



ADFOOD
ADVANCED FOOD
SYSTEMS



RMT
MEAT TECHNOLOGY

Technische Planung
von Prozessen, Projekten und
Anlagen für die Fleischindustrie

*Инжиниринг процессов,
проекты и установки для
мясоперерабатывающей
промышленности*



Technische Planung von Prozessen, Projekten und Anlagen für die Fleischindustrie

RMT Maquinaria y Tecnología Alimentaria wurde 1997 für das Design, die Herstellung und Lieferung von Maschinen und technischen Anlagen für die Lebensmittelindustrie und speziell für den Fleisch-Industriezeig widmen.

RMT hat sich von Anfang an auf die Forschung in Produktionsprozessen für die Fleischindustrie spezialisiert, und baute dabei auf ein Pilotwerk für die Entwicklung von:

Technologie für die Herstellung von gekochtem Schinken und Fleischaufschnitt.

Technologie für die Herstellung von Würstchen und Mortadella.

Technologie für die Herstellung von frischen Injektions-Produkten, Fleischprodukten, Huhn und Fisch.

Technologie für die Herstellung von Hackfleisch und gehackten, frischen und gereiften Wurstprodukten.

Systeme für das Kochen von Fleischprodukten. RMT entwickelt Projekte und Design von schlüsselfertigen Anlagen und Werken, mit technischer Beratung bei den Herstellungsprozessen, Herstellung von Maschinen und Anlagen, technischer Kundendienst vor und nach dem Verkauf und Versorgung mit Ersatzteilen, Betriebsmitteln und Zubehör für die Fleischindustrie.

Инжиниринг процессов, проекты и установки для мясоперерабатывающей промышленности.

RMT (Фирма «Пищевое оборудование и технология») создана в 1997 для проектирования, производства и поставок оборудования для пищевой промышленности, особенно для мясопереработки.

RMT с самого начала специализировалась на исследованиях производственных процессов в мясоперерабатывающей промышленности, располагая опытным предприятием для разработки:

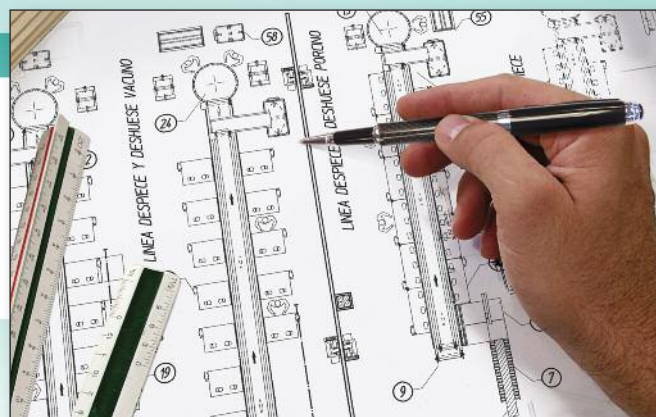
Технологии производства варёной ветчины и других мясных холодных закусок.

Технологии производства сосисок и варёных колбас.

Технологии производства продуктов с закачкой рассола, продуктов из мяса, птицы и рыбы.

Технологии производства продуктов из рубленого мяса у различных колбас.

Системы варки мясопродуктов. RMT проектирует и разрабатывает установки и заводы «под ключ» и предоставляет технологическое содействие по производству продукции и оборудования, техническому обслуживанию в гарантийный и постгарантийный период и осуществляет поставки запасных частей, расходных материалов и принадлежностей для мясоперерабатывающей промышленности.





	Seite
1.- Anlagen für die Herstellung von verarbeiteten Injektions-Produkten. Gekochter Schinken Fleischaufschnitt	4 - 11
2.- Anlagen für die Herstellung von feinen Teigen Würstchen Mortadella	12 - 17
3.- Anlagen für das Marinieren von frischem Fleisch Schweinefleisch Rindfleisch Geflügel Fisch	18 - 21
4.- Anlagen für die Herstellung von gehackten, frischen, und gereiften Produkten. Würstchen Hamburger Fleischklöße Hackfleisch	22 - 29
5.- Anlagen für das Kochen von Fleischprodukten mit: Multiwerkzeug-System Runde und quadratische Barren Werkzeuge mit Formen	30 - 34



	Стр.
1.- Установки для производства закачанных и переработанных продуктов Варёная ветчина Холодные закуски	4 - 11
2.- Установки по производству фарша Сосиски Варёная колбаса	12 - 17
3.- Установки для маринования сырого мяса Свинина Говядина Птица Рыба	18 - 21
4.- Установки для производства рубленых и вяленых продуктов Сосиски Гамбургеры Фрикадельки Рубленое мясо	22 - 29
5.- Установки для варки мясопродуктов с использованием: Системы мультиформ Круглых и квадратных форм Регулируемых форм	30 - 34

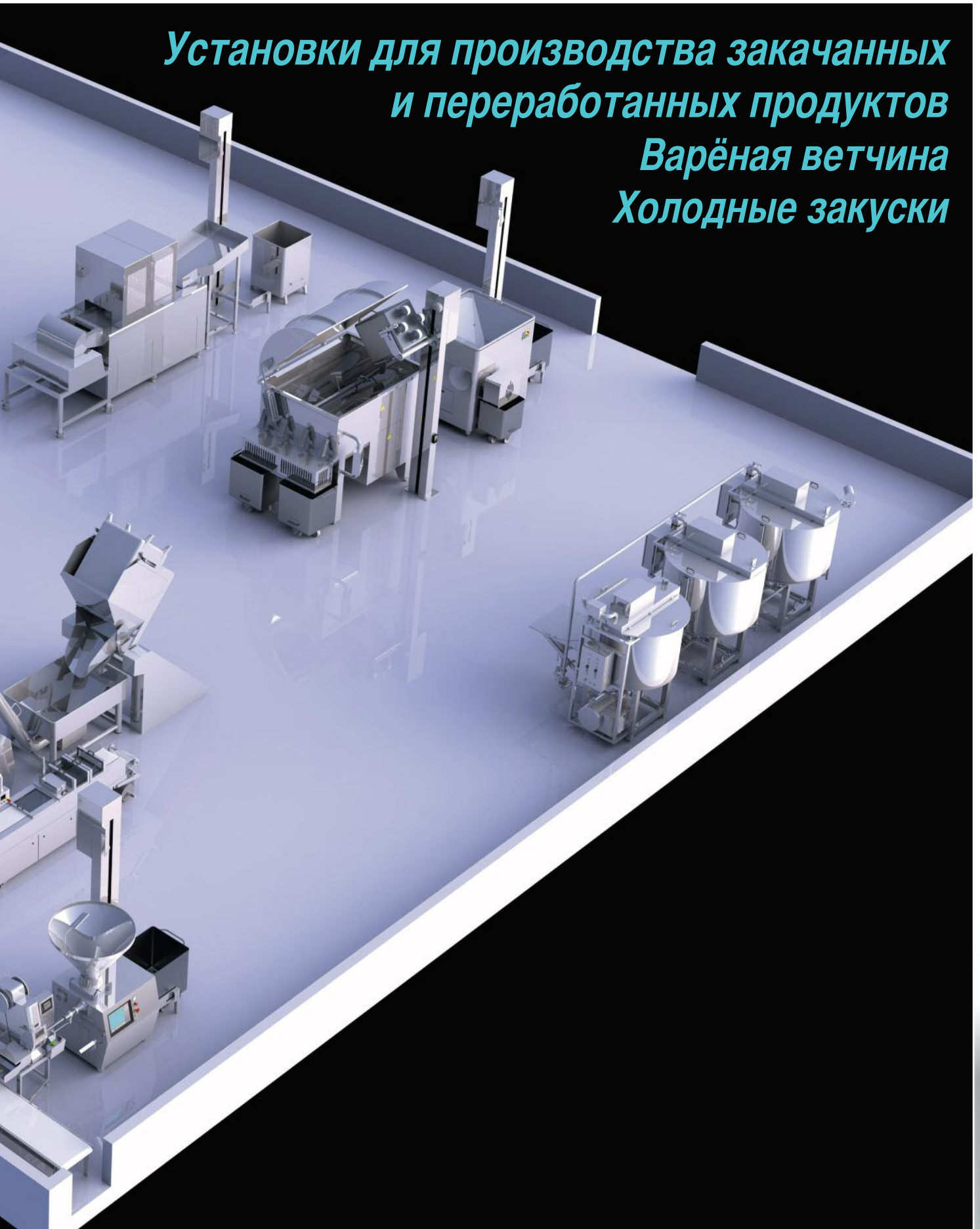


Anlagen für die Herstellung von verarbeiteten Injektions-Produkten

Gekochter Schinken
Fleischaufschnitt



*Установки для производства закачаных
и переработанных продуктов
Варёная ветчина
Холодные закуски*



Anlagen für die Herstellung von verarbeiteten Injektions-Produkten

Установки для производства закачаных и переработанных продуктов

Behälter zur Vorbereitung der Salzbrühe mit Turbo-Rührgerät

DAS SYSTEM zur VORBEREITUNG der SALZBRÜHE RMT SPS-V ist speziell für das Einmischen von großen Mengen trockener Zutaten entworfen. Falls geringere Mengen eingemischt werden sollen, sollte das System SPS-T als Vorbereitungssystem verwendet werden. Wie in den meisten Mixern verwenden wir eine Pumpe mit Venturi-System am Boden des Einfülltrichters, um die trockenen Zutaten in die Salzbrühe hinzuzufügen. Anstatt einen Kragen und ein Ventil mit 2" am Boden des Trichters zu verwenden, benutzen wir einen Kragen und ein Ventil mit 4", um auf diese Weise die Dynamik des Flusses zu verbessern. In jedem Venturi-Mischersystem hängt die Geschwindigkeit, mit der die Zutaten beigemischt werden, von der Geschwindigkeit ab, mit der die Salzbrühe durch das Venturi-System geführt wird. Das Herz unseres Systems ist eine selbstfüllende Kreiselpumpe mit großer Leistung. Der Unterschied zu anderen auf dem Markt existierenden Modellen besteht darin, dass sich unsere Anlage niemals verstopft, wenn die Salzbrühe dickflüssiger wird, und die Feststoffe im gleichen Rhythmus weiter zuführt.



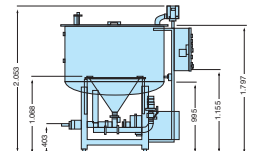
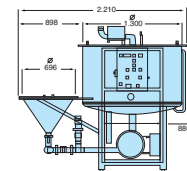
Баки для подготовки рассола с турбомешалкой

СИСТЕМА SPS-V для подготовки рассола фирмы RMT разработана специально для смешивания больших количеств сухих ингредиентов.

При необходимости смешивания меньших количеств система подготовки должна использовать систему SPS-T.

Как и в большинстве мешалок, мы используем насос с системой Вентури на дне бункера для подачи сухих ингредиентов в рассол. Вместо использования 2-х дюймового хомута и клапана на дне бункера, мы используем 4-х дюймовые хомут и клапан, что улучшает динамику потока.

В любой системе смешивания типа Вентури скорость подачи ингредиентов зависит от скорости рассола, проходящего по трубке Вентури. Внутри нашей системы есть мощный центробежный самозаполняющийся насос. Отличие от других имеющихся на рынке моделей заключается в том, что наше оборудование никогда не засоряется при загустении рассола, а продолжает работать в том же режиме.



DATEN / ДАННЫЕ	SPS-V 1500	SPS-V 1000	SPS-V 500	SPS-T 500	PS-1500
Länge (mm) Длина (мм)	2.050	2.050	1.902	1.100	1.600
Durchmesser (mm) Диаметр(мм)	1.300	1.300	1.000	1.000	1.300
Gesamthöhe (mm) Общая высота (мм)	2.280	2.053	2.053	2.053	2.280
Behälterhöhe (mm) Высота бака (мм)	1.917	1.797	1.797	1.797	1.970
Trichterhöhe (mm) Высота бункера (мм)	1.068	1.068	1.068	-----	-----
Füllkapazität des Einfülltrichters (Litern) Вместимость бункера (л)	50	50	50	-----	-----
Ungefähres Gewicht (Kg) Приблизительная масса (кг)	900	850	650	350	800
Pumpenleistung (m3/h) Производительность насоса (м³/ч)	20	20	20	20	-----
Vertikale Mischleistung (Kw) Мощность вертикального смесителя (кВт)	optional / опция	optional / опция	optional / опция	4	-----
Leistung Rüttler (Kw) Мощность мешалки (кВт)	-----	-----	-----	-----	-----
Kapazität Rüttler (m3/minute) Производительность мешалки (м³/мин)	8,3	8,3	8,3	8,3	8,3
Stromspannung (V) Напряжение (В)	220/ 380	220/ 380	220/ 380	220/ 380	220/ 380
Betriebssteuerung (V) Напряжение управления (В)	24	24	24	24	24
Stromstärke (A) Сила тока (А)	15,50	15,50	8,50	11,50	-----
Leistung Entleerungspumpe (Kw) Мощность сливного насоса (кВт)	-----	-----	-----	-----	1,5
Leistung Mischerpumpe (Kw) Мощность насоса смесителя (кВт)	7,5	7,5	4	-----	-----

ME-1100 VERTIKAL-MISCHER / ME-1100 ВЕТРИКАЛЬНЫЙ СМЕСИТЕЛЬ

ME-1100 Emulgier-Mischer / ME-1100 Смеситель эмульсий

4 Kw/4 кВт

3000 rpm./3000 об/мин

IP 55

500 Litern / 500 л

Einspritzmaschine mit Hochdruck

Wenn man höhere Leistungen erreichen will, muss man das herkömmliche Konzept der Einspritzmaschine und der Einspritzweise verändern. Der konstante Hochdruck, das Design der Nadeln und das gesamte Funktionieren des Einspritzens mit Hydraulik und volumetrischer Dosierung sichern eine vortreffliche Verteilung der Salzbrühe.

