



машиностроительное предприятие
ПОЛИПРОМ

Профессиональное оборудование:

- Для мясоперерабатывающей отрасли
- Убоя и первичной переработки скота
- Сопутствующее оборудование и инвентарь

<http://poli-prom.nt-rt.ru> || pmp@nt-rt.ru



ПОЛИПРОМ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Оборудование для мясопереработки

Измельчитель замороженных блоков серии ИБМ.....	03
Инъектор автоматический многоигольчатый серии ИПА.....	04
Инъектор ручной ИР-2.....	05
Мясомассажер вакуумный МВУ-50/70/80.....	06
Мясомассажер вакуумный МВУ-100.1/100.2.....	07
Мясомассажер вакуумный МВУ-200/300/400.....	08
Подъемный опрокидыватель для тележек "ПО-01".....	09
Стерилизатор ножей серии СНД.....	10
Стерилизатор ножей серии СНУ.....	11
Мойка со стерилизатором серии МС.....	12
Термокамера серии КВК.....	13
Фаршемешалка серии М2ФМ.....	14
Шприц вакуумный серии ВШУ.....	15

2. Оборудование для уоя и ППС

Линия забоя кроликов и птицы серии ЛЗК-100.....	16
Бокс оглушения скота "РСР-10".....	17
Площадка подъемно-опускная "ППМ-250".....	18
Пила для продольной распиловки туш "ПРТ-600".....	19
Пила для распиловки грудины "ПРГ-200".....	20
Троллей и крюки.....	21
Подвесные пути и кронштейны.....	22

3. Инвентарь

Емкости для посола, моечные ванны и т.д.....	23
Столбы рабочие, технологические и т.д.....	24
Тележки-чан, "рикши", шпильки и т.д.....	25

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: pmp@nt-rt.ru || Сайт: <http://poli-prom.nt-rt.ru/>



ПОЛИПРОМ

Блокорезка (измельчитель мясных блоков) серии ИБМ

Применяется для осуществления технологической операции по предварительному измельчению мясного сырья, поставляемого в блоках, максимального размера ДхШхВ до 800х517х305 (по требованию заказчика максимальные размеры могут быть увеличены) и температурой до -23 С°, на стружку и ломтики размером 100х100х10мм для последующей операции измельчения в волчке или кутере.

Принцип работы:

Мясной блок вручную подаётся в загрузочное отделение измельчителя, с предварительно отрегулированной высотой прижима блока, под собственным весом опускается по наклонному лотку к рабочему органу-ротору с установленными на нём серповидными твердосплавными ножами, измельчённая стружка, под действием ускорения, приданное ротором и под собственным весом, через выгрузную щель попадает в технологическую ёмкость для транспортировки сырья (тележка-чан, рикша) или транспортёр, для последующей переработки.

Технические характеристики:

- Производительность - 2300 кг в час (при непрерывной подаче)
- Габарит ДхШхВ - 1852х1000х1536 мм
- Вес - 380 кг
- Эл. мощность 7,5 кВт 3х380V
- Максимальный размер загружаемого блока - 800х517х305 мм
- Кол-во об/мин ротора - 1500
- Количество ножей - 4
- Высота над выгрузкой - 735 мм
- Количество обслуживающего персонала - 1 человек (оператор)
- Материал изготовления - AISI-430 (каркас), 201 (диски) 14X17HT - вал.
- Гарантия 12 месяцев.



Инъектор автоматический многоигольчатый серии ИПА

Предназначен для посола способом инъекции рассольных и сложных растворов в кусковое мясное и рыбное сырьё при производстве колбас, деликатесов и прочего перед массированием и дозреванием. При использовании инъектора значительно увеличивается выход готовой продукции, ускоряется и улучшается качество посола сырья, а также значительно возрастают значения органолептических показателей и устойчивость к микробиологическим процессам.

Принцип работы:

Рассолоприёмник с сетчатым фильтром опускается в ёмкость с рассолом, после чего включается насос инъектора и происходит заполнение системы рассолом со сливом через обратный клапан "на кольцо" для удаления воздуха из трубопроводов и частичного перемешивания рассола в ёмкости обратным потоком. Устанавливается необходимое давление в системе подачи рассола. Включается транспортёр, кусковое сырьё укладывается на него и движется с необходимым шагом в зону инъектирования. После прохождения блока игл сырьё попадает в раннее подготовленную под лотком технологическую ёмкость. Остатки и излишки рассола, по кожуху транспортёра, проходя через систему сетчатых фильтров грубой, средней и тонкой очистки, попадают в ёмкость для рассола.

