540	3650
Ширина машины (мм)	1520	3050	3050	3050	3050
Длина двери (мм)	1180	1180	1180	1180	1180
Высота камеры (мм)	2560	2560	2560	2560	2560
Общая высота (мм)	3140	3140	3140	3140	3140
Минимальная высота	3500	3500	3500	3500	3500
Вес нетто (кг)	4500	2800	4300	4600	5300



При производстве мясных и рыбных продуктов широко используется технология введения рассола непосредственно в сырье для ускорения процесса маринования.

Hualian Machinery выпускает ручные и автоматизированные инъекторы для мяса, предназначенные для использования на предприятиях общепита, в производственных цехах. Оборудование помогает сократить срок засолки, улучшить вкусовые качества готового продукта, увеличить срок хранения.

Инъекторы

Каждый инъектор оснащен насосом высокого давления для подачи рассола через иглу диаметром 3-4 мм. Ручные модели состоят из емкости для раствора с мешалкой, регулятора давления и пистолета с иглами. Рассол вводится оператором.

Автоматизированные установки применяются в составе технологических линий. Мясо подается с помощью реечного механизма. Скорость движения игл и давление рассола устанавливаются посредством электронной панели управления.

При производстве мясных и рыбных продуктов широко используется технология введения рассола непосредственно в сырье для ускорения процесса маринования. Hualian Machinery выпускает ручные и автоматизированные инъекторы для мяса, предназначенные для использования на предприятиях общепита, в производственных цехах. Оборудование помогает сократить срок засолки, улучшить вкусовые качества готового продукта, увеличить срок хранения.



Инъекторы

Наименование оборудования	ZS-40	ZS-88
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	5500	8000
Расчетная производительность (кг/час)	1500	3000
Количество игл	40	88
Ход иглы (мм)	150	200
Ширина инъекции (мм)	48/32	565
Диаметр игры (мм)	2,3 или 4 (базово устанавливается один комплект)	2,3 или 4 (базово устанавливается один комплект)
Вес нетто (кг)	460	730
Вес брутто (кг)	550	850
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1250×950×1800	1700×1200×2030
Габариты в упаковке (Д*Ш×В) (мм)	1450×1150×2100	1900×1400×2400





Инъектор ZS-40

ZS40 – самая популярная модель в представленной серии промышленных инъекторов для мяса. Может использоваться для инъектирования как костного, так и бескостного кускового мяса, птицы и рыбы. Количество игл в регистре для данной модели – 40 шт. Производительность – до 1,5 т сырья в час. В стандартной комплектации аппарат поставляется с иглами 4 мм. При заказе можно выбрать другой размер игл, или же заказать дополнительные комплекты – под различное сырье.

Инъектор ZS-88

Инъектор ZS88 представляет серию современных инъекторов для посола костного и бескостного кускового сырья – мяса, птицы, рыбы. Данная модель имеет регистр на 88 игл, диаметр игл (по выбору заказчика) – 2, 3 и 4 мм. По умолчанию ставится комплект игл на 4 мм. Станция для приготовления рассола в комплекте не поставляется. Функциональные возможности аппарата позволяют удовлетворить запросы самых взыскательных заказчиков со сложными технологическими процессами.

Инъекторы

Наименование оборудования	ZS-108II	ZS-128	ZSF-88
Напряжение (В)	380	380	380
Мощность (Вт)	8500	14000	3000
Расчетная производительность (кг/час)	3000	5000	3000
Количество игл	108	128	88
Ход иглы (мм)	200	200 или 300	200
Ширина инъекции (мм)	425	425	565
Диаметр игры (мм)	2, 3 или 4 (база устанавливается одна)	2, 3 или 4 (база устанавливается одна)	4
Вес нетто (кг)	1400	1500	1054
Вес брутто (кг)	1600	1650	1300
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	2480x1395x2300	2500×1600×2700	1800×1900×2050
Габариты в упаковке (Д*Ш×В) (мм)	2700x1600x2600	2700×1800×2900	2000×2100×2400
Скорость инъекции (раз/мин)	48/32	20-50	48/32



Инъектор ZS-108II

ZS108II — высокопроизводительный современный инъектор для посола костного и бескостного сырья. Может использоваться для инъектирования различных видов мяса, птицы. Регистр состоит из 108 игл. Инъектор ZS108II изготовлен по европейской технологии впрыскивания рассола. Подвижные иглы с независимым регулированием в вертикальной плоскости адаптированы для работы с бескостным и костным сырьем.