Die Größe dieser Einspritzmaschine ist ideal für große und mittlere Unternehmen, die durch ihre Struktur sowohl handgefertigte Produkte und/ oder Produkte für kompetitivere Märkte produzieren.

- Leistungen > 100% bei großen Produktionen.
- Alle Modelle werden mit Trommel-Drehfilter hergestellt.
- Die Verteilung des Einspritzvolumens über die verschiedenen Einspritzpunkte per Vorschub (je nach Modell) machen die Maschine empfehlenswert für gekochtes, mariniertes oder gepökeltes Fleisch (Schwein, Rind, Geflügel), da sie die Konzentration und Kristallisierung der Salzbrühe verhindert.



Ињектор высокого давления

Если требуется высокая производительность, необходим другой тип ињектора. Постоянное высокое давление, конструкция игл и полностью гидравлический привод, а также волюметрическая дозировка закачки обеспечивают великолепное распределение рассола.

Размеры данного ињектора позволяют использовать его на крупных и средних предприятиях, которые производят деликатесы и продукты, предназначенные для конкурентоспособных рынков.

- Выход > 100 % при высокой производительности.

- Все модели имеют барабанный ротационный фильтр.

- Распределение рассола осуществляется через различные точки закачки (в зависимости от модели). Данное оборудование можно рекомендовать для варёных, маринованных и консервированных мясопродуктов (свинина, говядина, птица), так как рассол не концентрируется и не кристаллизуется.

Ein Kopfstück / Одна головка

MODELL МОДЕЛЬ	Leistung Kw Мощность, кВт	Einspritzpunkte Число точек ињектир-ния	Max. Einspritzvolumen Макс. объём ињектир-ния	Bandbreite Ширина ленты	Vorschub Band mm Проход ленты, мм	Abmessungen / Габариты			
						Länge Длина	Breite Ширина	Höhe Высота	Ungefähres Gewicht Приблизит. масса
CH 20	5,00	220	1.500	270	4 vel.	1.700	1.125	2.010	700
CH 30	8,50	330	2.500	470	12-60	1.970	1.680	2.010	1.000
CH 50	12	550	4.800	615	12-60	2.650	1.500	2.280	1.500
CH 60	9	660	3.800	470	12-80	1.950	1.680	2.010	1.100
CH 104	12	1.144	5.900	615	12-100	2.490	1.990	2.430	1.650
CH 60/800	12	660	4.800	800	12-60	2.490	2.395	2.430	1.800
CH 136	15	1.496	7.800	800	12-100	2.490	2.395	2.430	2.100

Zwei Einspritzkopfstücke / Две головки ињектирования

CH 30+30	16	660	5.000	470	12-80	3.020	1.880	2.010	1.200
CH 100	19,5	1.100	9.600	615	12-100	3.025	2.210	2.435	1.800
CH 60+60	23	1.320	7.600	470	12-100	3.050	1.880	2.010	1.400
CH 208	19,5	2.288	11.800	615	12-100	3.025	2.210	2.435	2.400
CH 272	30,5	2.992	15.800	800	12-100	3.120	2.395	2.700	3.000
CH 120	22,5	1.320	9.670	800	12-100	3.120	2.395	2.435	2.000

Alle Modelle können mit Weichmacher-Vorrichtungen ausgestattet werden, außer CH-20 / Все модели могут иметь тендеризатор, за исключением CH-20

Weichmacher

Für leistungsfähige Produkte begünstigt das Aufweichen mit Messern:

- Das Absorbieren der Salzbrühe und das Extrahieren der Proteine.
- Die Erhöhung der Verbindung.
- Die Homogenität der Farbe.

TECHNISCHE MERKMALE:

Aus rostfreiem Stahl hergestellt. Die verwendbare Breite der Zufuhröffnung beträgt 700 mm beim Modell 69 und 500 mm beim Modell 59. Regulierbare Distanz zwischen den Achsen. Messer mit einer Dicke von 3 mm. Die Achsen der Messer können mit anderen Achsen mit anderen Messertypen oder aus Polyethylen ausgetauscht werden.

OPTIONAL:

Polyethylen-Walze zum Weichmachen von Produkten mit Haut.
Messer mit unterschiedlichen Zähnen.
Transportband für die angemessene Zuführung zur Einspritzmaschine. (ab Modell AP-50).
Die Halterung des Weichmachers wird je nach dem verwendeten Auffangbehälter hergestellt.

Тендеризаторы

Для продуктов с высоким выходом размягчение способствует:

- Абсорбции рассола и извлечению протеина.
- Повышению вязкости.
- Однородности цвета.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Выполнены из нержавеющей стали.
Полезная ширина входного люка составляет 700 мм для модели 69 и 500 мм для модели 59.
Регулируемое расстояние между валами.
Ножи толщиной 3 мм.
Валы ножей можно заменять на другие, предназначенные для других типов ножей, в том числе полиэтиленовых.

ОПЦИИ:

Полиэтиленовый ролик для размягчения продуктов со шкурой.
Ножи с различными зубчиками.
Загрузочный транспортёр для правильной подачи в ињектор (начиная с модели AP-50).
Опора тендеризатора зависит от контейнера для сбора.



Anlagen für die Herstellung von verarbeiteten Injektions-Produkten

Установки для производства закачаных и переработанных продуктов

Massiertrommeln

Automatische Trommeln zum Vakuum-Massieren (aus rostfreiem Stahl AISI 304 hergestellt)

Der Antrieb der Trommel befindet sich auf deren Rückseite. Eine mechanische Baugruppe mit Ketten, Zahnradern und Getriebemotor, der eine Zentralachse antreibt.

Regulierbare Drehzahl (3 bis 12 U/min) und progressiver Start und Stopp über einen Frequenzwandler.

Regulierbarer Vakuumwert.

System mit schraubenförmigen Schaufeln, dass ein schonendes Massieren des Produkts ermöglicht. Das Drehen in Gegenrichtung ermöglicht das komplette Entladen des Produkts.

TROMMELN MIT ZEITSCHALTUHR: Zeitschaltuhren zur Kontrolle der Zeit, elektrischer Potenziometer zur Regulierung der Geschwindigkeit und ein Prestostat zur Kontrolle des Vakuums.

TROMMELN MIT PROGRAMMIER-VORRICHTUNG: Kontrolle der Parameter über PLC, Eingabe der Werte über eine Programmier-Konsole. Datenspeicher mit einer Kapazität für 20 Programme.

Deckel mit hermetischem Verschluss und Filter gegen das Absorbieren des Produkts.

Automatischer Filter mit Kapazitätsfühler, der das kontinuierliche Arbeiten ohne die Notwendigkeit von Reinigungsstopps ermöglicht.

Zyklus-Kontrolle über Druckknöpfe (Start, Notaus ...) und Leuchtanzeige.

Der Schaltkasten wird - je nach Wunsch des Kunden - an der Maschine angebracht oder getrennt installiert, vollkommen Wasserdicht (IP66).

Массажеры

Автоматические вакуумные массажёры (из нержавеющей стали AISI 304).

Привод массажёра расположен в его задней части и представляет собой механический цепной узел с зубчатыми колёсами и редукторным двигателем, приводящим в действие центральный вал.

Скорость вращения регулируется (3...12 об/мин); пуск и останов осуществляются посредством преобразователя частоты.

Степень разрежения регулируется.

Система аккуратного массирования продукта с помощью геликоидальной лопатки; вращение в обратном направлении позволяет полностью освободить массажёр от продукта.

МАССАЖЁРЫ С ТАЙМЕРАМИ: Таймеры для контроля времени, электрический потенциометр для регулировки скорости и регулятор давления для контроля разрежения.

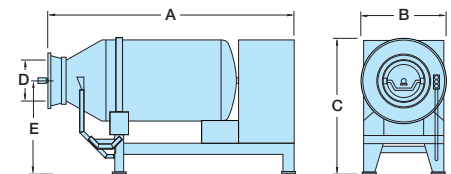
МАССАЖЁРЫ С ПРОГРАММИРОВАНИЕМ: Контроль параметров с помощью PLC, ввод значений с помощью консоли для программирования. Память на 20 программ.

Крышка с герметичным замком и фильтр во избежание абсорбции продукта.

Автоматический фильтр с детектором объёма позволяет работать непрерывно, без остановок для промывки.

Контроль цикла с помощью кнопок (пуск, аварийный останов и т.д.) и световой индикатор.

Электрический щиток на машине или отдельно, по указанию Заказчика; полностью водонепроницаемый (IP66).



MODELL МОДЕЛЬ	A (mm.) A (мм)	B (mm.) B (мм)	C (mm.) C (мм)	D (mm.) D (мм)	E (mm.) E (мм)	PLC PLC	Kapazität Вместимость	Ladepazität Полезная загрузка	Pumpe Насос	Durchfluss Расход	Motor Двигатель	Verbrauch Потребление
							L / л	Kg. / (кг)	(PS/Kw) (л.с./кВт)	(м³/ч)/(м³/ч)	(PS/KW) (л.с./кВт)	(А.) Помпе/Getriebe
LM-5000	4.500	1.750	2.320	500	1.500	SI/NO	5.000	2.000-2.500	5,5 / 4	160	7,5 / 5,5	9,2 / 13,5
LM-4000	4.220	1.550	2.150	500	1.350	SI/NO	4.000	1.800-2.000	3 / 2,2	100	5,5 / 4	5,5 / 9,2
LM-3000	3.815	1.550	2.075	500	1.350	SI/NO	3.000	1.400-1.500	3 / 2,2	100	4 / 3	5,5 / 7
LM-2000	3.250	1.250	1.850	500	1.210	SI/NO	2.000	900-1.000	2 / 1,5	60	3 / 2,2	3,7 / 5,5
LM-1500	2.950	1.175	1.675	500	1.100	SI/NO	1.500	650-750	2 / 1,5	60	3 / 2,2	3,7 / 5,5
LM-1000	2.600	1.080	1.650	400	1.060	SI/NO	1.000	450-500	1,5 / 1,1	40	2 / 1,5	2,8 / 3,7
LM-800	2.500	1.050	1.600	400	1.060	SI/NO	800	350-200	1,5 / 1,1	40	2 / 1,5	2,8 / 3,7
LM-400	2.100	850	1.500	400	1.060	SI/NO	400	150-200	1 / 0,75	25	0,75 / 0,55	2,3 / 1,7
LM-200	1.700	650	1.250	365	900	SI/NO	200	80-100	0,5 / 0,37	21	0,5 / 0,37	1,1 / 1,1
LM-100	1.280	855	1.180	365	890	SI/NO	100	40-50	0,5 / 0,37	21	0,5 / 0,37	1,1 / 1,1

Automatische Hackmaschinen
Автоматические мясорубки



PA200 Innova

Neue Reihe der automatischen Hackmaschinen "PA Innova"
Unabhängige Motoren für das Zerkleinern und die Beschickung.

Geschwindigkeitsveränderung in der Zufuhrschraube, die eine große Funktionsvielfalt gewährleistet:

Besonders schnell in der Produktion ...

Besonders schonend bei delikaten Produkten ...

Новая линия автоматических мясорубок "PA Innova".

Автономные двигатели для рубки и подачи мяса.

