

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
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
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.dvak.nt-rt.ru | | dkb@nt-rt.ru

Технические характеристики на волчки В-114, В-160-01, В-160, В-160К, В-160М, В-200, ПМВ-160-400 компании **ДВА+К**



Волчок ДВАК В-114

Волчок ДВАК В-114 для измельчения мяса, овощей и другого сырья. Одношнековый. Полностью нержавеющий. Для малых цехов от 500-1000 кг в смену.

Категория: ВОЛЧКИ

Волчок ДВАК В-114 для измельчения бескостного жилованного мяса и мясопродуктов при производстве фаршей для колбасных и других мясных изделий, охлажденных в естественных условиях до температуры плюс 2 — 6 С. Великолепно встраивается в малую колбасную линию.

— Волчок **нержавеющий** — все детали, контактирующие с пищевым сырьем, изготовлены из нержавеющей стали, кроме рамы и редуктора.

Одношнековая система измельчения:

Волчок ДВАК В-114 с номинальным диаметром решётки 114 мм. Одношнековый. Степень измельчения мяса на Волчке зависит от диаметра отверстий решеток и числа плоскостей резания и подбирается в зависимости от желаемого результата.

В базовой комплектации Волчок ДВАК В-114 комплектуется режущим блоком типа стандарт:

- Приёмная решётка
- Крестовый нож со ступицей — 2 шт
- Промежуточная решётка — 16 мм
- Выходная решётка 3 мм
- Выходная решётка 5 мм
- Проставочное кольцо

Технические характеристики

Производительность (масса загружаемых кусков до 0,1кг при диаметре выходной решетки 3мм)	1100 кг/ч
Диаметр решеток	114 мм
Вместимость загрузочной чаши	70 л
Высота выгрузки измельченного продукта	710 мм
Установленная мощность	7,5 кВт
Масса	550 кг
Габаритные размеры д.ш.в.	1060 x 670 x 1260 мм



Волчок ДВАК В-160-01

Волчок мясорубка ДВАК В-160-01 двухшнековый, для измельчения мяса, овощей, сыра и другого сырья. В дополнительной комплектации возможно измельчение подмороженного сырья.

Категория: ВОЛЧКИ

Волчок ДВАК В-160-01 для измельчения мяса, овощей, сыра и другого сырья с номинальным диаметром решетки 160 мм. Двухшнековый, волчок изготовлен из нержавеющей стали.

Основными преимуществами волчка являются его высокая производительность и небольшие габариты.

Волчок великолепно измельчает бескостное жилованное мясо и мясопродукты при производстве фаршей для колбасных и других мясных изделий, охлажденных в естественных условиях до температуры плюс 2 — 6 С. В дополнительной комплектации возможно измельчение подмороженного мяса, предварительно пропущенного через блокорежку.

Надежная машина небольших габаритов и высокой производительности!

— Двухшнековая схема: первый шнек — питающий, второй шнек — рабочий, **эффективно подает сырье в зону резания.**

— Достаточно комфортные условия резания сырья обеспечиваются тем, что при диаметре решеток 160 мм имеет место меньшее давление сырья на режущий блок, в результате **исключается сминание мышечных волокон.**

— Отличается простотой конструктивного исполнения, удобен в обслуживании и проведении ремонтов.

— Волчки выпускаются **полностью нержавеющей** — все детали, контактирующие с пищевым сырьем, а также корпус, изготовлены из нержавеющей стали, кроме редуктора, шкивов и подмоторной плиты.

— Применение специального усиленного шнека и более мощного электродвигателя 30кВт (опция за дополнительную плату), позволяет **измельчать подмороженное сырьё до -10 град С** на выходной решетке 8-10 мм. (Сырье предварительно должно быть пропущено через блокорежку).