Инъектор ZS-128

ZS128 является наиболее производительной моделью в серии промышленных многоигольчатых инъекторов для посола костного и бескостного мяса и другого кускового сырья – птицы, рыбы. Количество игл в регистре – 128, диаметр 2, 3, 4 мм (на выбор заказчика). Как и все модели серии, инъектор ZS128 оснащен уникальной технологией инъектирования, которая используется в лучших европейских образцах. Посол осуществляется через перемещаемые в вертикальной плоскости иглы.



Инъектор ZSF-88

Инъектор ZSF88 это уникальная модель инъектора. Ее основная отличительная особенность – возможность наполнения сырья разогретым жиром, а не рассолом. Это уникальная технология позволяет получить удивительно красивое мясо (в основном актуально для красного мяса) с прожилками жира. Этот ценный и питательный продукт многие называют «японское мясо».





Больше о нашем оборудовании - подробные описания, видеобзоры - вы можете посмотреть на нашем сайте hmru.ru и видеохостинге hmruvideo.ru







Вакуумные массажёры является новейшей разработкой от компании XiaoJin. Как и все модели данной серии, массажер GRZK выполнен из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Массирование различного мясного сырья (включая рыбу и птицу) - неотъемлемая часть технологического процесса производства различных видов деликатесов, полуфабрикатов, закусок. Процесс обработки свежего мяса, без добавления других ингредиентов, повышает его вкусовые свойства, делает более сочным и мягким. Наличие функции вакуумизации позволяет значительно ускорить процесс маринования мяса. Широкая область применения, высокое качество сборки и надёжность комплектующих - сделают её Вашим незаменимым помощником для решения любой поставленной задачи.

Hualian Machinery

Массажеры вакуумные

Вращение барабана с расположенными внутри ребрами особой формы обеспечивает бережное массирование сырья, с сохранением целостности и привлекательного внешнего вида. В процессе массирования происходит:

- разрыхление морфологической структуры сырья - улучшает структурно-механические свойства мяса, делая его более мягким и нежным;

- повышение проницаемости мембран - ускоряет процесс проникновения посолочных веществ в глубокие слои тканей;

- активизация тканевых ферментов - ускоряет процессы созревания сырья и сокращает время изготовления сушеных и вяленых мясных деликатесов;

- частично разрушает мышечные волокна и способствует выходу солерастворимых белков - образующийся на поверхности кусков липкий слой обладает хорошими адгезионными свойствами и обеспечивает монолитность сырья при изготовлении реструктурированных мясных изделий (окороков, ветчини т.п.).



Массажёры вакуумные

Наименование оборудования	GRZK-20	GRZK-20 (тач скрин)	GRZK-50
Напряжение (В)	380	380	380
Производительность вакуумного насоса (м3 /ч)	20	20	20
Объем чаши (л)	20	20	50
Общая мощность (Вт)	1120	1120	1500
Загрузка (кг)	10	10	20
Степень вакуума (мПа)	-0,08	-0,08	-0,08
Мощность насоса (Вт)	750	750	750
Скорость вращения бункера (об/мин)	9	1,8-9	8
Наличие реверса	Да	Да	Да
Вес нетто (кг)	130	130	294
Вес брутто (кг)	240	230	400
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	945×515×800	945×515×800	1300×860×940
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1150×750×1100	1150×750×1100	1500×1050×1300



Вакуумный массажер GRZK20

GRZK20 – самая компактная модель в серии вакуумных массажеров. Объем рабочей емкости составляет 20 л, вес загружаемого продукта – до 10 кг. Массажер предназначен для ускорения процесса посола изделий из мяса и птицы. В процессе массирования также улучшаются вкусовые свойства продукта – мясо становится более нежным и сочным. Особая конструкция внутренних ребер позволяет бережно обрабатывать сырье, не нарушая его целостности.



Вакуумный массажер GRZK20 (тач скрин)

GRZK20 является наиболее компактной моделью серии вакуумных массажеров GRZK — емкость загрузочного барабана составляет 20 л, а максимальный вес загружаемого сырья – 10 кг. Предназначен для ускорения процесса посола и маринования мяса, рыбы, птицы. Используется для улучшения вкусовых свойств мясной продукции деликатесной группы. Оптимальный вариант для небольших производств.



Вакуумный массажер GRZK50

Вакуумный массажер GRZK50 предназначен для маринования и посола самого разнообразного сырья – мяса, птицы, рыбы, овощей и т.п. Загрузочный барабан выполнен из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Объем – 50 л. Разовая загрузка – до 20 кг. Функция вакуумизации способствует лучшему сохранению свежести и внешнего вида готового продукта, поскольку сокращает негативное воздействие процессов окисления.