Регулирование скорости вращения подающего шнека, что обеспечивает надёжную работу:

Высокая производительность

Бережное обращение с деликатными продуктами



Industrie-Hackmaschinen
Промышленные мясорубки



PM200

Mischer/ Hackmaschinen
Фаршемешалки/Мясорубки



MPB200

Automatische Hackmaschinen / Автоматические мясорубки

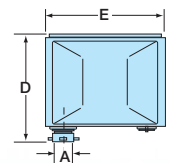
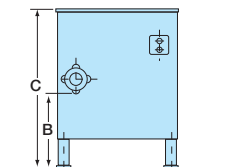
MODELL МОДЕЛЬ	Abmessungen / Габариты (CM<)				Größe Öffnung Ø выходного отверстия (mm.) (мм)	Kapazität Einfülltrichter Вместимость бункера Lts (л)	Anschlussleistung Мощность подключения PS (п.с.)	Nominale Produktion Номинальная произв-ть Kg/Stunde - кг/ч
	B	C	D	E				
PA160 INNOVA	72	162	149	145	160	300	24	2.500
PA200 INNOVA	72	170	186	170	200	360	45.5	4.000

Industrielle Hackmaschinen / Промышленные мясорубки

PM160	73	167	172	145	160	300	40	3.000
PM200	75	177	196	145	200	325	60	5.000

Mischer/ Hackmaschinen / Мешалки/ Мясорубки

Vormischer-Hackmaschinen (feste Geschw.) / Мясорубки с предварительным перемешиванием (постоянная скорость)								
MPB160	73	176	258	152	160	1.000	40	3.000
MPB200	75	185	266	152	200	1.000	60	5.000
Vormischer-Hackmaschinen (regulierbare Geschw.) / Мясорубки с предварительным перемешиванием (регулируемая скорость)								
MPB160	110	195	235	249	160	1.000	20+25	3.000
MPB200	112	225	276	290	200	1.000	30+40	5.000



Anlagen für die Herstellung von verarbeiteten Injektions-Produkten. Установки для производства закачанных и переработанных продуктов

Mischer

Vollkommen aus rostfreiem Stahl AISI 304 (18/8) hergestellte Anlagen.

Bestehend aus zwei Achsen mit Schaufeln für das Mischen des Produkts.

Antrieb der Schaufel über unabhängige Getriebemotoren.

Vorderes Entladen über zwei Öffnungen, die das perfekte Herausnehmen des Produktes aus der Maschine ermöglichen; mit Schutzgitter auf der Vorderseite der Lukentüren als Sicherheitsvorrichtung.

Internes Reinigungssystem zwischen Achsen und Abdichtungen. Das Entfernen der Achsen-Dichtungen ermöglicht eine perfekte Reinigung.

Schaltkasten mit Programmier-Vorrichtung für die verschiedenen Produktarten. Optional kann ein Touchscreen (IHM) geliefert werden.

Ebenso können die Mischer auf Ladungszellen zur Kontrolle des Gewichts geliefert werden.

Смесители

Выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304 (18/8).

Имеют два вала с лопатками для перемешивания продукта.

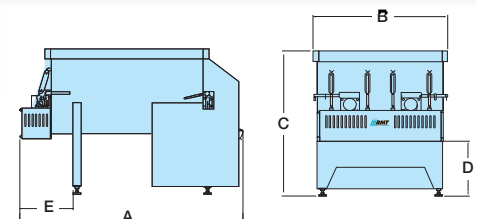
Лопатки приводятся в действие с помощью автономных редукторных двигателей.

Фронтальная разгрузка через два отверстия, позволяющих полностью выгрузить продукт из машины; с решёткой для защиты дверцы спереди.

Система внутренней очистки валов и прокладок осуществляется, извлекая прокладки, что позволяет достигнуть высокой степени чистоты.

Электрический щиток с программирующим устройством для различных видов продукта; по желанию Заказчика может поставляться с сенсорным экраном ИМ.

Также могут поставляться смесители с датчиками загрузки для контроля массы.



MODELL МОДЕЛЬ	Leistung (PS) Мощность, (л.с.)		Abmessungen / Габариты				
	Kap. L Вместимость, (л)		A	B	C	D	E
MT 500	500	2 X 4	2050	900	1680	900	450
MT 750	750	2 X 5,5	2200	950	1740	900	490
MT 1000	1000	2 X 5,5	1340	1060	1820	900	520
MT 1500	1500	2 X 7,5	2530	1340	1953	950	540
MT 2000	2000	2 X 10	2770	1600	2125	1000	600
MT 3000	3000	2 X 15	3030	1870	2350	1100	660
MT 4000	4000	2 X 20	3320	1950	2420	1200	740

Wurstfüllmaschine / Шприц



EBAE

TECHNISCHE MERKMALE:

Elektronischer Antrieb über Servomotor.
Sehr leise, präzise und ohne Hydraulik-Wartung.
Ausgestattet mit einem programmierbaren Industrie-PLC mit graphischem Betriebs-Bildschirm.
Selbstdiagnosesystem mit Anzeigen der Wartung.
Ausgestattet mit allen vorgeschriebenen Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
Die Antriebs-Baugruppe besteht aus einer Schraube und Schaufeln, die zur Vermeidung von Verschlämmung optimiert wurden.
Antriebsmotor der Antriebs-Baugruppe mit 24,5 PS.
Produktion bis zu 7.000 Kg/Std.
Optionale Anhebevorrichtung mit Säule, die vom Bedienpanel aus betrieben wird.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Электронный привод от серводвигателя.

Низкий уровень шума, высокая точность, не требуется использование воды.

Оборудован программируемым промышленным PLC с графическим рабочим экраном.

Система автодиагностики с указаниями по техническому обслуживанию.
Оборудован всеми устройствами защиты и безопасности в соответствии с правилами.

Агрегат состоит из ротора и лопаток и максимально исключает загрязнение.

Двигатель мощностью 24,5 л.с.

Производительность до 7000 кг/ч.

По желанию Заказчика колонный подъёмник, приводимый в действие с пульта управления.

TECHNISCHE MERKMALE:

Digitales und elektronisches Dosiergerät und automatische Steuerung der Geschwindigkeit über einen Mikroprozessor, der über eine hermetische Tastatur betrieben und mit einer Folie aus Polykarbonat-Harz geschützt wird.

Ablesen der Daten über eine Digitalanzeige, die Gramm für Gramm das Regulieren des Gewichts ermöglicht, von 0 bis 10.000 g mit einer Genauigkeitsabweichung des Gewichts der Portionen von +/- 2g.

Ausgestattet mit allen vorgeschriebenen Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.

Die Antriebs-Baugruppe besteht aus einer Schraube und Schaufeln, die zur Vermeidung von Verschlämmung optimiert wurden.

Antriebsmotor der Antriebs-Baugruppe mit 10 PS. Produktion bis zu 6.000 Kg/Std.

Optionale Anhebevorrichtung mit Säule, die vom Bedienpanel aus betrieben wird.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Электрический цифровой дозатор и автоматическая регулировка скорости; с микропроцессором, управление с помощью герметичной клавиатуры; защищён пластиной из поликарбонатной смолы.

Цифровое считывание данных, что позволяет регулировать массу в граммах от 0 до 10.000 г с погрешностью массы порций +/- 2 г.

Оборудован всеми необходимыми защитными устройствами.

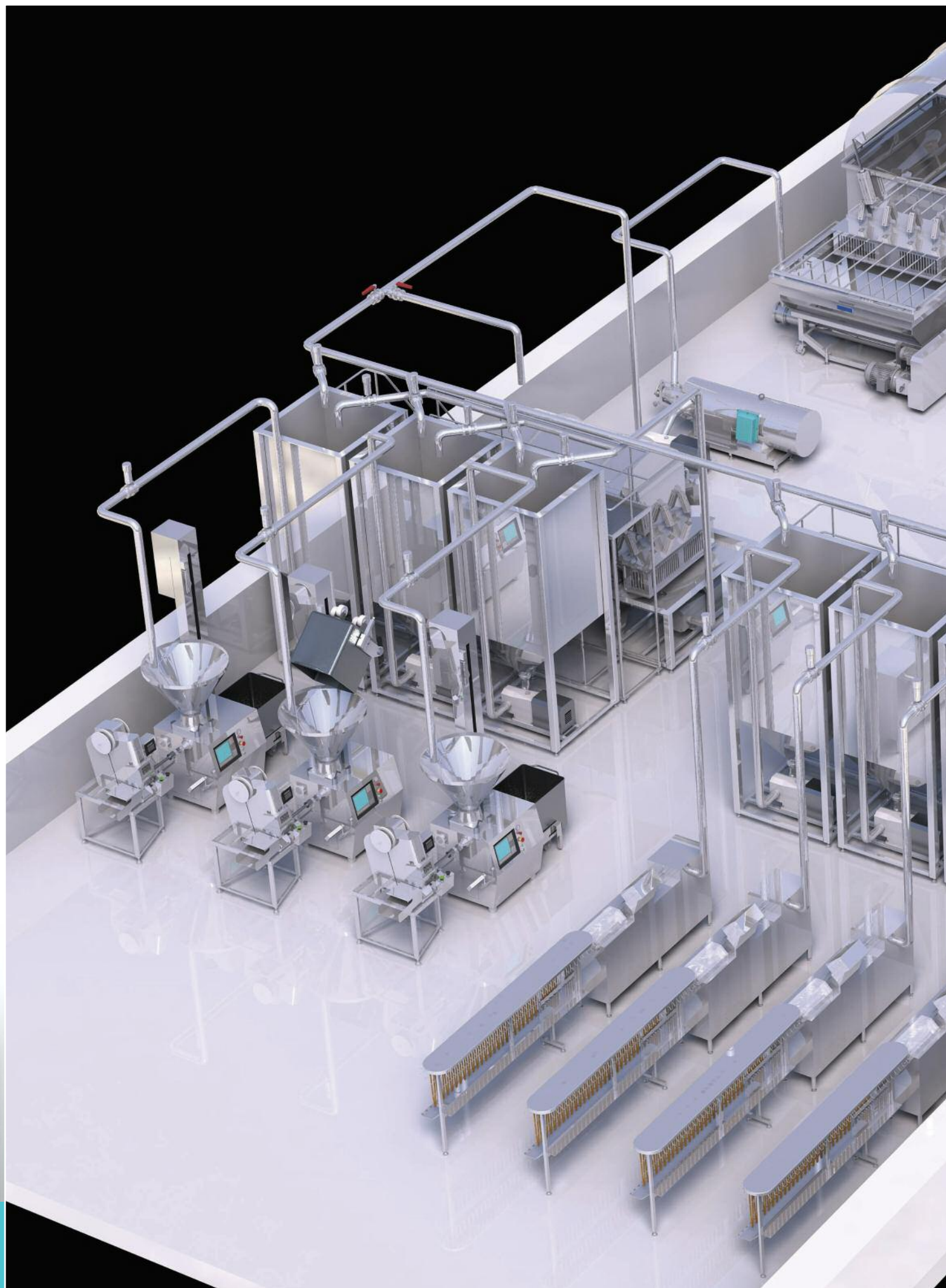
Агрегат состоит из ротора и лопаток и максимально исключает загрязнение.

Мощность двигателя 10 л.с. производительность до 6000 кг/ч.



ECVA

MODELL МОДЕЛЬ	Behälter-Kapazität Liter/Fülltrichter Вместимость, л	Hebevorrichtung Подъёмник	Dosiergerät Дозатор	Produktion Kg/Std Производительность, кг/ч	Motor-leistung PS Мощность двигателя, л.с.	Vakuum Разрежение	Nettogewicht /Kg Масса, кг
EBAE	270	JA / ДА	JA / ДА	7.000	17	1,5	1.050
ECVAE	270	JA / ДА	JA / ДА	6.000	10	1,5	1.180
ECVA	270	NEIN / НЕТ	JA / ДА	6.000	10	1,5	900





Anlagen für die Herstellung von feinen Teigen

Würstchen
Mortadella

*Установки по
производству фарша*

*Сосиски
Варёная колбаса*

Anlagen für die Herstellung von feinen Teigen Установки по производству фарша

Fleisch-Separatoren

Verschiedene Modelle für die Trennung von Fleisch und Knochen von Huhn, Pute, Ente, Schwein, Rind und Fisch.

Exzellente Qualität bei der Gewebestruktur des Produktes mit langen Fasern und einer hohen Leistung.

Benötigt kein vorheriges Zerschneiden noch das Abkühlen der Teile.

Niedrige Erwärmung des Produkts während des Prozesses.

Geringer Gehalt von Knochenpartikeln.

Der Kalzium-Gehalt liegt innerhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Normen.

Hygienisches Design, das eine einfache Reinigung und Desinfektion ermöglicht.

Einfache Montage und Demontage.

Die Lebensdauer der Verschleißteile ist länger als bei jeder anderen Maschine des Marktes.

Einfache und minimale Wartung.



Машина для восстановления мяса с костей

Различные модели для кур, индеек, уток, свиней и рыбы.

Великолепное качество текстуры получаемого продукта с длинными волокнами и высокая производительность.

Не требуется предварительная разделка или охлаждение.

Во время процесса продукт почти не нагревается.

Низкое содержание костных протеинов.

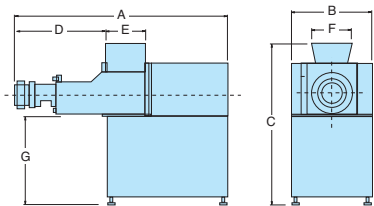
Содержание кальция в пределах нормативов.

Конструкция обеспечивает простоту промывки и дезинфекции.

Легко монтируется и демонтируется.

Срок службы изнашиваемых деталей больше, чем у любой другой машины, имеющейся на рынке.

Минимальные требования к техническому обслуживанию.