Технические характеристики:

- Производительность (в зависимости от колич-ва игл) - 1200/2000/2600/3200кг
- Толщина сырья - 110 мм
- Количество игл в блоке - 15/22/30/37 (2/3/4/5 рядов)
- Возможна установка многоигольчатых блоков
- Насос самовсасывающий нерж. 1,5 кВт V - 60 л/мин Pраб - 6 кгс/см²
- Мощность эл.привода -1,1 кВт 3х380V
- Транспортёр с регулировкой шага движения 20-50мм
- Габаритные размеры - 1300x550x1680мм
- Масса - 155 кг

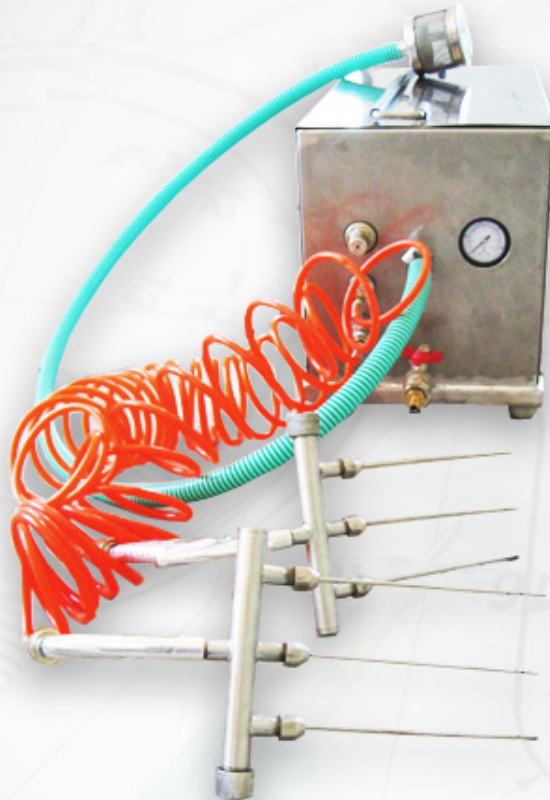


Инъектор ручной ИР-2 (на 2 поста)

Предназначен для осуществления посола мясного, кускового сырья, птицы рыбы, путем введения рассольных растворов методом внутритканевой инъекции под давлением через иглы.

Принцип работы:

Инъектор устанавливается на подготовленную рабочую зону стола или тумбочки (допускается напольное размещение в отведённой зоне). В быстроразъёмные муфты устанавливаются спиральные ПВХ шланги с пистолетами, рассолоприёмник с сетчатыми фильтрами и обратным патрубком опускается в ёмкость с рассолом. Включается инъектор для удаления воздуха из системы. Маховичком регулятора устанавливается необходимое давление в системе, производится сброс воздуха из пистолетов с иглами. На подготовленный стол укладывается сырьё, в мышечную массу вводятся иглы, нажимается рычаг клапана на пистолете, вводится необходимое количество рассола, рычаг клапана отпускается. Операция повторяется. По окончании работы, система промывается вначале тёплой водой «на кольцо» а затем, предварительно сняв сетчатые фильтры 10% раствором кальцинированной соды, при температуре 60 °С.



Технические характеристики:

- Производительность насоса до 30 л/мин
- Плотность рассола - до 1600 кг/м³
- Рраб - до 6 кг/см²
- Напряжение 220/380V
- Эл. мощность - 0,65 кВт
- Габаритные размеры мм - 450*300*350
- Масса - 9 кг
- Количество постов - 2 по 2, 3, 4, 5 игл

Мясомассажер МВУ-50М/70М/80М

Предназначен для массажира мясного сырья, в разряженной емкости с рассолом, для улучшения потребительских свойств и увеличения выхода готового продукта. Применяется в технологической операции посола при производстве колбас и деликатесов.

Принцип работы:

Загрузить сырье в емкость через люк, залив рассолом согласно рецептуре, затем закрыть крышку люка, плотно прижав руками. Проверить кратковременным включением привода емкости в положение, когда кран окажется в верхней точке траектории вращения. Одеть резиновый шланг на ниппель крана и при закрытом кране включить вакуумный насос, медленно поворачивая ручку крана, откачать емкость до разряжения согласно технологии. Затем закрыть кран, снять шланг с ниппеля. Установить на блоке управления вид режима «ручной» или «автоматический». При автоматическом режиме необходимо набрать длительность рабочего цикла и паузы. Затем включить тумблер управления приводом. По окончании технологического цикла массажира отключить блок управления выключателем «сеть». Открыть кран для напуска воздуха в емкость. Затем открыть люк и выгрузить сырье в технологическую емкость.