Массажёры вакуумные

Наименование оборудования	GRZK-50 (тач скрин)	GRZK-100	(тач скр н)GR K-100
Напряжение (В)	380	380	380
Производительность вакуумного насоса (м3 /ч)	20	20	20
Объем чаши (л)	50	100	100
Общая мощность (Вт)	1500	1500	1500
Загрузка (кг)	20	20-50	20-50
Степень вакуума (мПа)	-0,08	-0,08	-0,08
Мощность насоса (Вт)	750	750	750
Скорость вращения бункера (об/мин)	4-12	8	4-12
Наличие реверса	Да	Да	Да
Вес нетто (кг)	294	320	320
Вес брутто (кг)	400	410	410
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1300×860×940	1370×860×940	1370×860×940
Габариты в упаковке (Д*Ш×В) (мм)	1500×1050×1300	1550×1050×1300	1550×1050×1300



Вакуумный массажер GRZK50 (тач скрин)

GRZK50 – еще одна модель серии промышленных массажеров с функцией вакуумизации. Оснащена системой управления на основе PLC-контроллера и удобным, информативным сенсорным дисплеем. Объем рабочей емкости в данной модели составляет 50 л, максимальный вес загружаемого сырья – до 20 кг. Материал изготовления – высоколегированная пищевая нержавеющая сталь.



Вакуумный массажер GRZK100

GRZK100 – еще один представитель серии вакуумных массажеров GRZK ведущего китайского производителя. Качество оборудования соответствует европейским стандартам, что подтверждено соответствующими сертификатами. Объем загрузочного бункера данной модели составляет 100 л, разовая загрузка – от 20 до 50 кг сырья.



Вакуумный массажер GRZK100 (тач скрин)

Модель вакуумного массажера для мяса с электронным управлением на основе PLC контроллера и сенсорным дисплеем. Как и модель с механическим реле, GRZK100 имеет объем барабана 100 л. Исполнение – высококачественная пищевая нержавеющая сталь. Максимальная разовая загрузка сырья – 50 кг.

Массажёры вакуумные

Наименование оборудования	GRZK-200	GRZK-200 (мех. панель, част. преобр.)	GRZK-200 (тач скрин)
Напряжение (В)	380	380	380
Производительность вакуумного насоса (м3 /ч)	20	20	20
Объем чаши (л)	200	200	200
Общая мощность (Вт)	1500	1500	1500
Загрузка (кг)	до 100	до 100	до 100
Степень вакуума (мПа)	-0,09	-0,09	-0,09
Мощность насоса (Вт)	750	750	750
Скорость вращения бункера (об/мин)	7	7	3-12
Наличие реверса	Да	Да	Да
Вес нетто (кг)	356	356	356
Вес брутто (кг)	419	419	419
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1300×915×1265	1300×915×1265	1300×915×1265
Габариты в упаковке (Д*Ш×В) (мм)	1490×1180×1530	1490×1180×1530	1490×1180×1530



Вакуумный массажер GRZK200

Вакуумный массажер GRZK200 – это современное мясоперерабатывающее оборудование, отвечающее европейским стандартам качества и безопасности. Предназначен для массирования мяса, птицы, рыбы, просаливания и подвяливания различных мясных деликатесов перед приготовлением. Массажер можно использовать для сухого и влажного посола, выдержки и маринования, смешивания салатов и мн. другое.



Вакуумный массажер GRZK200 (механическая панель, частотный преобразователь)

Вакуумный массажер GRZK200 предназначен для массирования мяса, птицы, рыбы, просаливания и подвяливания различных мясных деликатесов перед приготовлением. Массажер можно использовать для сухого и влажного посола, выдержки и маринования, смешивания салатов, смягчения свежего мяса перед термической обработкой.



Вакуумный массажер GRZK200 (тач скрин)

Модель GRZK200 представляет серию вакуумных массажеров GRZK с современным PLC контроллером и сенсорной панелью управления. В данной комплектации аппарат поставляется с регулируемой скоростью вращения барабана (плавная регулировка скорости).