MODELL МОДЕЛЬ	Behälter-Kapazität Kg/Stunde Производительность, (кг/ч)	Leistung PS Мощность, (п.с.)	Abmessungen (mm) / Габариты (мм)							Kg.
			A	B	C	D	E	F	G	
HT 250	250	4,0	1.090	430	1.030	380	180	200	640	250
HT 500	500	7,5	1.100	500	1.080	430	200	220	720	340
HT 1.0	1.000	15	1.500	600	1.250	450	220	320	780	610
HT 2.0	2.000	22	1.920	800	1.330	685	300	370	815	980
HT 4.0	4.000	37	2.220	800	1.580	1.020	430	420	950	1.780
SS 3.0	3.000	22	302	320	814	1.597	721	1.300	798	850
SS 6.0	6.000	37	405	470	924	1.860	822	1.399	795	1.680
SS 9.0	9.000	55	565	525	950	2.230	850	1.510	800	2.180
SS 12.0	12.000	75	600	550	950	2.500	1.050	1.740	900	2.410
SB 1.5	1.500	30	1.920	800	1.330	685	300	370	815	980
SB 3.0	3.000	55	2.180	800	1.560	970	430	470	950	2.250
HT-C	50 bis 250 50...250		Anlage für Labors und kleine Tagesproduktionen Оборудование для лабораторий и мелких производств							

Kühler für Separatorenfleisch / Охладители отделённого от костей мяса

Die Kühler für Separatorenfleisch TSR sind Wärmetauscher, die zur durchgehenden Kühlung von Separatorenfleisch-Teig entwickelt wurden.

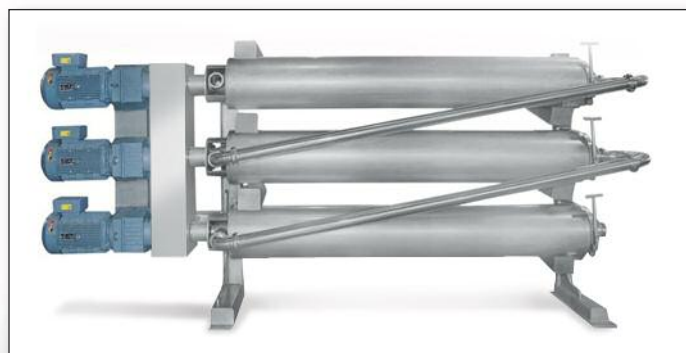
Jeder Zylinder verfügt über eine Kühlkapazität von 2000 Kg/Stunde mit einem Differenzial von 10°C, 2 Zylinder 4000 Kg/Stunde und 3 Zylinder 6000 Kg/Stunde.

Einfache Demontage zum Reinigen.

Охладители отделённого от костей мяса TSR – это теплообменники, рассчитанные на непрерывное охлаждение мяса, отделённого от костей механическим способом.

Производительность каждого цилиндра 2000 кг/ч с дифференциалом температуры 10°C; два цилиндра производительностью 4000 кг/ч и 3 цилиндра – 6000 кг/ч.

Легко демонтируются для промывки.

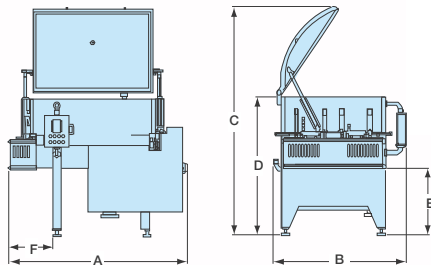


Vakuum-Mischer

Vollkommen aus rostfreiem Stahl AISI 304 (18/8) hergestellte Anlagen.
Bestehend aus zwei Achsen mit Schaufeln für das Mischen des Produkts.
Antrieb der Schaufel über unabhängige Getriebemotoren.
Vorderes Entladen über zwei Öffnungen, die das perfekte Herausnehmen des Produktes aus der Maschine ermöglichen; mit Schutzgitter auf der Vorderseite der Lukentüren als Sicherheitsvorrichtung.
Vakuumpumpe.
Öffnen und Schließen des Deckels mit pneumatischen Zylindern.
Internes Reinigungssystem zwischen Achsen und Abdichtungen. Das Entfernen der Achsen-Dichtungen ermöglicht eine perfekte Reinigung.
Schaltkasten mit Programmier-Vorrichtung für die verschiedenen Produktarten. Optional kann ein Touchscreen (IHM) geliefert werden.
Ebenso können die Mischer auf Ladungszellen zur Kontrolle des Gewichts geliefert werden.

Вакуумная фаршемешалка

Выполнена полностью из нержавеющей стали AISI 304 (18/8).
Имеет два вала с лопатками для перемешивания продуктов.
Лопатки приводятся в движение автономными редукторными двигателями.
Выгрузка через два отверстия, что позволяет полностью освободить машину от продукта; спереди имеется защитная решётка.
Вакуумные насосы
Крышка открывается и закрывается с помощью механических цилиндров.
Система внутренней очистки валов и прокладок с извлечением прокладок, что обеспечивает полную чистоту.
Электрический щиток с устройством программирования для различных видов продукта; по желанию Заказчика может поставляться с сенсорным экраном IHM.
Также могут поставляться фаршемешалки с датчиками контроля массы.



MODELL МОДЕЛЬ	Kap. L Вместимость, (л)	Leistung PS Мощность, (л.с.)	Abmessungen (mm) / Габариты (мм)					
			A	B	C	D	E	F
MTV 500	500	2 x 4	2.050	1.100	2.600	1.680	900	450
MTV 750	750	2 x 5,5	2.200	1.150	2.650	1.740	900	490
MTV 1000	1.000	2 x 5,5	2.340	1.260	2.770	1.820	900	520
MTV 1500	1.500	2 x 7,5	2.530	1.540	3.210	1.953	950	540
MTV 2000	2.000	2 x 10	2.770	1.800	3.590	2.125	1.000	600
MTV 3000	3.000	2 x 15	3.030	1.840	3.740	2.350	1.100	660
MTV 4000	4.000	2 x 20	3.320	1.950	3.880	2.420	1.200	740



Anlagen für die Herstellung von feinen Teigen Установки по производству фарша

Emulsionsmaschinen

Zur Produktion von feinen Teigen, perfekt gehackt, homogen und in einem kurzen Zeitraum gemischt, ohne Übererwärmung der Mischung und in einer kontinuierlichen Produktion.

Ausführungen mit 50, 60, 75 und 100 PS.

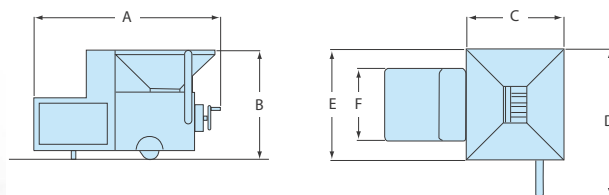
Ausführungen mit 2 oder 3 Schnittplatten.

Машины для приготовления тонких фаршей и эмульсий

Служат для приготовления гомогенных эмульгированных тонких фаршей за короткое время, без перегрева смеси в условиях непрерывного процесса.

Версии 50, 60, 75 и 100 л.с.

Версии с двумя и тремя режущими пластинами.



MODELL - МОДЕЛЬ	MC175-50	MC175-60	MC175-75	MC175-100
Kapazität Einfülltrichter Вместимость бункера	140L 140 л	140L 140 л	140L 140 л	140L 140 л
Durchmesser der Platten und Messer Диаметр пластин и ножей	175mm 175 мм	175mm 175 мм	175mm 175 мм	175mm 175 мм
Anzahl der Platten Число пластин	2	2	3	3
Leistung Установленная мощность	50 PS (37KW) 50 л.с. (37 кВт)	60 PS (44KW) 60 л.с. (44 кВт)	75 PS (56KW) 75 л.с. (56 кВт)	100 PS (74KW) 100 л.с. (74 кВт)
Produktion mit Platten 1,7 und 3 Произ-ть с использованием пластин 1,7 и 3	2.500 bis 11.000 Kg/Stunde 2500...11000 кг/ч		3.700 bis 14.000 Kg/Stunde 3700...14000 кг/ч	
A (mm) (мм)	1.565	1.565	1.665	1.665
B (mm) (мм)	905	905	905	905
C (mm) (мм)	830	830	830	830
D (mm) (мм)	1.250	1.250	1.250	1.250
E (mm) (мм)	920	920	920	920
F (mm) (мм)	600	600	650	650

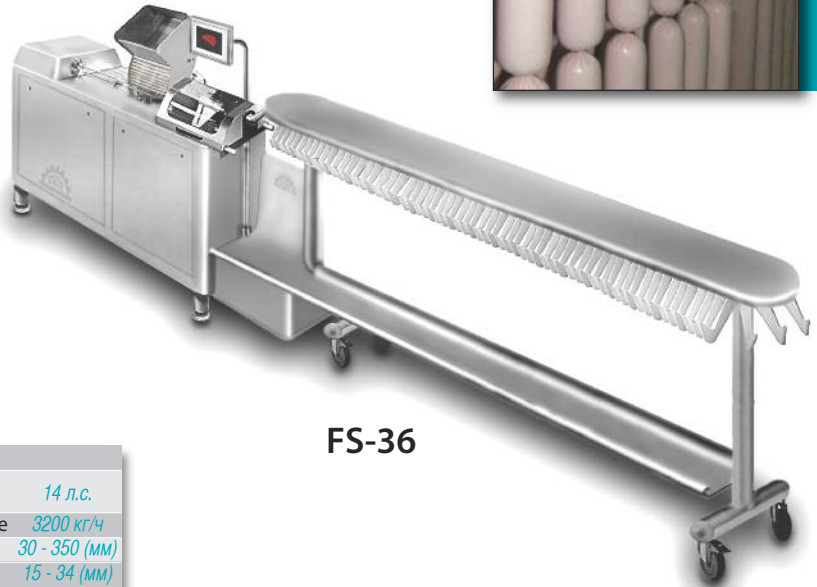
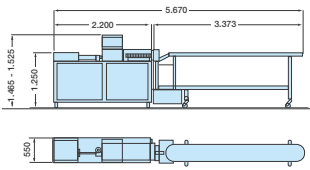
Formmaschine für Würstchen - *Машина для изготовления сосисок*

Automatisches Formen und Aufhängen von Würstchen für große Produktionen

Автоматизированное изготовление и подвешивание сосисок при больших объёма- производства

Bis zu 3200 Kg/Std. Vollentrieb über Servomotoren. Steuerung und Programmierung über Digitalbildschirm. Speziell für Därme aus Zellulose oder Kollagen. Optionale Räuchervorrichtung für Würstchen. Programmierbare Wartung.

до 3200 кг/ч. Привод с помощью серводвигателей. Контроль и программирование с помощью цифрового экрана. Рассчитаны на целлюлозную или коллагенную оболочку. По желанию Заказчика поставляется с дымогенератором. Программируемое техническое обслуживание.



FS-36

Technische Daten / Технические данные		
Анchлусслейстунг (4 Серводвигателей) Мощность подключения (4 серводвигателя)	14 PS	14 л.с.
Оптимальная продукция / Оптимальная производительность	3200 Kg/Std	3200 кг/ч
Длина дер Вүрстчен / Длина сосисок	30 - 350 (mm)	30 - 350 (мм)
Диаметр дер Вүрстчен / Диаметр сосисок	15 - 34 (mm)	15 - 34 (мм)

Wurstfüllmaschine mit Vakuum

Вакуумный электронный шприц

Hohe Leistungen für Produktionen mit bis zu 7.000 Kg/Std.

Angetrieben mit Servomotoren mit einer Präzision von +/- 1%. Gewichtskorrektur je nach Dichte des Produkts, für mehr Genauigkeit. Automatische Gewichtskorrektur der ersten Portion und Einschrumpfen der Masse nach Beendigung des Darms, um Abfälle zu vermeiden. Einfacher Anschluss mit jeglichem auf dem Markt verfügbarem Zubehör. Niedriges Geräuschniveau. Integriertes Wartungsprogramm.

Рассчитан на производительность до 7000 кг/ч.

Привод с помощью серводвигателей с точностью +/- 1%.

Корректировка массы в зависимости от плотности продукта.

Автоматическая корректировка массы первой порции и регулировка массы при завершении набивки во избежание усадки. Простое подключение ко всем имеющимся на рынке приспособлениям. Низкий уровень шума. Имеется программа технического обслуживания.



EVAMME



GESAMTE STEUERUNG ÜBER PC

Ein einfach und intuitiv zu verstehender Touchscreen unter Windows. Kapazität für 100 unterschiedliche Produkte. Kontrolliert Statistiken, Rückverfolgbarkeit und Produktivität und kann einfach an PCs, ERPs und On-Line zur Diagnose und technischen Service angeschlossen werden.

ПОЛНЫЙ КОНТРОЛЬ С ПОМОЩЬЮ PC

Легко считываемый сенсорный экран с системой Windows. Рассчитан на 100 различных продуктов. Отражается статистика, соответствие стандартным размерам и производительность; легко подключается к PCs, ERP и on-line для диагностирования и технической поддержки.