Комплектация режущего блока волчка:

В базовой комплектации Волчок для измельчения ДВАК В-160-01 комплектуется режущим блоком типа стандарт:

- Приёмная решётка
- Крестовый нож со ступицей — 2 шт
- Промежуточная решётка — 16 мм
- Выходная решётка 3 мм
- Выходная решётка 5 мм
- Проставочное кольцо

Технические характеристики

Производительность техническая, при непрерывном измельчении*	3000 кг
Диаметр ножевых решеток режущего механизма	160 мм
Вместимость загрузочной чаши для сырья	70 л
Высота загрузки измельчаемого сырья	1220 мм
Высота выгрузки измельченного сырья	750 мм
Установленная мощность	15 кВт
Частота вращения питающего шнека	156 мин-1
Частота вращения рабочего шнека	260 мин-1
Масса	600 кг
Габаритные размеры д.ш.в.	1350 x 610 x 1220 мм

* Производительность, при непрерывном измельчении говяжьего мяса 1 сорта, в кусках массой до 1,0 кг, предварительно жилованного до содержания соединительной ткани в нем не более 10% от общей массы, через выходную решетку с диаметром отверстий 3 мм.

Волчок для измельчения ДВАК В-160-01 отличается от ДВАК В-160 в базовой комплектации менее мощным двигателем 15 кВт против 22 кВт, в комплектации для подмороженного сырья на оба волчка ставится двигатель 30 кВт. меньшим бункером 70 литров против 250 литров, соответственно небольшой высотой загрузки 1220 мм против 1547 мм.



Волчок ДВАК В-160

Волчок ДВАК В-160 двухшнековый, для измельчения мяса, овощей, сыра и другого сырья. В дополнительной комплектации возможно измельчение подмороженного сырья.

Категория: [ВОЛЧКИ](#)

Волчок мясорубка ДВАК В-160 предназначен для измельчения бескостного жилованного мяса и мясопродуктов при производстве фаршей для колбасных и других мясных изделий, охлажденных в естественных условиях до температуры плюс 2 — 6 С. В дополнительной комплектации возможно измельчение подмороженного сырья, предварительно пропущенного через блокорежку.

Бункер волчка рассчитан на загрузку 200 литров сырья (200 кг фарша, стандартная тележка «Чебурашка» 200 литров)

Надежная машина высокой производительности!

— Двухшнековая схема: первый шнек — питающий, второй шнек — рабочий, **эффективно подает сырье в зону резания.**

— Достаточно комфортные условия резания сырья обеспечиваются тем, что при диаметре решеток 160 мм имеет место меньшее давление сырья на режущий блок, в результате **исключается сминание мышечных волокон.**

— Отличается простотой конструктивного исполнения, удобен в обслуживании и проведении ремонтов.

— Волчки выпускаются **полностью нержавеющей** — все детали, контактирующие с пищевым сырьем, а также корпус, изготовлены из нержавеющей стали, кроме редуктора, шкивов и подмоторной плиты.

— Применение специального усиленного шнека и более мощного электродвигателя 30кВт (опция за дополнительную плату), позволяет **измельчать подмороженное сырьё до -10 град С** на выходной решетке 8-10 мм. (Сырье предварительно должно быть пропущено через блокорежку).

Комплектация режущего блока волчка:

В базовой комплектации Волчок для измельчения ДВАК В-160-01 комплектуется режущим блоком типа стандарт:

- Приёмная решётка
- Крестовый нож со ступицей — 2 шт
- Промежуточная решётка — 16 мм
- Выходная решётка 3 мм
- Выходная решётка 5 мм
- Проставочное кольцо

Технические характеристики

Производительность техническая, при непрерывном измельчении*	5000 кг
Диаметр ножевых решеток режущего механизма	160 мм
Вместимость загрузочной чаши для сырья	250 л
Высота загрузки измельчаемого сырья	1547 мм
Высота выгрузки измельченного сырья	750 мм
Установленная мощность	22 кВт
Частота вращения питающего шнека	156 мин-1
Частота вращения рабочего шнека	260 мин-1
Масса	630 кг
Габаритные размеры д.ш.в.	1350 x 610 x 1567 мм

* Производительность, при непрерывном измельчении говяжьего мяса 1 сорта, в кусках массой до 1,0 кг, предварительно жилованного до содержания соединительной ткани в нем не более 10% от общей массы, через выходную решетку с диаметром отверстий 3 мм.