Массажёры вакуумные

Наименование оборудования	GRZK-500	(мех. панель, GRZK-50 част. преобр.)	(тач скр н)GR K-500
Напряжение (В)	380	380	380
Производительность вакуумного насоса (м3 /ч)	20	20	20
Объем чаши (л)	500	500	500
Общая мощность (Вт)	1850	2600	1100
Загрузка (кг)	до 300	до 300	до 300
Степень вакуума (мПа)	-0,09	-0,09	-0,09
Мощность насоса (Вт)	750	750	750
Скорость вращения бункера (об/мин)	7	7	3-12
Наличие реверса	Да	Да	Да
Вес нетто (кг)	520	520	520
Вес брутто (кг)	612	612	612
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1580×1115×1530	1580×1115×1530	1580×1115×1530
Габариты в упаковке (Д*Ш×В) (мм)	1780×1300×1850	1780×1300×1850	1780×1300×1850



Вакуумный массажер GRZK500

Вакуумный массажер GRZK500 предназначен для массирования (сухого или в рассоле) мяса, рыбы, птицы, овощей и фруктов. Емкость загрузочного барабана в данной модели составляет 500 л, разовая загрузка продукта – до 300 кг. Внутри барабана расположены ребра, особая форма которых обеспечивает интенсивное и в то же время бережное перемешивание компонентов.



Вакуумный массажер GRZK500 (механическая панель, частотный преобразователь)

Вакуумный массажер GRZK500 предназначен для массирования (сухого или в рассоле) мяса, рыбы, птицы, овощей и фруктов. Емкость загрузочного барабана в данной модели составляет 500 л, разовая загрузка продукта – до 300 кг. Внутри барабана расположены ребра, особая форма которых обеспечивает интенсивное и в то же время бережное перемешивание компонентов.



Вакуумный массажер GRZK500 (тач скрин)

Вакуумный массажер GRZK500 – современное мясоперерабатывающее оборудование, незаменимое при производстве деликатесной продукции и мясных полуфабрикатов. Массирование сырья улучшает его вкусовые свойства, ускоряет процессы посола и маринования, до 20% увеличивает выход готовой продукции.

Массажёры вакуумные

Наименование оборудования	GRZK-1000	GRZK-1000 (мех.панель, част.преобразователь	GRZK-1000 (тач скрин)
Напряжение (В)	380	380	380
Производительность вакуумного насоса (м3 /ч)	40	40	40
Объем чаши (л)	1000	1000	1000
Общая мощность (Вт)	3000	3500	3000
Загрузка (кг)	400-600	400-600	400-600
Степень вакуума (мПа)	-0,08	-0,08	-0,08
Мощность насоса (Вт)	1500	1500	1500
Скорость вращения бункера (об/мин)	6	6	3-12
Наличие реверса	Да	Да	Да
Вес нетто (кг)	805	805	800
Вес брутто (кг)	900	900	900
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	2190×1300×1720	2190×1300×1720	2190×1300×1720
Габариты в упаковке (Д*Ш×В) (мм)	2650×1350 ×2000	2650×1350 ×2000	2650×1350 ×2000



Вакуумный массажер GRZK1000

Вакуумный массажер GRZK1000 предназначен для массирования мяса, рыбы, птицы в процессе маринования и посола. Это незаменимое оборудование при производстве копченых и вяленых деликатесов из мяса и птицы, а также при приготовлении различных полуфабрикатов – шашлыков, стейков, ребрышек, крылышек и различных наборов для гриля из мяса и птицы.



Вакуумный массажер GRZK1000 (механическая панель, частотный преобразователь)

Вакуумный массажер GRZK1000 предназначен для массирования мяса, рыбы, птицы в процессе маринования и посола. Это незаменимое оборудование при производстве копченых и вяленых деликатесов из мяса и птицы, а также при приготовлении различных полуфабрикатов – шашлыков, стейков, ребрышек, крылышек и различных наборов для гриля из мяса и птицы.



Вакуумный массажер GRZK1000 (тач скрин)

Вакуумный массажер GRZK1000 предназначен для массирования мяса, рыбы, птицы в процессе маринования и посола. Это незаменимое оборудование при производстве копченых и вяленых деликатесов из мяса и птицы, а также при приготовлении различных полуфабрикатов – шашлыков, стейков, ребрышек, крылышек и различных наборов для гриля из мяса и птицы.

Массажёры вакуумные

Наименование оборудования	GRZK-1600	GRZK-1600 (тач скрин)
Напряжение (В)	380	380
Производительность вакуумного насоса (м3 /ч)	63	63
Объем чаши (л)	1600	1600
Общая мощность (Вт)	5500	5500
Загрузка (кг)	800-1000	800-1000
Степень вакуума (мПа)	-0,08	-0,08
Мощность насоса (Вт)	2200	2200
Скорость вращения бункера (об/мин)	12	4-12
Наличие реверса	Да	Да
Вес нетто (кг)	1020	1020
Вес брутто (кг)	1275	1275
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	2225x1500x1940	2225x1500x1940
Габариты в упаковке (Д*Ш×В) (мм)	2850x1500x2150	2850x1500x2150



Вакуумный массажер GRZK1600

GRZK1600 – еще одна модель серии вакуумных массажеров GRZK известного китайского производителя пищевого оборудования. Особенностью серии являются широкие возможности для выбора оптимальных условий массирования, маринования и посола мясного сырья. Особая конструкция ребер обеспечивает эффективное разрыхление морфологической структуры сырья.