MODELL МОДЕЛЬ	Behälter-Kapazität Liter/Fülltrichter-	Вместимость бункера,(л)	Hebevorrichtung Подъёмник	Dosiergerät Дозатор	Drehvorrichtung Переключик.	Produktion in Kg/Std. Производительность,(кг/ч)	Motorleistung PS Мощность двигателя,(л.с.)	Vakuum Разрежение	Nettogewicht /Kg Масса,(кг)
EVAMME	270		JA / ДА	JA / ДА	JA / ДА	7.000	24,5	1,5	1.095



GROSSE PRÄZISION BEI ALLEN FORMATEN

Der neuentwickelte Schaufelrotor aus Stahl und die Füllung der Kammern über potentes Vakuumsaugen garantieren höchst homogene Produkte bei harten und weichen Teigen und bei allen Größen.

ВЫСОКАЯ ТОЧНОСТЬ ДЛЯ ВСЕХ ФОРМАТОВ

Ротор с лопатками из стали последнего поколения; заполнение камер путём интенсивного вакуумного всасывания, что обеспечивает высокую однородность всех видов фарша при любых объёмах производства.

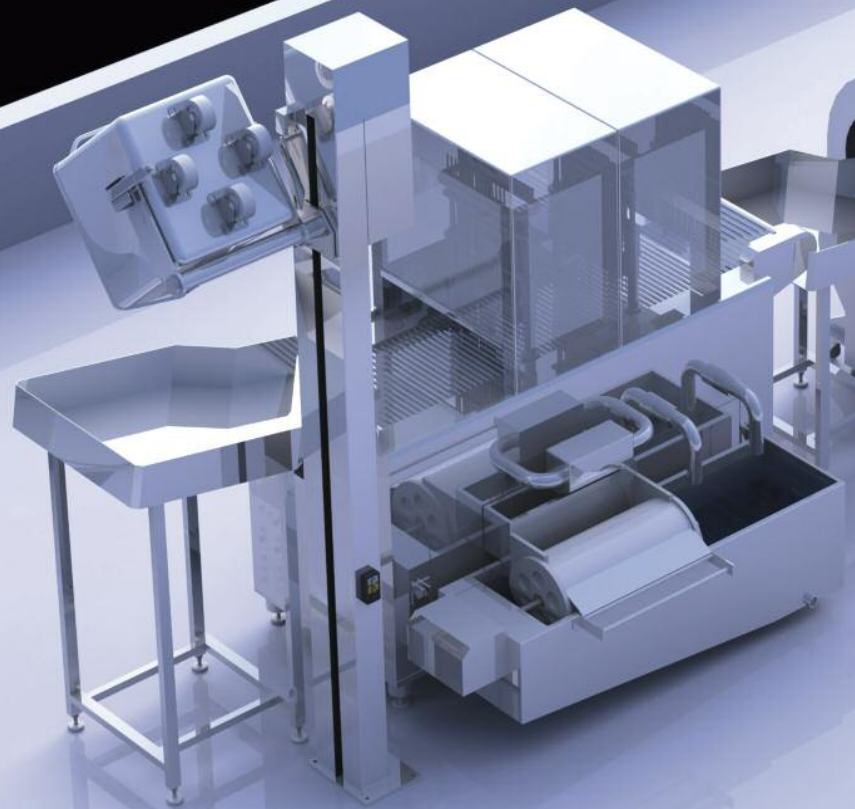


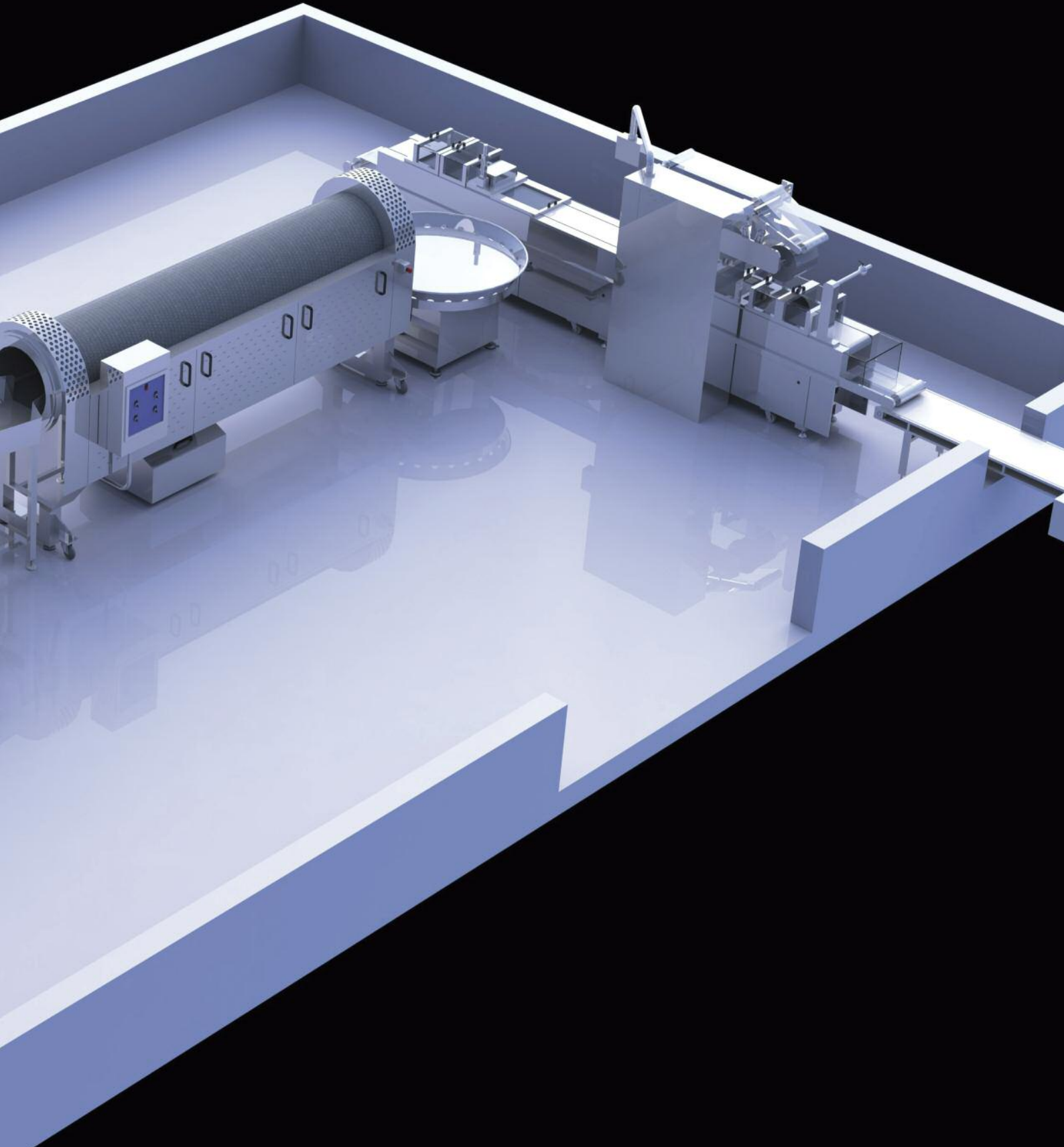
Anlagen für das Marinieren von frischem Fleisch

Установки для маринования сырого мяса

Schweinefleisch
Rindfleisch
Geflügel
Fisch

Свинина
Говядина
Птица
Рыба





Anlagen für das Marinieren von frischem Fleisch Установки для маринования сырого мяса

Einspritzmaschine mit regulierbarem Druck Ињектор с регулируемым давлением



DS-104

Einspritzmaschine mit Hochdruck Ињектор высокого давления



CH-30



TECHNISCHE DATEN / ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	DS-104
Motorleistung (KW) Мощность двигателя (кВт)	12,2
Anzahl der Kopfstücke Число головок	1
Anzahl der rückziehbaren Nadeln Число извлекаемых игл	104
Einspritzpunkte Число точек ињектирования	1.144
Einspritzvolumen der Pumpe Объем ињектирования Мин./Макс.(см ³)	300 / 3.200
Maximum Einspritzhöhe (mm) Максимальная высота ињектирования (мм)	190
Bandbreite Ширина ленты (мм)	615
Vorschub Band Проход ленты (мм)	10-100
Maximale Produktion in Kg/Std. abhängig vom % der Injektion Максимальная произв-ть в зависимости от % ињекции	5.500 Hühner/Std. кури/ч
Injektion (%) Процент ињекции	70
ABMESSUNGEN ГАБАРИТЫ	
Länge (mm.) (V.) Длина (мм)	2.650
Breite (mm.) Ширина (мм)	1.500
Höhe (mm.) Высота (мм)	2.130
Ungefähres Gewicht (Kg) Приблизительная масса (кг)	1.600

CH-104	CH-50	CH-30	CH-20
11	11	5,5	4
1	1	1	1
104	50	30	20
1.144	550	330	220
100 / 5.000	100 / 4.000	100 / 1.900	100 / 1.500
190	190	190	190
615	615	470	270
12 - 80	12 - 60	12 - 60	-
4.800 Kg/Stunde (кр/ч)	4.000 Kg/Stunde (кр/ч)	3.000 Kg/Stunde (кр/ч)	2.000 Kg/Stunde (кр/ч)
90	80	70	60
2.650	2.650	1.750	1.550
1.500	1.500	1.170	945
2.280	2.280	2.080	2.010
1.600	1.500	1.000	700

Abscheide-Trommel

BESCHREIBUNG:

Dient vor allem zum Aufsammeln und Extrahieren des überflüssigen Einspritzprodukts, das nicht absorbiert wurde. Verhindert das Tröpfeln des Fleisches, reduziert die Wartezeit bis zum Einfrieren und seinem späteren Verpacken und die Fleischteile behalten einen besseren Aspekt.

Aus rostfreiem Stahl hergestellt.

Verfügt über einen Sammelbehälter für die Salzbrühe, der diese in den Hauptbehälter zurückführt und damit Einsparungen beim Verbrauch der Salzbrühe bewirkt.

Die Geschwindigkeit ist einstellbar, sodass wir den gewünschten Abscheidegrad des Produkts bestimmen können.

Räder zum einfachen Fortbewegen und einstellbare Füße für die definitive Positionierung.

Барaban для стекания

ОПИСАНИЕ:

Рассчитан главным образом на сбор и удаление избытка закачанного рассола, который не впитался. При этом рассол не стекает с куска мяса, и сокращается время заморозки и последующей упаковки, в результате чего куски мяса приобретают хороший внешний вид.

Выполнен из нержавеющей стали.

Оборудован баком для сбора рассола, откуда он возвращается в основной резервуар, в результате чего рассол экономится.

Скорость регулируется, что позволяет определить степень расхода продукта.

Вращающиеся колёса для перемещения и регулируемые ножки для окончательной установки.



MODELL МОДЕЛЬ	Getriebemotor Редукторный двигатель (PS/Kw) (л.с./кВт)	Länge Длина (mm.) (мм)	Breite Ширина (mm.) (мм)	Höhe Высота (mm.) (мм)
ES-4000	0,5 / 0,37	4.080	950	1.700
ES-2000	0,5 / 0,37	2.080	950	1.700