**Волчок ДВАК В-160 отличается от ДВАК В-160-01
в базовой комплектации более мощным двигателем 22 кВт против 15 кВт,
в комплектации для подмороженного сырья на оба волчка ставится двигатель 30 кВт.
большим бункером 250 литров против 70 литров,
соответственно высотой загрузки 1547 мм против 1220 мм.**



Волчок ДВАК В-160К с подъёмником

Волчок с подъёмником-загрузателем ДВАК В-160К (комплекс), двухшнековый, для измельчения мяса, овощей, сыра и другого сырья. В дополнительной комплектации возможно измельчение подмороженного сырья.

Категория: ВОЛЧКИ

Волчок с подъёмником-загрузателем ДВАК В-160К предназначен для измельчения бескостного жилованного мяса и мясопродуктов при производстве фаршей для колбасных и других мясных изделий, охлажденных в естественных условиях до температуры плюс 2 — 6 С. В дополнительной комплектации возможно измельчение подмороженного сырья, предварительно пропущенного через блокорежку.

Волчок укомплектован вертикальным подъемником — загрузателем ДВАК ПЗ-01-1600 в нержавеющей исполнении.

Применение подъемника позволяет механизировать процесс загрузки сырья в бункер волчка. Подъем и опускание тележки синхронизированы с открыванием решёток безопасности, закрывающих бункер волчка. Захватывающий механизм Подъемника рассчитан на тележки ёмкостью 100-200 литров и может быть изготовлен индивидуально под Ваши тележки.

Надежная машина высокой производительности!

— Двухшнековая схема: первый шнек — питающий, второй шнек — рабочий, **эффективно подает сырье в зону резания.**

— Достаточно комфортные условия резания сырья обеспечиваются тем, что при диаметре решеток 160 мм имеет место меньшее давление сырья на режущий блок, в результате **исключается сминание мышечных волокон.**

— Отличается простотой конструктивного исполнения, удобен в обслуживании и проведении ремонтов.

— Волчки выпускаются **полностью нержавеющей** — все детали, контактирующие с пищевым сырьем, а также корпус, изготовлены из нержавеющей стали 08Х18Н10Т (AISI 304), допущенной к контакту с пищей, кроме редуктора, шкивов и подмоторной плиты.

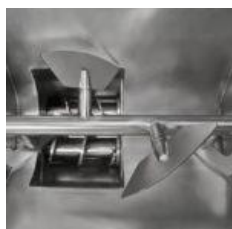
— Применение специального усиленного шнека и более мощного электродвигателя 30кВт (опция за дополнительную плату), позволяет **измельчать подмороженное сырьё до -10 град С** на выходной решетке 8-10 мм. (Сырье предварительно должно быть пропущено через блокорежку).

— **Укомплектован подъемником — загрузателем ДВАК ПЗ-01**, что позволяет механизировать процесс загрузки сырья в бункер волчка.

Технические характеристики

Производительность техническая, при непрерывном измельчении*	5000 кг
Диаметр ножевых решеток режущего механизма	160 мм
Вместимость загрузочной чаши для сырья	250 л
Высота загрузки измельчаемого сырья	1547 мм
Высота выгрузки измельченного сырья	750 мм
Установленная мощность	24,2 кВт
Частота вращения питающего шнека	156 мин-1
Частота вращения рабочего шнека	260 мин-1
Масса (без подъемника / с подъемником)	630 кг / 950 кг
Габаритные размеры д.ш.в. (без подъемника / с подъемником)	1350 x 610 x 1567 мм / 1820 x 1855 x 2340 мм

* Производительность, при непрерывном измельчении говяжьего мяса 1 сорта, в кусках массой до 1,0 кг, предварительно жилованного до содержания соединительной ткани в нем не более 10% от общей массы, через выходную решетку с диаметром отверстий 3 мм.



Волчок ДВАК В-160М волчок-мешалка

Волчок — мешалка ДВАК В-160М совмещает в себе мешалку и волчок. Предназначен для перемешивания и измельчения мяса, овощей, кондитерских масс и другого сырья.

Категория: ВОЛЧКИ

Волчок — мешалка ДВАК В-160М это лопастная одношнековая мешалка и двухшнековый волчок ДВАК В-160. Применяется для измельчения сырья, которое требует предварительного смешивания с различными компонентами. Лопастная мешалка позволяет не только перемешивать, но и разбивать слипшиеся куски перед измельчением, а также исключает зависание сырья на стенках бункера. Бункер волчка — мешалки рассчитан на загрузку 100 литров сырья (100 кг фарша).