Вакуумный массажер GRZK1600 (тач скрин)

Вакуумный массажер GRZK1600 поставляется в двух вариантах исполнения системы управления – с механическим реле и более современным электронным управлением. Представляем модель, оснащенную тач дисплеем. Управление на базе PLC-контроллера предоставляет широкие возможности для настройки режимов работы аппарата и позволяет сохранять в памяти до 100 программ.





Массажёры вакуумные

Наименование оборудования	GRZK-2500 (тач скрин)	GRZK-3500 (тач скрин)	GRZK-6000 (тач скрин)
Напряжение (В)	380	380	380
Производительность вакуумного насоса (м3 /ч)	160	160	490
Объем чаши (л)	2500	3500	6000
Общая мощность (Вт)	9500	11500	26000
Загрузка (кг)	1200-1400	1600-1800	3000-3500
Степень вакуума (мПа)	-0,08	-0,08	-0,08
Мощность насоса (Вт)	4000	4000	15000
Скорость вращения бункера (об/мин)	3-12	3-12	4-8
Наличие реверса	Да	Да	Да
Вес нетто (кг)	1598	1794	2500
Вес брутто (кг)	1750	1900	2800
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	2695x1745x2130	2750x1945x2300	4500x1700x2300
Габариты в упаковке (Д*Ш×В) (мм)	2900x1950x240	2950x2150x2550	4700x1900x2600



Вакуумный массажер GRZK2500 (тач скрин)

Представляем еще одну вместительную модель серии вакуумных массажеров GRZK — GRZK2500. Объем загрузочного барабана в данной модели составляет 2500 л, разовая загрузка сырья – до 1400 кг. Емкость изготовлена из высококачественной пищевой нержавеющей стали SUS304.



Вакуумный массажер GRZK3500 (тач скрин)

GRZK3500 – одна из наиболее вместительных моделей в серии вакуумных массажеров GRZK. Объем загрузочного барабана составляет 3500 л, а масса сырья при разовой загрузке – до 1800 кг. Массажер имеет широкую сферу применения. Помимо маринования и посола различных видов мясного сырья, он может использоваться для приготовления салатов, маринования капусты, засолки грибов и пр.



Вакуумный массажер GRZK6000 (тач скрин)

GRZK6000 – наиболее вместительная модель серии вакуумных массажеров GRZK. Объем загрузочного барабана составляет 6000 л, а разовая загрузка сырья – 3000-3500 кг. Материал изготовления – высоколегированная пищевая нержавеющая сталь. Аппарат прекрасно подойдет для мясокомбинатов и крупных мясоперерабатывающих производств.

Шпигорезка

Предназначена для нарезки мяса или овощей при температуре -48 кубиками, ломтиками или соломкой.

Регулировка скорости ножа на сенсорном экране управления при помощиPLC.

Скорость вращения ножа 50-120 оборотов/мин.

Trolley -Тележка







Шпигорезка QD-4095

Шпигорезка QD-4095 – это профессиональное оборудование для нарезки мяса, птицы, шпика, сыра и овощей в мясоперерабатывающей и пищевой промышленности. Машина предназначена для нарезки сырья 4 кубиками, ломтиками или соломкой. Величина кусочков регулируется. Длина нарезки регулируется в диапазоне от 4 до 26 мм. Размер кубика (ДхШ) регулируется путем смены решетки ножевого блока. Диапазон размеров – от 4х4 мм до 32х32 мм.

Производительность машины – до 400 кг/ч

Разнообразие форм и размеров нарезки отвечает потребностям предприятий любых масштабов – от небольших цехов до крупных производств.

Наименование оборудования	QD-5120	QD-4095	QDW-2035	QD-1000
Максимальный размер загружаемого сырья (ДхШхВ) мм	550x120x120	440×95×95	–	170×200×200
Общая мощность (кВт)	3	1,5	4,5	11
Температура сырья (°C)	-4	-4	-4	-4-7
Размер кубиков (мм)	4-30	5-20	≥10, ≥50	5×5×5
Производительность (кг/ч)	1200	3800	-1,5 (размер)	1000
Габариты размеры (Д×Ш×В), (мм)	1820×1300×128	1447×739×937	1900×630×1300	1230×1020×1300
Вес нетто (кг)	730	335	500	1000





Мясорезка промышленная QD 5120

Шпигорезка предназначена для нарезки мяса или мясного продукта, овощей, сыра на кусочки заданной формы (ШхВхД): пластики, кубики, полоски. Сырье загружается в приемный бункер и путем подпрессовывания подается к основному рабочему органу машины - режущему механизму. Основное разрезание продукта в них производится ленточными (пластинчатыми) ножами, натянутыми на рамки, которые совершают поступательно-возвратные движения. Финальная резка продукта производится при помощи серповидных ножей.