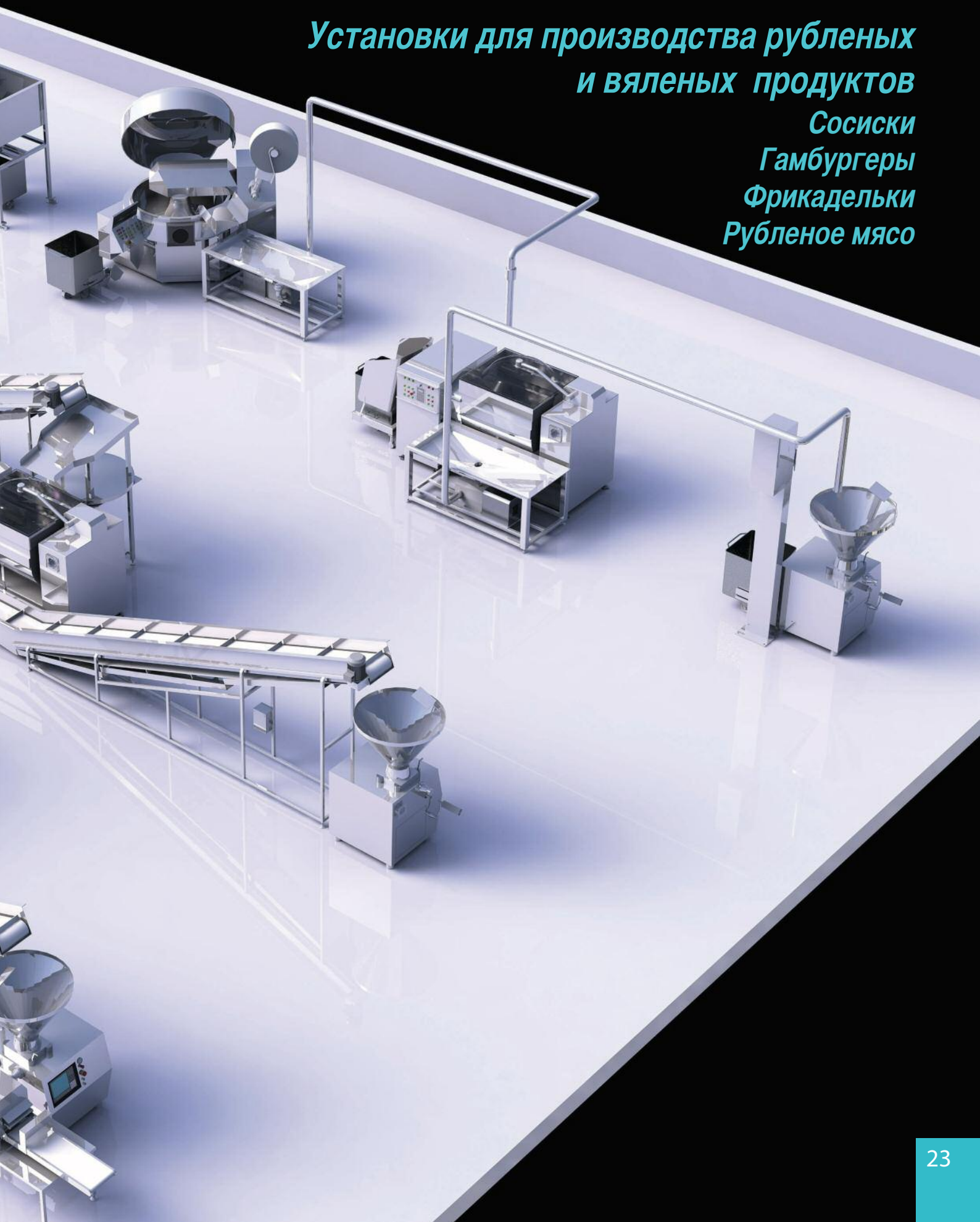


**Anlagen für die
Herstellung von
gehackten, frischen,
und gereiften Produkten**

**Würstchen
Hamburger
Fleischklöße
Hackfleisch**

*Установки для производства рубленых
и вяленых продуктов*

*Сосиски
Гамбургеры
Фрикадельки
Рубленое мясо*



Anlagen für die Herstellung von gehackten, frischen, und gereiften Produkten Установки для производства рубленых и вяленых продуктов

Zerkleinerungsmaschine für Blöcke

Vollkommen aus rostfreiem Stahl (AISI 304) hergestellt.
12 halbkreisförmige Messer aus rostfreiem Stahl (AISI 420 und gehärtet).
Zentrales halbkreisförmiges Messer zur Führung und Zuführung des Blocks.
Längsmesser zur Ausführung des Scherenschnitts aus rostfreiem Stahl (AISI 420 und gehärtet).
Arbeitstemperatur -20 °C.
Drehschnitt-System.
Antrieb mit dreifacher Kette.
Pneumatisches Ladegerät aus rostfreiem Stahl.
Entladung der Ware für Standardkarren.

OPTIONEN:
Transportband für die Beschickung.
Format der Zuführöffnung.
Format der Abfuhröffnung.
Spezialbreite.



CBC



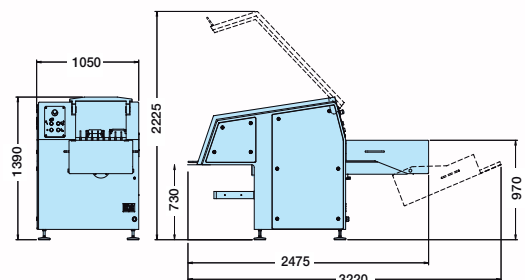
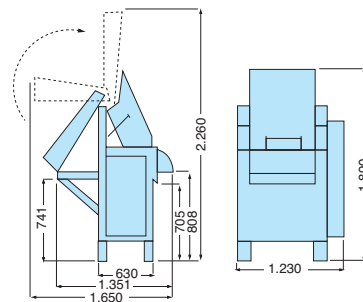
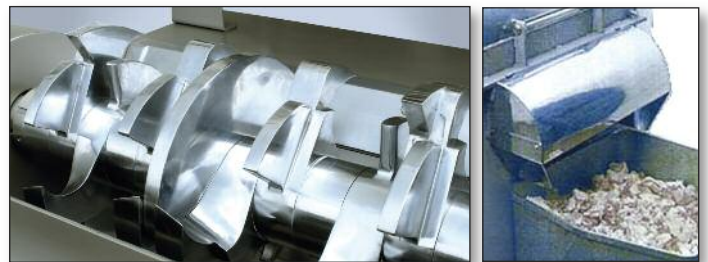
CBC HP



Машина для разделения блоков

Выполнена полностью из нержавеющей стали (AISI 304).
12 полукруглых ножей из нержавеющей стали (AISI 420 y templado).
Центральный циркулярный нож для удерживания и подачи блока.
Продольный нож для разрезания выполнен из нержавеющей стали (AISI420 y templado).
Рабочая температура -20 °C.
Ротационная система разрезания.
Привод с помощью тройной цепи.
Пневматическое загрузочное устройство из нержавеющей стали.
Выгрузка осуществляется в стандартные тележки.

ОПЦИИ:
Ленточный транспортёр для подачи.
Форма входного отверстия.
Форма выходного отверстия.
Особая ширина.



AUTOMATISCHE HACKMASCHINEN

**Erfahrung und Qualität
+
Innovation und Design**

АВТОМАТИЧЕСКИЕ МЯСОРУБКИ

**Опыт, качество
+
ИННОВАЦИИ И ДИЗАЙН**



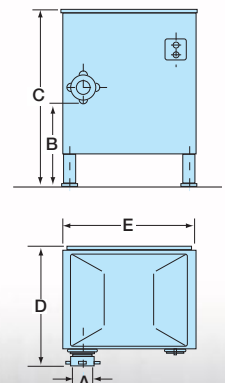
Potenten und auf dem Markt einzigartiges Schraubendesign, das eine bessere Schonung des Fleisch und ein sauberes und schlammfreies Ergebnis garantiert. Weniger Wärmebildung während des Zerkleinerns. Robuste, zuverlässige, sichere und effiziente Maschinen, die leicht zu bedienen sind und eine durchschnittliche Lebensdauer von 25 Jahren haben. Geschwindigkeitsveränderung in der Zufuhrschraube, die eine große Funktionsvielfalt gewährleistet: Besonders schonend bei delikaten Produkten ... Besonders schnell bei Produkten, die weniger anspruchsvoll sind. Optional: Integrierte Anhebevorrichtung oder mit Säule. System zur Herausnahme der Rippen.

Особая конструкция шнека, обеспечивающая высокое качество мяса и полную очистку внутри. Незначительное нагревание при рубке. Очень прочные, надёжные, эффективные и простые в обращении машины со средним сроком службы 25 лет. Скорость вращения подающего шнека регулируется, что обеспечивает удобство в работе: Щадящий режим при работе с деликатными продуктами. Сверхбыстрый режим при работе с менее требовательными продуктами.

Опции: Встроенный или колонный подъёмник.
Система извлечения жил.

Hackmaschinen / Мясорубки

MODELL МОДЕЛЬ	Abmessungen / Габариты				Größe Öffnung Ø Ø выходного отверстия (mm.) - (мм)	Kapazität Einfülltrichter Вместимость бункера (L) - (л)	Anschluss-leistung Мощность подключения PS - (л.с.)	Nominale Produktion Номинальная производительность Kg/Stunde - кг/ч
	B	C	D	E				
Automatische Hackmaschinen / Автоматические мясорубки								
PSA114	59	127	128	77	114	80	5,5	1.000
PSA130	59	127	128	77	130	80	7,5	1.200
PSA160	79	150	136	77	160	115	15	2.000
Automatische Hackmaschinen mit durchlaufender Ladung / Автоматические мясорубки непрерывной загрузки								
PA130	72	160	138	145	130	300	10	1.700
PA160	72	162	149	145	160	300	20	2.500
PA200	72	170	186	170	200	360	40	4.000



Anlagen für die Herstellung von gehackten, frischen, und gereiften Produkten Установки для производства рубленых и вяленых продуктов

Knetmaschinen / Фаршемешалки
Mit oder ohne Vakuum / Вакуумные и обычные



Robustes Schaufelsystem in Form von Schrauben, das auf dem Markt als schonend für das Produkt und gleichzeitig schnell und effizient anerkannt ist. Drehsystem in zwei Richtungen und demontierbar, um als Trommel zum Salzen oder Einweichen verwendet zu werden.

Eine einzelne Achse, um die Kapazität des Behälters besser auszunutzen zu können. Mehr Produktion pro Stunde und geringere Wartung.

Durchsichtiger Deckel für die Beobachtung des gesamten Arbeitsprozesses.

Exklusives Sicherheitssystem, das die Kontaminierung des Produkts verhindert. Schnelle und einfache Reinigung und Wartung.

Knetmaschinen mit einer durchschnittlichen Lebensdauer von 23 Jahren.

Optionale Ausstattung: Hebevorrichtungen und Kühlung durch N, CO₂ und H₂O.

Прочная система винтообразных лопаток, признанная на рынке как наименее повреждающая продукт, но при этом высокоскоростная и эффективная.

С реверсивным вращением и Система демонтируется для лег использования в качестве барабана для внесения соли и массажёра.

Единственный вал для более полного использования пространства бака, повышения производительности и упрощения технического обслуживания.

Крышка, позволяющая наблюдать весь рабочий процесс.

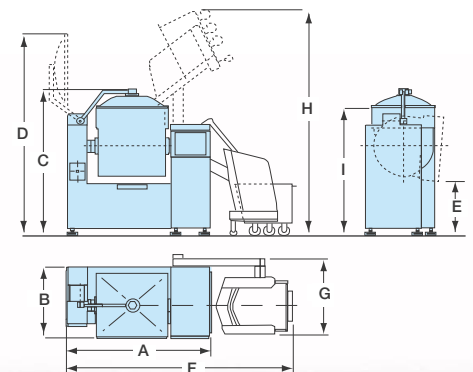
Особая система безопасности, препятствующая загрязнению продукта.

Быстрая и простая промывка и техническое обслуживание.

Средний срок службы фаршемешалок составляет 23 года.

Оборудование по желанию Заказчика: Подъёмники и охладители с помощью азота, двуокси углерода и воды.

MODELL МОДЕЛЬ	Liter Литры	PS л.с.	Abmessungen (mm) – Габариты (мм)								
			A	B	C	D	E	F	G	H	I
AV50	50	1,5	88	68	103	135	35	-	-	-	80
AV100	100	2,5	120	67	134	186	61	-	-	-	114
AV150	150	3	121	66	144	198	60	-	-	-	124
AV200	200	3,5	153	88	165	218	72	-	-	-	146
AV300	300	5	160	89	175	233	72	-	-	-	151
AV500	500	7,5	187	97	193	266	72	-	-	-	168
AV850	850	21	280	132	192	303	85	-	-	-	162
AV1350	1.350	28,5	335	162	210	302	75	-	-	-	168
AP80	80	1	128	82	83	85	109	53	-	30	
AP150	150	2	154	98	103	101	124	64	-	40	
AP300	300	4	227	158	134	147	-	85	115	72	
AP500	500	6	206	178	182	154	-	104	132	72	



Wurstfüllmaschine

Die Vakuum-Wurstfüllmaschinen für die durchlaufende Produktion von RMT zeichnen sich durch eine solide und robuste Konstruktion aus. Ihr modernes Design ermöglicht eine leichte Bedienung und eine einfache Reinigung.

Die Steuerung ist in einem einfach zu verstehenden Bedienpanel zentralisiert, an dem alle Steuerelemente mit übersichtlichen Symbolen identifiziert sind.

Vollkommen aus rostfreiem Stahl hergestellt.

Bei den Wurstfüllmaschinen für die durchlaufende Produktion von RMT ist das eigentümliche Design der Antriebs-Baugruppe für das Fleisch hervorzuheben, die aus einem Schaufelrotor aus Stahl besteht, der sich im Stator dreht. Mit konzentrischem Drehen stellt dieser sicher, dass jede Schaufel bei seinem Weg von der Ladezone bis zur Abladezone das Fleisch - zwischen zwei aufeinanderfolgenden Schaufeln - konstant in seiner Form beibehält. Aus diesem Grund wird das Produkt nicht zusammengedrückt, zerrissen oder zerquetscht und es bildet sich von daher kein Schlamm.

Dies zusammen mit dem großen Vakuum in der Kammer der Füllung ermöglicht ein Endprodukt mit großer Qualität und einem unübertrefflichen Aussehen.