Технические характеристики:

- Габаритные размеры ДхШхВ - 1100x800x1000 мм
- Вес -160 кг
- Геометрический объем емкости 60 / 70 / 80 литров
- Загрузка - 55 / 65 / 75 кг
- Эл. мощность 3x380(220)V 0,65кВт
- Обороты постоянно 12 об/мин (возможна установка плавной регулировки)
- Режим работы - автоматический и ручной
- Глубина вакуумирования - 0,85 МПа



Мясомассажер вакуумный МВУ 100.1 и 100.2

Мясомассажер МВУ-100.1 (100.2) исполнение 1 или 2 ёмкости предназначен для массирования мясного кускового сырья после инъектирования. Применяется в технологической операции посола при производстве колбас и деликатесов. За счёт использования в процессе глубокого вакуума оборудование позволяет значительно ускорить операцию посола, вместе с тем улучшить органолептические показатели сырья и увеличить выход готовой продукции.

Принцип работы:

Загрузить сырье в емкость через люк, залив рассолом согласно рецептуре, затем закрыть крышку люка, плотно прижав руками. Одеть резиновый шланг на ниппель крана и при закрытом кране включить вакуумный насос, медленно поворачивая ручку крана, откачать емкость до разряжения согласно технологии. Затем закрыть кран, снять шланг с ерша ниппеля. Установить на блоке управления вид режима «ручной» или «автоматический». При автоматическом режиме необходимо набрать длительность рабочего цикла и паузы. Затем включить тумблер управления приводом. По окончании технологического цикла массирования отключить блок управления, открыть кран для напуска воздуха в емкость, открыть люк и выгрузить сырье.

Технические характеристики:

- Габаритные размеры ДхШхВ - 1100x850x1000 / 1800x850x1000 мм
- Вес - 215/247 кг
- Геометрический объём емкости 125/2x125 литров
- Загрузка - 90/2x90 кг
- Эл. мощность 3x380(220)V 0.65кВт
- Обороты постоянно 12 об/мин (возможна установка плавной регулировки)
- Режим работы - автоматический и ручной
- Глубина вакуумирования - 0,85 МПа



Мясомассажер вакуумный МВУ-200/300/400

Мясомассажер вакуумный универсальный МВУ 200/300/400 (различается объемом ёмкости), предназначен для осуществления технологической операции посола кускового мясного сырья после инъектирования при производстве колбас и деликатесов. Подходит для всех сортов мяса. При вращении сырья в ёмкости, под вакуумом, происходит его перемешивание и лёгкое механическое воздействие, что улучшает его органолептические и физические характеристики, а так-же увеличивает выход готовой продукции.

Принцип работы:

Загрузить сырье в емкость через люк, залив рассолом согласно рецептуре, затем закрыть крышку люка, плотно прижав руками. Одеть резиновый шланг на ниппель крана и при закрытом кране включить вакуумный насос, медленно поворачивая ручку крана, откачать емкость до разряжения согласно технологии. Закрыть кран, снять шланг ниппеля. Установить на блоке управления вид режима «ручной» или «автоматический». При автоматическом режиме необходимо набрать длительность рабочего цикла и паузы. Затем включить блок управления приводом. По окончании цикла массирования отключить блок управления, открыть кран для напуска воздуха в емкость, открыть люк и выгрузить сырье.

Технические характеристики:

- Габаритные размеры ДхШхВ - 2000/2200/2400x850x1250 мм
- Вес - 247/307/377 кг
- Геометрический объём емкости 200/300/400 литров
- Коэфф. загрузки - 0.8
- Эл. мощность 3x380(220)V 0.65кВт
- Обороты постоянно 12 об/мин (возможна установка плавной регулировки)
- Режим работы - автоматический и ручной
- Глубина вакуумирования - 0,85 МПа



Подъемник-опрокидыватель для тележек-чан "ПО-01"

Подъемник-опрокидыватель предназначен для осуществления технологической операции подъема тележек ТЧ-200 (или аналогичных) для загрузки оборудования продуктами мясной и молочной промышленности. Подъемник изготовлен по категории «3» в климатическом исполнении «У» ГОСТ15150-69.

Подъемник представляет собой сварную станину, на которой крепятся все сборочные детали и механизмы. По вертикальным направляющим (швеллерам) станины с помощью цепи на четырех парах роликов перемещается каретка в виде сварной конструкции из толстолистовой стали. Она обеспечивает вертикально-прямолинейное движение захвата или платформы с тележкой.