Мясорезка промышленная QD 1000

Шпигорезки предназначены для нарезки мяса или мясного продукта, овощей, сыра на кусочки заданной формы (ШхВхД): пластики, кубики, полоски. Сырье загружается в приемный бункер и путем подпрессовывания подается к основному рабочему органу машины - режущему механизму. Основное разрезание продукта в них производится ленточными (пластинчатыми) ножами, натянутыми на рамки, которые совершают поступательно-возвратные движения. Финальная резка продукта производится при помощи серповидных ножей.



Слайсер

При помощи кнопок на панели управления можно выбрать непрерывную или порционную нарезку. Управление осуществляется через дисплей с PLC, интуитивно понятным интерфейсом и программным обеспечением с возможностью сохранять до 100 продуктов в память машины. Оснащен технологий Stop&Go, которая предотвращает случайную обрезку продукта. Высокая скорость нарезки до 400 раз/мин

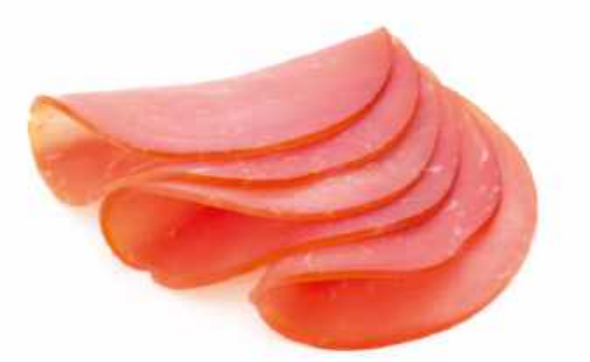


Наименование оборудования	QP-7470
Мощность (Вт)	6
Скорость вращения двигателя (об/мин)	1500
Максимальный размер	730×390×200
Максимальный размер загружаемого сырья(Д*Ш×В), (мм)	650×300×150
Толщина нарезки (мм)	650×300×1500-30, регулируемая погрешность 0,5 мм
Габариты (Д*Ш×В), (мм)	1880×780×2060
Вес нетто (кг)	668



Слайсер

Применяется для нарезки мяса ломтиками, обладает отличной производи-тельностью до 200 раз/мин, в сочетании с высокой точностью. Подходит для сосисок, ветчины, свежего и замороженного до -4°C мяса. Так как лезвие напрямую связано с двигателем и использует почти до 100% его мощности, может осуществлять нарезку мяса с костями при условии оснащения специальным ножом (кроме крупных или твердых костей). Соответствует гигиеническим и санитарным нормам пищевого производства.



Наименование оборудования	QP-6590	QP-6095
Мощность (Вт)	4,5	5,5
Скорость вращения двигателя (об/мин)	650	600
Производительность, раз/мин	200	300 раз/мин (при толщине нарезки 0,5)
Максимальный размер загружаемого сырья(Д*Ш×В), (мм)	200×240	200×360×600
Толщина нарезки (мм)	2-35	0,5-30
Габариты (Д*Ш×В), (мм)	2630×950×1450	1756×1050×1520
Вес нетто (кг)	450	550



Тестомес вакуумный

Состоит из станины, крышки, наклонной дежи, механической передачи, вакуумной системы и электрического шкафа. Оборудование изготовлено из нержавеющей стали марки U-Месил ный орган предс авляет собой SUS30 . образные лопасти. Для поднятия крышки и наклона дежи используется гидравлическая система. Внутренняя поверхность дежи покрыта специальным материалом, к которому не прилипает тесто.

Вакуумная система представляет собой водокольцевой вакуумный насос с быстрой скоростью откачки и высокой степенью вакуума. Управление осуществляется при помощи сенсорного экрана управления. Интерфейс дисплея под управлением PLC на трех языках - китайском, английском и русском.