Шприц

Вакуумные шприцы непрерывного действия RMT отличаются прочной конструкцией. Их современный дизайн облегчает использование и промывку.

Управление осуществляется с простого пульта, элементы контроля на котором имеют свои обозначения.

Полностью выполнены из нержавеющей стали.

Шприцы непрерывного действия RMT отличаются особым дизайном узла подачи мяса, состоящего из ротора со стальными лопатками, который вращается внутри статора. Он обеспечивает прохождение каждой лопатки от зоны загрузки до зоны выхода мяса; поддерживает постоянную форму кусков мяса между соседними лопатками. Именно поэтому не происходит выдавливания, разрыва или сдавливания продукта и, следовательно, отсутствует чрезмерное загрязнение.

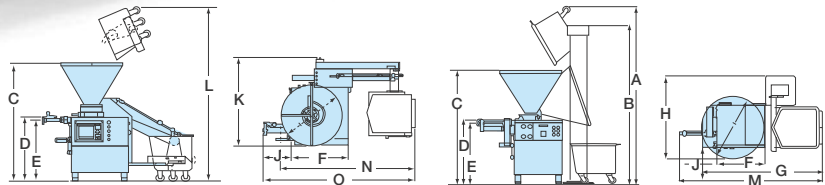
Это, наряду с высоким разрежением в камере шприцевания, позволяет получить высококачественный конечный продукт с великолепным внешним видом у.



Анtriebs-Баугруппе / Подающий агрегат



Digitale Steuerung / Цифровой контроль



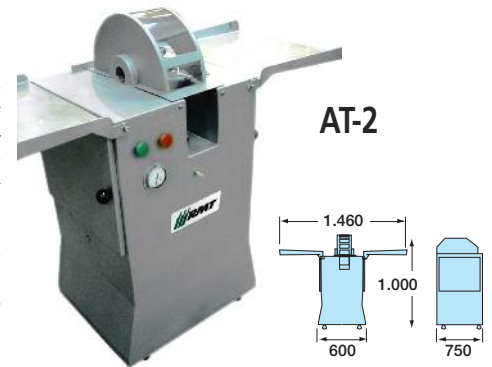
MODELL МОДЕЛЬ	Kapazität Einfülltrichter Liter Вместимость стандартного бункера (л)	Nominale Produktion Kg/Stunde Номинальная произ-ть (кг/ч)	Betrieb Принцип работы	PS л.с.	Abmessungen (cm) - Габариты (см)														
					A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
EB	100	2.250	Elektrisch Электрический	7	226	200	167	105	100	68	150	99	76	-	-	-	-	-	-
EB2	100	2.250	Hydraulisch Гидравлический	7	226	200	167	105	100	68	150	99	76	-	-	-	-	-	-
EB2MM	100	2.250	Hydraulisch mit Drehvorrichtung Гидравлический с переключком	7	226	202	176	105	101	68	176	108	76	48	-	-	210	-	-
EB1	250	3.500	Hydraulisch Гидравлический	11	296	255	189	107	102	85	201	135	104	-	147	302	-	214	-
EB1H	270	4.800	Hydraulisch mit hoher Präzision Гидравлический высокоточный	16	294	264	198	107	102	97	209	137	104	48	146	310	250	210	270
EB1HMM	270	4.800	Hydraulisch mit hoher Präzision und Drehvorrichtung Гидравлический высокоточный с переключком	16	294	264	198	107	102	97	209	137	104	-	146	310	-	210	-
ECVA	270	7.000	Hydraulisch mit hoher Präzision Гидравлический высокоточный	18,5	294	264	198	107	102	99	210	138	104	-	149	310	-	203	-
EBA	270	7.000	Elektrisch Электрический	23	294	264	198	105	102	95	206	140	104	-	151	310	-	206	-
EBAMM	270	7.000	Elektronisch mit Drehvorrichtung Электронный с переключком	30,5	294	264	198	105	102	95	206	140	104	60	151	310	251	206	251

Anlagen für die Herstellung von gehackten, frischen, und gereiften Produkten Установки для производства рубленых и вяленых продуктов

Bindemaschine / *Перевязочная машина*

Die pneumatische **Bindemaschine AT-2** ist perfekt für das Erzielen einer großen Leistung bei minimaler Investition. Ermöglicht das Binden von Natur-, Kunst- und Kollagendarm, ... und die Herstellung einer großen Bandbreite von Produkten wie der spanischen Paprikawurst Chorizo, Longaniza, Blutwurst, Paprikawurst aus Galicien, usw. ... Ihre Konstruktion aus rostfreiem Stahl zusammen mit ihrem kompakten Design machen die Maschine in jedem Moment zuverlässig und robust.
Maximaler realer Wurstdurchmesser 45.

Высокопроизводительная пневматическая перевязочная машина AT-2 отличается невысокой стоимостью. Она обеспечивает перевязку натуральной, синтетической и коллагеной оболочки для самых разнообразных продуктов, таких как копченая колбаса, свиная колбаса, вареная колбаса и т.д. Полностью выполнена из нержавеющей стали; компактная конструкция, высокая надёжность и прочность при любых ситуациях. Максимальный реальный диаметр колбасы составляет 45 мм.



Автоматическая Bindemaschine ALM

Dank der einfachen Bedienung und der vielfältigen Leistungen, die die Bindemaschine ALM bietet, werden überraschende Ergebnisse in wenigen Minuten erzielt. Ermöglicht das Binden von Natur-, Kunst- und Kollagendarm, ... und die Herstellung einer großen Bandbreite von Produkten wie der spanischen Paprikawurst Chorizo, Longaniza, Blutwurst ... und schwer zu bindende Produkte wie das dreifache Würstchen oder die Paprikakugelhurst aus Galicien. Maximaler realer Wurstdurchmesser 45. Einige ihrer Leistungen sind:
- Einstellung der Portionsabstände.
- Unabhängige Binde- und Ziehgeschwindigkeit.
- Extrastarkes Binden mit doppeltem Knoten.
- Programmierbare Wiederholung mit automatischem Anhalten.
- Komplette Zykluswiederholung.

Автоматическая перевязочная машина ALM

Благодаря простоте обращения и большим возможностям перевязочной машины ALM очень быстро можно достичь удивительных результатов. Обеспечивает перевязку натуральной, синтетической и коллагеной оболочки для большого количества продуктов, таких как копченая, свиная, кровяная и другие виды колбас; производит сложную перевязку. Максимальный реальный диаметр колбасы составляет 45 мм. Некоторые возможности:
- Регулировка расстояния между порциями.
- Независимые друг от друга скорости перевязки и вытягивания.
- Сверхпрочная перевязка двойным узлом.
- Программируемые действия с автоматическим остановом.
- Повтор полного цикла.



Die manuelle **Bindemaschine MLA-75** dient zur automatischen Optimierung von kleinen und mittleren Produktionen jeglicher Produkte und Chorizos.

Ihr kompaktes Design begünstigt die Nutzung von reduzierten Räumlichkeiten. Die elektronische Programmiervorrichtung kann leicht bedient werden.

Eine Anlage mit großem Leistungsumfang und geringer Wartung.

ERGONOMISCHES Arbeitssystem gemäß dem Präventionssystem für die Sicherheit und Gesundheit des Arbeiters.

Maximaler realer Wurstdurchmesser 45.

Ручная перевязочная машина MLA-75 рассчитана на оптимизацию мелких и средних производств для любых продуктов.

Компактная конструкция позволяет использовать её в небольших помещениях. Электронное устройство программирования перевязки просто в обращении.

Машина предоставляет большие возможности при простом техническом обслуживании.

ЭРГОНОМИЧНАЯ система с учётом требований техники безопасности.

Максимальный реальный диаметр колбасы составляет 45 мм.



Tacker / *Клипсатор*

Halbautomatischer Antrieb. Hergestellt aus rostfreiem Stahl.

Arbeitsdruck von 5 bis 6 bar. Filtrierungs- und Druckbaugruppe.

Präzises Verschließen des Clips.

Optionen: Lieferung von Schlingen.

Portionieren des Fadens. Anschluss der Wursthüllmaschine für das Portionieren. Spannung des Darms. Tisch mit einstellbarer Höhe.

Automatisches Abschneiden des Fadens und des Darms. EU-Richtlinie.

Полуавтоматического действия. Выполнен из нержавеющей стали.

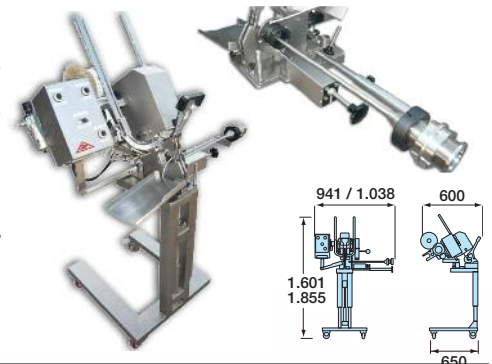
Рабочее давление 5...6 бар. Узлы фильтрации и подачи давления.

Точная настройка зажима клипсов.

Опции: Поставка петель.

Регулировка длины нити. Подключение к шприцу. Устройство для удержания оболочки. Стол с регулируемой высотой.

Автоматическое обрезание нити и оболочки. Норматив ЕС.



Maschine für Hamburger

Машины для производства гамбургеров



Elemente für das Beladen und den Transport. / *Погрузочные и транспортные устройства*



Pumpensystem
Насосная система



Gewinde
Резьба



Hygienische Drehkolben-
pumpe HLR
*Лепестковый ротационный
насос санитарного
исполнения HLR*



Geneigtes Transportband
mit integriertem Metalldetektor
*Наклонный транспортёр со встроенным ме-
таллодетектором.*



Anhebevorrichtung für Behälter
Подъёмники для резервуаров.

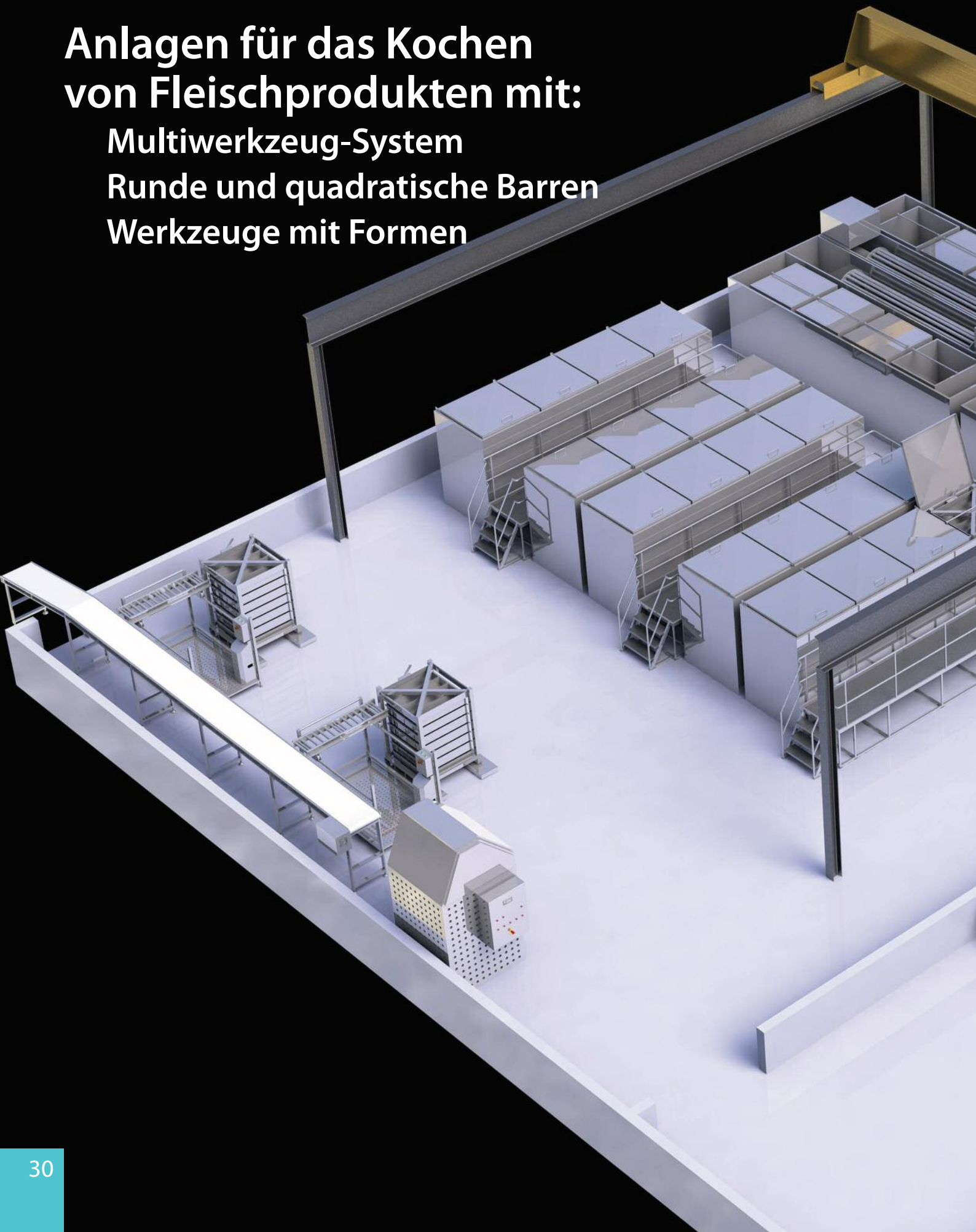


Dumper
Устройства для переворачивания



Anhebevorrichtung / Dumper
*Подъёмники/Устройства
для переворачивания*

Anlagen für das Kochen von Fleischprodukten mit: Multiwerkzeug-System Runde und quadratische Barren Werkzeuge mit Formen