Принцип работы:

Тележка с продуктом вставляется в захват и закрепляется автоматически специальным замком. При включении привода, каретка с захватом и закрепленной в ней тележкой поднимаются вверх, ролик рычага поворота захвата входит в копию и производит опрокидывание тележки. Остановка поворота каретки осуществляется выключением привода при помощи конечных выключателей. Остановка каретки внизу происходит также при помощи конечных выключателей и специального винтового упора с резиновым амортизатором.

Технические характеристики:

- Грузоподъемность (без массы тележки), кг - 230
- Установленная мощность, кВт, не более - 1.5
- Высота выгрузки, мм - 1100-2500
- Габаритные размеры, ДхШхВ мм, не более: 1170x937x3097
- Масса, кг, не более 374



Стерилизатор ножей серии СНД

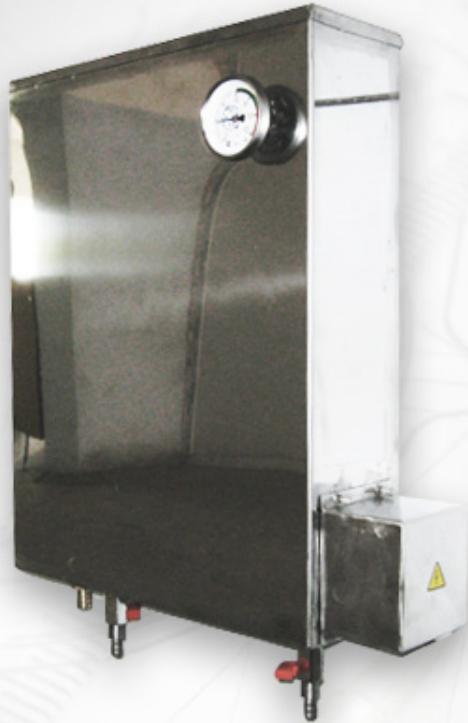
Стерилизатор для ножей СДН-20 предназначен для стерилизации (обеззараживания) ручного режущего инструмента - ножей и муссатов, на предприятиях мясо и рыбоперерабатывающей промышленности, пищевых производствах где требуется производить очистку ножей от биологических и микробных загрязнений. В качестве обеззараживающей среды используется вода.

Принцип работы:

Установить все комплектующие, открыть шаровой кран для заполнения емкости раствором или водой. После достижения необходимого уровня, закрыть кран подачи воды и удостовериться в отсутствии утечек жидкости через соединения. Включить устройство в сеть электропитания. Контролировать температуру нагрева по термометру. При достижении температуры установить ножи и муссаты в пазы плиты для стерилизации согласно тех. процесса. Температура поддерживается автоматически. Режим 87°C (+5). Регулировка и поддержание необходимой температуры осуществляется при помощи термостата, расположенного на корпусе ТЭН.

Технические характеристики:

- Габаритные размеры ДхШхВ - 478x111x503 мм
- Сухой вес - 18 кг
- Емкость - 18 л
- Количество ножей - до 12 ножей 1 муссат
- Температура стерилизации +87°C(+5),
- Поддержание температуры автоматическое, с помощью термостата.
- Электрическая мощность - 2кВт
- Напряжение - 220 V



Стерилизатор ножей серии СНУ

Ультрафиолетовый стерилизатор СНУ-1 предназначен для обеззараживания ножей больших и малых размеров и других инструментов на предприятиях пищевых отраслей промышленности, торговли и общественного питания.

Прибор выполнен в виде полки с дверью, предназначен для крепления на стене. Особенностью является возможность обеззараживания ножей или других приборов при помощи ультрафиолетового излучения в диапазоне длин волн 205-315 нм. Прибор оснащён датчиком времени (таймером), рассчитанным на максимальное время облучения 60 минут.

В качестве источника ультрафиолетового излучения применены бактерицидные лампы низкого давления, безозоновые типа ДРВ-8-1 с мощностью 8 Вт. Прибор работает от электросети переменного тока напряжением 220V с частотой 50 Гц, с наличием заземления. Стерилизатор рекомендуется использовать в помещениях с температурой от 10 до 55 °С.