Серия ZHM

Наименование оборудования	ZHM-120	ZHM-200	ZHM-300	ZHM-400
Общая мощность (кВт)	12,6	10	25,1	26,2
Емкость (л)	120	200	300	650
Производительность (кг/цикл)	25-50	50	75-100	100-250
Степень вакуума (МПа)	0-0,09	0-0,09	0-0,09	0-0,09
Частота вращения месильного вала (об/ч)	41	20-86	41	29-116
Габаритные размеры (мм)	1310×700×1500	1800×7435×143	1800×1100×1820	2800×1350 ×2010
Вес нетто (кг)	968	900	2097	2200



Тестомес вакуумный

Процесс перемешивания теста на вакуумных тестомесах Hualian Machinery осуществляется под отрицательным давлением вакуума. Влагопоглощение растительных белков происходит наиболее быстро и в большей степени, в результате образуется великолепная структура клейковины, гладкое тесто с нежно-жёлтым оттенком. Готовая продукция становится мягкой прозрачной. Под действием вакуума повышается влагосодержание муки, по сравнению с обычной тестомесильной машиной. Если в обычных тестомесах. влагосодержание составляет до 38%, то в вакуумных этот показатель увеличивается до 55%.

Наименование оборудования	ZHM-650	ZHM-750
Общая мощность (кВт)	26,2	45,5
Емкость (л)	650	750
Производительность (кг/цикл)	100-250	250
Степень вакуума (МПа)	0-0,09	0-0,09
Частота вращения месильного вала (об/ч)	29-116	87
Габаритные размеры (мм)	2800×1350×2010	2800×1300×2400
Вес нетто (кг)	2200	4200



Подъёмник

TS-200III – Подъёмник 3-го поколения подходит для различных типов оборудования, его основная задача осуществлять выгрузку сырья из передвижной тележки в бункер машины. Оборудование зачастую используется для производственных машин с большой загрузочной ёмкостью, а именно:
-Производственные фаршемесы серии JBZK / JB или их аналоги;
-Промышленные куттеры серии ZB / ZBZ / ZBG или их аналоги;
-Промышленные волчки серии JR или их аналоги;
Особенности оборудования:
-Простая конструкция узла опрокидывания тележки;
-Быстрая настройка машины в зависимости от требований к высоте выгрузки сырья;
-Удобное управление подъёмным устройством с помощью нескольких кнопок;
-Световая индикация состояния работы машины;
-Корпус и все комплектующие машины выполнены из нержавеющей стали SUS304

Наименование оборудования	ZHM-120
Максимальная нагрузка на подъёмный механизм (кг)	250
Мощность (кВт)	1,1
Скорость подъёма / опускания подъёмника (м/мин)	3
Максимальная высота подъёма (м)*	1,9
Привод подъёмного механизма	Цепной
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм)	1520x1192x2945
Габаритные размеры в упаковке (ДхШхВ) (мм)	3080x1230x1080
Вес нетто (кг)	350
Вес брутто (кг)	480





Станция подготовки рассола

Станция для подготовки рассола используется для получения сырья необходимого для оптимальной работы инъектора, машина использует 3-х фазный асинхронный двигатель, а корпус машины выполнен из нержавеющей стали. Месильный орган машины подходит для приготовления рассола с добавлением различных порошковых примесей.



*Тележка LC 200 приобретается отдельно

Наименование оборудования		YSZ200
Макс. ширина продукта (мм)		285
Макс. высота продукта (мм)		1,5
Производительность (тонн/ч)		3
Давление впрыска инъекции (МПа)		0.2-0.6
Тип игл (мм)	Рыба	2
	Курица	3
	Говядина	4
Процент инъекции сырья (%)		30-100
Ход инъекционной иглы (мм)		150
Кол-во игл (шт)		40
Ширина конвейера (мм)		285
Количество инъекций (цикл/мин)		32/48
Длина шага транспортёра (мм)		24
Мощность (кВт)		5.5 кВт
Напряжение (В) / Частота (Гц)		380/50
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм)		1250x950x1800
Вес нетто (кг)		460
Вес брутто (кг)		560