- Одношнековая система перемешивания.
- Двухшнековая схема измельчения: первый шнек — питающий, второй шнек — рабочий, **эффективно подает сырье в зону резания**.
- Достаточно комфортные условия резания сырья обеспечиваются тем, что при диаметре решеток 160 мм имеет место меньшее давление сырья на режущий блок, в результате **исключается сминание мышечных волокон**.
- Волчок-мешалка **полностью нержавеющей** — все детали, контактирующие с пищевым сырьем, а также корпус, изготовлены из нержавеющей стали, кроме редуктора, шкивов и подмоторной плиты.
- Применение специального усиленного шнека и более мощного электродвигателя 30кВт (опция за дополнительную плату), позволяет **измельчать подмороженное сырьё до -10 град С** на выходной решетке 8-10 мм. (Сырье предварительно должно быть пропущено через блокорезку).

Технические характеристики

Производительность техническая	1000 кг
Диаметр ножевых решеток режущего механизма	160 мм
Вместимость загрузочной чаши для сырья / объем загружаемого сырья	150 л / 100 л
Высота загрузки сырья	1600 мм
Высота выгрузки измельченного сырья	700 мм
Установленная мощность	23,5 кВт
Частота вращения питающего шнека	156 мин-1
Частота вращения рабочего шнека	260 мин-1
Частота вращения шнека мешалки (ворошителя)	35 мин-1
Масса	700 кг
Габаритные размеры д.ш.в.	1350 x 610 x 1600 мм



Волчок мешалка ДВАК В-160МК с загрузчиком



Волчок ДВАК В-200

Предназначен для измельчения кускового, бескостного, жилованного мяса при производстве фаршей для колбасных и других мясных изделий. Полностью нержавеющий. Дополнительно комплектуется подъемником загрузчиком ДВАК ПЗ-01

Категория: ВОЛЧКИ

Технические характеристики

Производительность	до 6500 кг
Диаметр решеток	200 мм
Емкость бункера	250 л
Расположение шнеков	перпендикулярное
Мощность	32 кВт
Габаритные размеры д.ш.в.	1385 x 1270 x 1585 мм
Масса	1100 кг



Комплекс ПМВ-160-400 подъемник-мешалка-волчок

Комплекс перемешивания и измельчения состоит из: Мешалки ДВАК М-400, Волчка ДВАК В-160-01, Загрузчика ДВАК ПЗ-01 объединённых в единый комплекс.

Категория: ВОЛЧКИ

Комплекс перемешивания и измельчения состоит из: Мешалки ДВАК М-400, Волчка ДВАК В-160-01, Загрузчика ДВАК ПЗ-01 объединённых в единый комплекс.

Объединение оборудования в единый комплекс позволяет после смешивания в мешалке выгружать массу в бункер измельчения волчка, минуя транспортировку, что значительно сокращает процесс приготовления необходимого продукта. Минимальное время транспортировки позволяет минимизировать нагрев или охлаждение сырья, сокращает трудозатраты.

При необходимости возможно изменение конфигурации, сначала измельчение, а потом перемешивание.

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

В данном комплексе перемешивание осуществляется в мешалке ДВАК М-400, размер бункера рассчитан на загрузки 200 литров сырья, стандартная тележка 200 литров (Чебурашка). Шнеки, перемешивающие продукт, могут быть как спиральные, так и лопастные, по Вашему выбору.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

Измельчение производится на волчке ДВАК В-160-01. Двухшнековый волчок с номинальным диаметром решетки 160мм.

ЗАГРУЗКА

Для облегчения процесса загрузки, т.к. комплекс достаточно высокий, а загружаемое сырье тяжелое ~200 кг, применяется подъемник-загрузчик ДВАК ПЗ-01-2100 вертикальный. Дополнительно, для удобной работы обслуживающего оператора, комплекс может быть оснащён ступеньками.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
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
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.dvak.nt-rt.ru | | dkb@nt-rt.ru