Технические характеристики:

- Габаритные размеры ДхШхВ - 465x145x605 мм
- Максимальное количество одновременно установленных ножей - 12 шт
- Ртутная лампа низкого давления ДРВ 8-1
- Номинальная мощность лампы - 8Вт
- Напряжение на лампе 55V
- Ток - 0,17А
- Бактерицидный поток лампы - 0,16Вт
- Средний срок службы лампы - 5000 часов
- Материал колбы - стекло увиолевое
- Напряжение питания сети с наличием заземления - 220V
- Температура окружающей среды - от 5 до 55 °С



Мойка со стерилизатором ножей "МС-10"

Мойка со стерилизатором ножей и муссатов - удобное и технологичное устройство, необходимое в мясо и рыбоперерабатывающей отрасли, пищевых цехах и цехах убоя. Применяется для контактного или бесконтактного (в зависимости от комплектации) мытья рук и посуды, а также для стерилизации ножевого инструмента. Оборудование простое в обслуживании, надежное и компактное.

Технологический процесс стерилизации ножей происходит путем предварительного наполнения емкости водой и достижения необходимой температуры. Подача воды для мойки рук или посуды осуществляется при помощи педали (в бесконтактной комплектации), либо при помощи шарового крана смесителя (в стандартной комплектации).

Технические характеристики:

- Материал изготовления — нерж. сталь AISI-430
- Габаритные размеры ДхШхВ — 570x500x1200 мм
- Размер раковины ДхШхГ — 400x380x380 мм
- Количество ножей — до 12 ножей 1 муссат
- Температура стерилизации +87°C(+5)
- Поддержание температуры автоматическое, с помощью термостата.
- Электрическая мощность — 2кВт
- Напряжение — 220 V
- При необходимости размеры могут быть выполнены по ТЗ заказчика.



Камера термодымовая серии КВК

Термодымовая камера КВК-300 предназначена для осуществления технологического процесса термической (сушка, варка, жарка, запекание) и дымовой (копчение) обработки всех видов мясных изделий и деликатесов, рыбы, сыров и т.д.

Оборудование имеет полностью нержавеющее или комбинированное (внутри нержавеющая сталь, снаружи ст10 окрашенная) исполнение. Позволяет использовать все основные виды колбасных рам типоразмера 250-300 кг. Тех. процесс осуществляется в полуавтоматическом режиме, с пульта управления. Привод заслонок может быть ручной и дистанционный (электромеханический с модуляцией и индикацией)

Технические характеристики:

- Рабочий объем камеры 2,5 м
- Потребляемая мощность не более 28 кВт
- Диапазон рабочих температур внутри камеры от 40 °С до 120 °С
- Максимальная влажность в камере (при 80°С) — 85%
- Давление воды в магистрали не менее 2атм
- Габаритные размеры ДхШхВ — 1450х1680х2630 мм
- Масса не более 570 кг
- Загрузка 300 кг

"ПолиПром" производит термокамеры с загрузкой: 100/200/300/600кг.



Фаршемешалка серии М2ФМ

Фаршемешалка серии «М2ФМ» предназначена для перемешивания компонентов колбасного фарша в линиях по приготовлению колбас, сосисок, сарделек и т.д.

По принципу действия фаршемешалка двухшнековая, реверсионная, с торцовой разгрузкой. Главным считается направление вращения шнеков к центральной оси емкости, т.к. при этом происходит наиболее интенсивное перемешивание фарша, при этом он совершает замкнутое круговое движение по объему емкости.

Блок управления может быть установлен на корпусе фаршемешалки (стандартная комплектация), либо с выносным управлением.

Технические характеристики:

- Техническая производительность не более 600 / 900 / 1200 кг/ч
- Установленная мощность 3 кВт
- Частота вращения шнеков не более 40 об/мин
- Геометрическая вместимость 150л / 200л / 300л
- Максимальная загрузка 80кг / 110кг / 160кг
- Габаритные размеры ДхШхВ - 1100/1300х700х1300 мм
- Электропитание 3х 380 В, 50 Гц.
- Масса 250-290 кг.



Шприц вакуумный серии ВШУ

Шприц вакуумный ВШУ-1М предназначен для вакуумирования мясного фарша и наполнения колбасных оболочек при выполнении технологической операции производства вареных и полукопченых колбас, сосисок, сарделек.

Мясной фарш загружается в приёмный бункер с помощью подъёмника опрокидывателя или вручную, на пульте управления включается сеть и вакуум, после чего фарш вакуумируется и уплотняется. При помощи ножного рычага оператор включает привод для заполнения подающей трубы и цевки. На цевку одевается оболочка, и производится её наполнение. Шприц может быть подключен к клипсатору или перекрутчику.

Вакуумированный фарш поступает во внутреннюю полость трубы рабочего узла, где захватывается вращающимся шнеком и подается через цевку в колбасную оболочку. Вакуумирование позволяет уплотнять структуру фарша, удалять из него воздух и влагу что повышает качество выпускаемого продукта.