Сервисная служба Hualian Machinery Russia

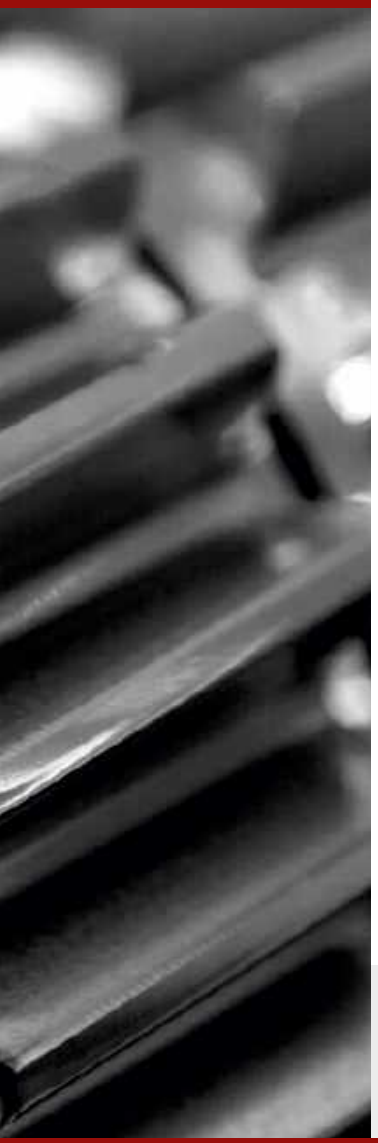
Компания Hualian Machinery предоставляет каждому покупателю официальную гарантийную и пост-гарантийную техподдержку на все оборудование Hualian, приобретенное в компании.



После гарантийного срока специалисты компании продолжают обеспечивать полную поддержку оборудования на всех этапах его использования.

Наличие собственного сервисного центра и склада запчастей в каждом филиале компании позволяет оперативно выполнять все необходимые работы по диагностике, ремонту, модернизации и настройке оборудования.

Также вы можете записаться на консультацию, тестирование оборудования, запросить инструкцию или запасные части и уточнить сроки работ.



Мы поможем, если вам нужна помощь:

Ремонт и обслуживание

Для консультационной поддержки, проведения диагностики, ремонта и обслуживания просим оставлять заявку на почту service@hmru.ru или позвонить по номеру телефона 8 800 500 1 495

Пуско-наладочные работы (монтаж)

Специалисты компании могут выполнить полный комплекс пуско-наладочных работ любого приобретенного у нас оборудования, включая обучение персонала. провести обучение персонала.

Запасные части и расходные материалы

Наша компания реализует полный перечень запчастей, необходимых для обслуживания оборудования Hualian. Для приобретения запасных частей просьба отправлять письменную заявку на почту zip@hualian.ru или позвонить по номеру **8 800 533 8 415**

Форма обратной связи для обращения в сервисную службу

Выставочные залы Hualian Machinery Russia

Для удобства партнеров Hualian Machinery предлагает возможность выбрать, посмотреть в живую и протестировать оборудо-вание в одном из демонстрационных залов в филиалах в России, Казахстане и Беларуси.

На сегодняшний день самыми большими демонстрационными залами являются шоурумы в Новосибирске и Москве.

В демозале представлена постоянная экспозиция, включающая практически весь ассортимент: фасовочно-упаковочное оборудование, вакуум-упаковщики, запайщики пакетов (от ручных до конвейерных), картонажные машины, паллетоупаковочное оборудование, а также решения для мясопереработки и HoReCa.
Мы приглашаем вас посетить наши залы и убедиться в качестве и производительности нашего оборудования.







Будем ждать вас в наших демонстрационных залах в следующих городах: Москва, Новосибирск, Екатеринбург, Ростов-на-Дону, Барнаул, Алматы и Минск.

8 800 500 1 495
8 800 004 2 777
+375 293 529 690



Бесплатное тестирование оборудования



Каждый клиент компании Hualian Machinery может воспользоваться бесплатным предпродажным тестированием оборудования. Для этого достаточно связаться с нашими менеджерами по телефону горячей линии, чтобы обсудить удобное время и условия проведения тестирования — как лично, так и удаленно.

Мы также предлагаем возможность тестирования оборудования без вашего участия. Мы самостоятельно приобретем необходимую продукцию и упаковочные материалы, основываясь на ваших пожеланиях. По результатам тестирования мы отправим вам фото- и видеоотчет, а при необходимости — образцы упакованной продукции.



8 800 500 1 495
8 800 004 2 777
+375 293 529 690



Мы в социальных сетях!

Последние новости о нашей компании, обновления оборудования, интересные статьи и видеообзоры.



На нашем видеохостинге вы можете найти уникальные видео демонстрации работы оборудования Hualian Machinery, а также детальные разборы и живые тестирования.

Мы всегда на связи и хотим, чтобы вы получали новости компании и другую полезную информацию самыми первыми!

Подписывайтесь на нас:

hmruvideo.ru

t.me/hualianmachinery

vk.com/hualian

HUALIAN MACHINERY RUSSIA
8 800 500 1 495
info@hmru.ru
hmruvideo.ru
hmru.ru

HUALIAN MACHINERY ASIA
8 800 004 2 777
info@hmru.kz
hmruvideo.kz
hmru.kz

HUALIAN MACHINERY BELARUS
+375 293 529 690
info@hmru.by
hmruvideo.by
hmru.by