Установки для варки мясопродуктов с использованием:

*Системы мультиформ
Круглых и квадратных форм
Регулируемых форм*

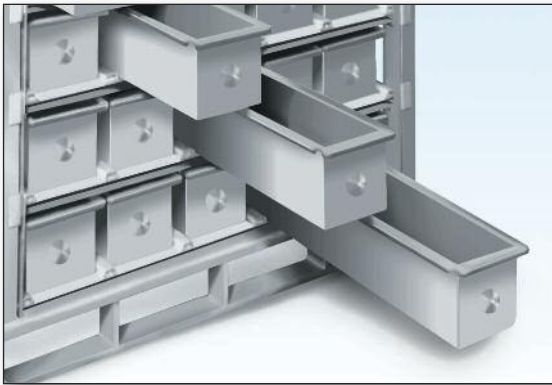
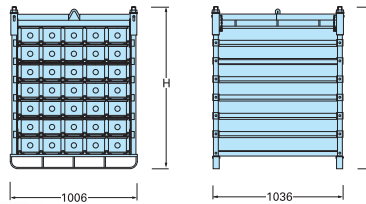


Körbe für Multiwerkzeuge / Клети для мультиформ

Automatisierung der Multiwerkzeug-Systeme Автоматизация системы мультиформ



Multiwerkzeug-Turm für gekochte Produkte
Kochen in Kesseln oder Öfen
*Башня для мультиформ для варёных продуктов.
Варка в котле или в печи.*



1/ Ergonomisches Formverfahren
Эргономичное формование



2/ Schließen und Öffnen des Multiwerkzeugs
Закрывание и открывание мультиформы.



3/ Automatisches Entformen
Автоматическое извлечение из форм



4/ Transport
Транспортировка



5/ Reinigung der Werkzeuge
Промывка форм

Systeme für das Beladen und den Transport Системы загрузки и выгрузки



Kochkessel / Котлы для варки

Kessel zum Kochen mit Dampf, hergestellt aus rostfreiem Stahl mit einer Kapazität für eine, zwei oder drei Körbe.

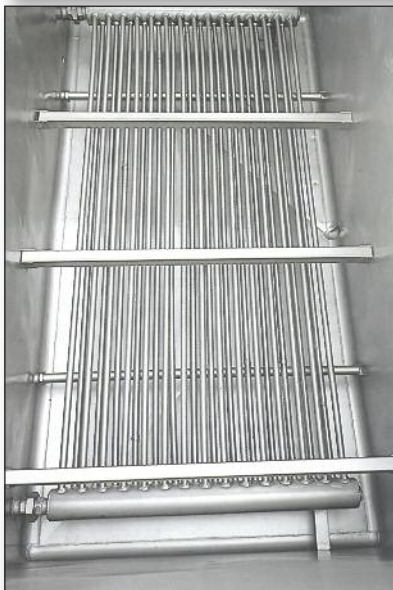
Heizsystem mit direktem oder indirektem Dampf mit Multirohrschlange.

Regulierung der Temperatur mit elektronischem ΔT -System.

Котлы для паровой варки, полностью из нержавеющей стали, рассчитаны на одну, две или три клетки.

Система нагрева прямой или не прямой подачи пара через многотрубный змеевик.

Регулирование температуры с помощью электронной системы ΔT .



Körbe Клетки	L	W	H
1	1.180	1.180	1.500
2	2.360	1.180	1.500
3	3.540	1.180	1.500



Öfen und Kochtöpfe / Печи и котлы

Backofen HCR6

Aus Stahlplatten und Steinwolle hergestellter robuster Ofen. Zur Optimierung von großen wie auch mittleren Produktionen je nach den Bedürfnissen des Kunden: 1, 2, 3, 4 oder 6 Karren für den Ofen. Ein Ofen mit großem Leistungsumfang: Braten, kochen, trocknen, räuchern.

Seine präzise Steuerung der Feuchtigkeit und Temperatur kann an alle möglichen Produkte angepasst werden.

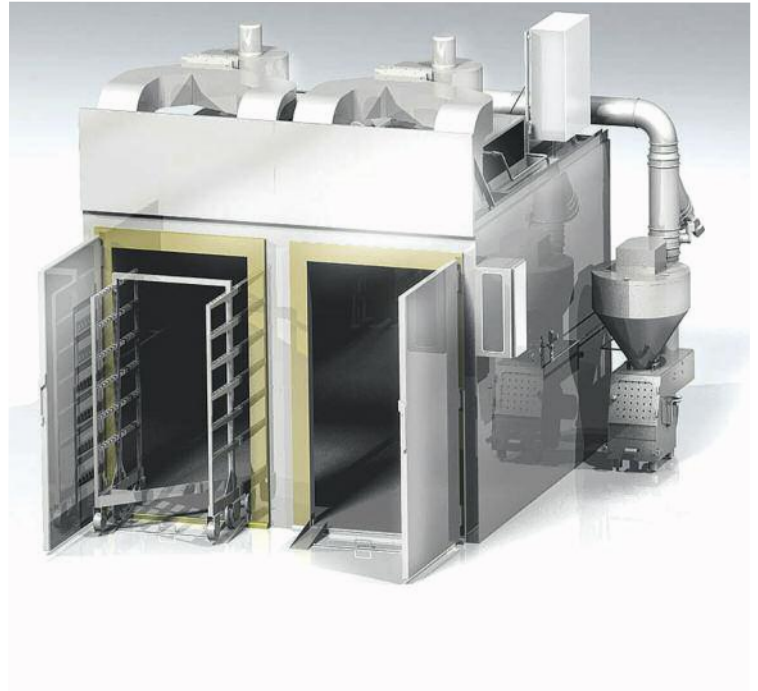
- Hermetisch abgeschlossene Kammer.
- Unabhängiger Feuchtigkeitserzeuger.
- Eigenes Wärmeverteilungssystem.
- Sonde der Produkttemperatur.
- Präzise Steuerung des Feuchtigkeits-Prozentsatzes.
- Feuchtigkeitsregulierung bis 100%.
- Kochdatenspeicher mit spezieller programmierbarer Steuerung für Öfen.

Печь для варки HCR6

Прочная печь из панелей из нержавеющей стали и минеральной ваты. Для оптимизации крупных и средних производств в зависимости от потребностей Заказчика: 1, 2, 3, 4 или 6 тележек для варки.

Печь с расширенными возможностями: варка, запекание, сушка, копчение. Точный контроль влажности и температуры позволяет приспособиться к любому продукту.

- Водонепроницаемая камера.
- Автономный влаогенератор.
- Собственная система распределения тепла.
- Система измерения температуры продукта.
- Точный контроль относительной влажности.
- Регулировка до 100%.
- Программируемое управление печами.



	HCR1-E/V	HCR2-E/V	HCR3V	HCR4V-T/2P	HCR6V-2P
Motorleistung Мощность двигателя	0,25Kw - 0,25 кВт	0,25Kw - 0,25 кВт	0,25kw - 0,25 кВт	2 x 0,25Kw - 2x0,25 кВт	2 x 0,25Kw - 2x0,25 кВт
Aufwärmleistung Мощность нагрева	45 Kw / 200 Kg/Stunde 45 кВт / 200 кг/ч	75 Kw / 250 Kg/Stunde 75 кВт / 250 кг/ч	300 Kg/Stunde 300 кг/ч	400 Kg/Stunde 400 кг/ч	500-600 Kg/Stunde 500-600 кг/ч
Arbeitsleistung Рабочая мощность	27Kw - 27 кВт	45Kw - 45 кВт	---	---	---
Relative Feuchtigkeit Относительная влажность	Regulierbar in % - Регулируемая в %				
Maximale Temperatur Максимальная температура	105 / 99 Grad / градусов	105 / 99 Grad / градусов	99 Grad / градусов	99 Grad / градусов	99 Grad / градусов
Wärmeverteilung Распределение тепла	Konvektionskreislauf aus eigener Entwicklung / Оригинальный конвекционный контур				
Eingänge Входы	Eingang für Luft und Rauch (automatisch über Mikroprozessor einstellbar) / Вход воздуха и вход дыма (автоматическая регулировка с помощью микропроцессора)				
Ausgänge Выходы	Luftausgang (automatisch über Mikroprozessor einstellbar) / Выход воздуха (автоматическая регулировка с помощью микропроцессора)				
Verbrauch Потребление	Abhängig vom Prozess / В зависимости от процесса				

Ofen 700L

Es ist ein kleiner Ofen aber mit der Haltbarkeit und den Leistungen eines großen Ofens: Gart, kocht, trocknet, räuchert.

Steuert sowohl die Feuchtigkeit als auch die Temperatur und kann sich daher an alle möglichen Produkte anpassen.

Der Wärmeverteilerkreislauf aus eigener Entwicklung stellt ein homogenes Garen in der gesamten Kammer sicher.

Ermöglicht die Einstellung der Temperatur, Feuchtigkeit, Garzeit, Zufuhr und Abfuhr von Luft/Rauch. Dies elektronisch oder über eine Klappe.

Печь 700L

Прочная печь небольшого размера с возможностями больших печей: Варка, запекание, сушка, копчение.

Контроль влажности и температуры, что позволяет приспособиться к любому продукту.

Своеобразный контур распределения тепла обеспечивает равномерность варки во всей камере.

Можно регулировать с помощью электроники или вручную температуру, влажность, время варки, поступление и выход воздуха/дыма.





ADFOOD
ADVANCED FOOD
SYSTEMS

Adfood "Advanced food Systems" besteht aus einer internationalen Gruppe von Unternehmen, die in Anlagen, Prozessen und Maschinen für die Fleischindustrie spezialisiert sind. Eine Tradition von mehr als 50 Jahren zusammen mit dem technischen Wissen unseres Teams machen Adfood zu einem exzellenten, zuverlässigen und professionellen Technologie-Verbündeten.

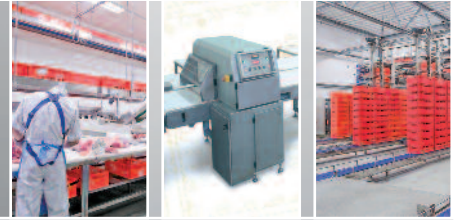
Фирма **Adfood** ("Advanced food Systems") образована группой международных предприятий, которые специализируются на производстве установок, разработке технологии и оборудования для мясopерерабатывающей промышленности.

Более 50 лет опыта вместе с глубокими знаниями в области оборудования делают фирму Adfood великолепным надёжным и профессиональным технологическим партнёром.

www.adfood.com

ANLAGEN
ОБОРУДОВАНИЕ

Zerlegebetriebe
Разделочные цеха



Hygiene
Гигиена



Versorgung
Техническое обслуживание



Multiwerkzeug-Systeme
Системы мультиформ



Maschinen für Serrano-Schinken
Технологическое оборудование для производства вяленой ветчины



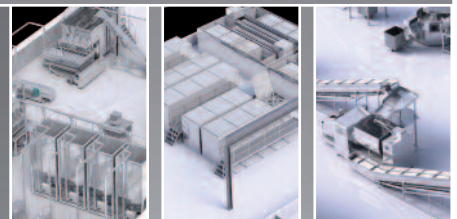
www.roserequipment.com

VERARBEITUNG
ТЕХНОЛОГИЯ



www.rmtprocessing.com

Technische Planung von Prozessen, Projekten und Anlagen für die Fleischindustrie
Разработка технологических процессов, проектирование и создание установок для мясopерерабатывающей промышленности.



Maschinen für die Wurstherstellung
Технологическое оборудование для производства колбас



www.cato.es



www.ogalsa.com

Systeme für die Herstellung von Injektions-Produkten
Системы для производства закачаных продуктов





ADFOOD
ADVANCED FOOD
SYSTEMS



Technische Planung von Prozessen, Projekten
und Anlagen für die Fleischindustrie

*Инжиниринг процессов, проекты и установки для
мясоперерабатывающей промышленности*

www.rmtprocessing.com



RMT Maquinaria y Tecnología Alimentaria. S.A.
C.Garrotxa, s/n
17244 CASSÀ DE LA SELVA (Girona) SPAIN
Tel. +34 972 46 43 46 - Fax. +34 972 46 43 48
E-mail:rmt@rmt.es