Возможно комплектование выносной педалью управления, а также регулировкой частоты вращения шнека.

Технические характеристики:

- Производительность техническая при ручной вязке батонов с цевкой 57 мм не менее 1500 кг/час
- Установленная мощность рабочего электропривода - 4 кВт.
- Величина предельно остаточного давления по вакууметру 0,8-0,7 кг/см²
- Частота вращения шнека - 1000 об/мин (16,6 об/сек).
- Вместимость бункера - 65 л.
- Диаметр сменных цевок - 14/32/57 мм
- Габаритные размеры без цевки ДхШхВ - 900/736/1500 мм.
- Масса не более 215 кг.



Линия забоя кроликов и птицы ЛЗК-100

Линия ЛЗК-100 предназначена для обеспечения выполнения технологической операции по первичной переработке тушек кролика и птицы на предприятиях и в хозяйствах, занимающихся выращиванием и переработкой мяса кролика и птицы малой, средней и большой мощности. Идеально подходит для размещения в убойных цехах крестьянско-фермерских хозяйств. Конструктивные решения позволяют разместить и скомпоновать оборудование в любой конфигурации с учётом планировки помещения и разработанной технологической схемы.

Технические характеристики:

- Габаритные размеры ДхШхВ в смонтированном виде - 3100x1190x2170мм (базовый вариант) Доступна регулировка по высоте +50мм
- Вес комплекта - 410 кг
- Водопровод Ду 1/2"Р-2Ваg min. Канализация (при необходимости) Ø60мм
- Анестезирующее устройство — 220V 5A
- Обслуживающий персонал от 2-х до 6 человек
- Расчётное время одиночного цикла от 12 до 6 минут

Комплектация:

- Стол донутровочный — 1 шт
- Стол нутровочный — 1шт
- Экран защитный — 1шт
- Кронштейн транспортёра — 1шт
- Транспортёр — 1шт
- Подвес гп — 30-20 шт
- Анестезирующее устройство (электрооглушитель) — 1шт
- Ящик пластиковый для сбора и транспортировки 400x600x600 — 10 шт
- Тележка ТТЯ (AISI430) для транспортировки ящиков — 4 шт
- Тележка-чан 100 литров (AISI-304) — 2шт



ПОЛИПРОМ

Бокс оглушения скота РСР-10

Бокс оглушения КРС саморазгружающийся — производительностью 10 голов в час. Представляет собой сварную конструкцию, состоящую из площадки бойца, непосредственно секции оглушения с поворотной стенкой, опрокидывающимся днищем-склизом и откатной дверью.

Животное загоняется в бокс, боец закрывает откатную дверь, при помощи оглушающего устройства производится оглушение и другие операции предусмотренные тех. процессом, после чего боец открывает замок и под действием веса животного поворачивается пол-склиз, соединённый тягой с боковой стенкой, которая проворачивается вокруг своей оси. Животное скатывается на пол а склиз и боковая стенка под собственным весом возвращаются в исходное положение и фиксируются замком.

Технические характеристики:

- Производительность - 10 голов в час
- Габаритные размеры ДхШхВ - 4000х2000х2500 мм
- Вес - 800 кг
- Материал изготовления - Сталь Ст10 (возможно нерж. или комб. исполнение)



Площадка подъемно-опускная ППМ-250

Подъемно-опускная площадка ППМ-250 предназначена для выполнения технологических операций при первичной переработке скота по вертикальному перемещению персонала (вверх-вниз) при обработке и разделке туш.

Площадка представляет собой сварную конструкцию, состоящую из жесткого основания и двух направляющих, в пазах которых располагается каретка с подъемной платформой. В качестве привода подъема-опускания используется мотор-редуктор, повышенной надёжности, мощностью 1,5 кВт. В движение площадку приводит тяговая высокопрочная цепь. Управление осуществляется безопасным напряжением 36V с помощью ножных переключателей на полу площадки. Ограничения по подъёму и опусканию-блокировка концевыми выключателями.

Высота подъема от 2000 до 3000 мм (в зависимости от потребностей заказчика), грузоподъёмность от 250 до 350 кг. Исполнение — Ст 09Г2С, возможно облицовка нержавеющей сталью или полностью нержавеющей.

Технические характеристики:

- Вес - 360 кг
- Габаритные размеры площадки 2000мм/250кг ДхШхВ - 1300x1200x2700
- Мощность - 1,5 кВт
- Напряжение 3x380V, управление 36V
- Грузоподъёмность - 250 (350)кг
- Ход платформы до 2000-3000мм в зависимости от потребностей заказчика



Пила для распиловки туш на полутуши ПРТ-600

Пила для продольной разделки туш скота ПРТ-600 предназначена для применения в цехах по первичной переработке скота и бойнях, а так-же мясоперерабатывающих предприятиях для разделки туш на полутуши способом распиловки.

При включении электродвигателя, вращение, через скользящую муфту передаётся на кривошипно-шатунный механизм, затем преобразовываясь в возвратно-поступательное движение, через толкатель передаётся пильному полотну.

Для выполнения технологической операции по распиловке необходимо подвесить пилу на балансир, подключить с помощью кабеля к защитному отключающему устройству. Включить пилу, прилагая равномерное усилие произвести распиловку сверху вниз. Выключить пилу.

Технические характеристики:

- Число ходов пильного полотна - 1420 в мин
- Длина хода пильного полотна - 85мм
- Толщина пильного полотна - 1,8мм
- Электродвигатель асинхронный трёхфазный - 2,2 кВт x 1420 об/мин x 380V
- Габаритные размеры ДхШхВ - 1300x310x500 мм
- Вес не более 50 кг



Пила распиловки грудины ПРГ-200

Пила ПРГ-200 предназначена для применения в цехах по первичной переработке скота и бойнях, а также мясоперерабатывающих предприятиях для распиловки грудины туши.

При включении электродвигателя, вращение, через скользящую муфту, передаётся на кривошипно-шатунный механизм, затем преобразовываясь в возвратно-поступательное движение, через толкатель передаётся пильному полотну.

Для выполнения технологической операции по распиловке необходимо подвесить пилу на балансир, подключить с помощью кабеля к защитному отключающему устройству. Включить пилу, прилагая равномерное усилие произвести распиловку сверху вниз. Выключить пилу.

Технические характеристики:

- Число ходов пильного полотна - 1420 в мин
- Длина хода пильного полотна - 85мм
- Толщина пильного полотна - 1,8мм
- Электродвигатель асинхронный трёхфазный - 2,2 кВт x 1420 об/мин x 380V
- Габаритные размеры ДхШхВ - 900x310x500 мм
- Вес не более 45 кг



Устройства для внутрицехового перемещения туш (троллей и крюки)

Нашим предприятием на постоянной основе изготавливаются различные виды и модификации транспортировочного оборудования для внутрицехового перемещения туш/полутуш скота.

Мы изготавливаем как стандартные изделия, так и по чертежам и эскизам заказчика. За более чем шестилетний опыт работы было произведено более 100 различных видов данной продукции.



Основная производимая продукция:

- Троллей одинарный ТО-300 для полосового пути
- Троллей одинарный ТО-300.00.1 для полосового пути с роликом
- Троллей посадочный ТП-350 для полосового пути
- Троллей ТО-300 на подшипниках (до 300 кг.) для полосового пути
- Троллей усиленный ТО-300 на подшипниках (до 500 кг.) для полосового пути
- Троллей посадочный ТО-300.2 для полосового пути с крюком
- Еврокрюк для трубчатых путей (скользящий)
- Еврокрюк для трубчатых путей (с зацепом)
- Еврокрюк для трубчатых путей (скользящий) посадочный
- Крюк ф10 S образный (нерж)
- Крюк ф16 S образный (нерж)
- Крюк S образный 4 L 150
- Пута КРС оцинкованная



ПОЛИПРОМ

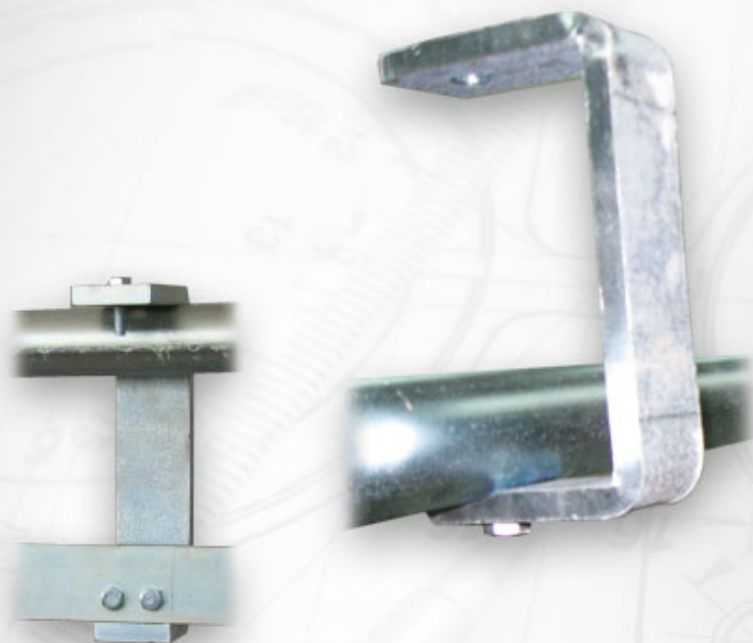
Устройства для внутрицехового перемещения туш (подвесные пути, кронштейны)

Нашим предприятием на постоянной основе изготавливаются различные виды и модификации транспортировочного оборудования для внутрицехового перемещения туш/полутуш скота.

Мы изготавливаем как стандартные изделия, так и по чертежам и эскизам заказчика. За более чем шестилетний опыт работы было произведено более 20 различных видов данной продукции.

Основная производимая продукция:

- Подвесной путь с кронштейнами (трубчатый)
- Подвесной путь с кронштейнами (полосовой)
- Кронштейн для трубчатого пути
- Кронштейн для полосового пути
- Посадочный автомат для КРС (1 тонна)
- Устройство перевеса туш



ПОЛИПРОМ

Ёмкости для посола, моечные ванны, баки и прочее

Нашим предприятием на постоянной основе изготавливаются различные виды и модификации ёмкостей для посола, моечные ванны и баки различной направленности.

Мы изготавливаем как стандартные изделия, так и по чертежам и эскизам заказчика. За более чем шестилетний опыт работы было произведено более 50 различных видов данной продукции.

Основная производимая продукция:

- Ванна моечная (любые размеры и количество секций)
- Ванна для охлаждения сыров «ВДОС-800»
- Ёмкость для посола
- Ёмкость для тележки ФТГ
- Бак для моющих растворов
- Бак для отходов с крышкой



Столы рабочие, технологические и прочие

Нашим предприятием на постоянной основе изготавливаются различные виды и модификации столов для выполнения различных задач и целей.

Мы изготавливаем как стандартные столы, так и по чертежам и эскизам заказчика. За более чем шестилетний опыт работы было произведено более 100 различных видов данной продукции с применением нержавеющей стали, полипропилена и т.д.



Основная производимая продукция:

- Стол разделочный
- Стол обвалочный СО-00
- Стол разбора и вет. инспекции ливера
- Стол СО-00 обвалочно-жиловочный с полипропиленовой доской
- Стол опорожнения, выворачивания желудков и инспекции «СВЖ-15»
- Стол для вязки колбас «СВК»
- Стол для выгрузки и доскрепки «СВД-13»
- Стол обвалочно-разделочный без лотков «СВР-14»
- Стол для разбора и проливки кишок с мойкой «СМ-16»
- Стол для разборки кишкомлекта «СРК-1,6»
- Стол для нутровки скота со склизом СТ-14
- Стол технологический «СТК-105»
- Стол для формовки колбасных изделий и вязки батонов «СФ-00»
- Стол для нанизки рыбы с полкой для шампуров «СДНР-100»
- Стол для разбора и инспекции ливера (с лейкой)
- Стол рабочий с ванной моечной
- Стол рабочий «СР-150/60» (любые размеры)
- Стол рабочий с бортом «СРБ-150/60»

Оборудование для внутрицехового перемещения (тележки-чан, "рикши", "шпильки" и прочие)

Нашим предприятием на постоянной основе изготавливаются различные виды и модификации оборудования для внутрицехового перемещения.

Мы изготавливаем как стандартные изделия, так и по чертежам и эскизам заказчика. За более чем шестилетний опыт работы было произведено более 100 различных видов данной продукции.

Основная производимая продукция:

- Тележка для дифростации «РМ-01»
- Тележка для колбасных ящиков ТТЯ
- Тележка ковшовая "Рикша (100/250л)
- Тележка грузовая «ТГ-800М»
- Тележка платформенная ТП-4
- Тележка чан для фарша 100/200/300/400/500л (AISI 304)
- Тележка-шпилька
- Тележка сервировочная «ТСТ»
- Тележка «ТПКТ-6.1П» (вешало для голов с подносом)
- Рамы колбасные для термокамер любых типоразмеров



Машиностроительный завод "ПолиПром"

Надежный поставщик доступного оборудования и инвентаря
для мясоперерабатывающей отрасли

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: pmp@nt-rt.ru || Сайт: <http://poli-prom.nt-rt.ru/>