

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 фаршемешалки М-100, М-150, М-335, М-630 компании ДВА+К



Фаршемешалка ДВАК М-630

Фаршемешалка ДВАК М-630 предназначена для перемешивания 400 литров фарша или другого сырья (2 тележки по 200 литров) со всеми компонентами, предусмотренными рецептурой и технологическим процессом изготовления.

Категория: МЕШАЛКИ И ФАРШЕМЕШАЛКИ

Описание

Мешалка имеет 2 (два) мотор – редуктора, на каждый шнек отдельно, через которые осуществляется вращение шнеков, перемешивающих фарш. Вращение шнеков возможно в прямом направлении и в реверсивном.

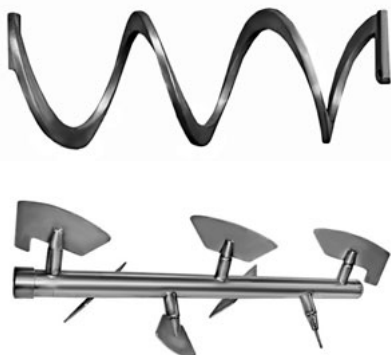
Корпус, шнеки и дежа мешалки выполнен из нержавеющей стали.

Выгрузка торцевая, через люк, опрокидывание дежи не требуется.

Безопасность работы мешалки обеспечивается решёткой безопасности, установленной сверху дежи.

В базовую комплектацию **не входит** подъемник-загрузчик ДВАК ПЗ-01!

Шнеки могут быть спиральные или лопастные по Вашему выбору:



— Спиральные шнеки, для бережного перемешивания. Не затягивают воздух в перемешиваемую массу (фарш), делая её более плотной.

— Лопастные шнеки, для интенсивного перемешивания. Затягивают воздух в перемешиваемую массу (фарш), делая её более «воздушной». Также осуществляют

массирование продукта.

Технические характеристики

Вместимость корыта месильного	630 л
Единоновременная загрузка сырья	400 л
Установленная Мощность	2х4=8 кВт
Частота вращения	46 об/мин
Высота выгрузки	850 мм
Габаритные размеры (без механизма загрузки) д.ш.в.	2050 / 1000 / 1580 мм
Масса	800 кг

По желанию Покупателя для повышения качества и эффективности работы на мешалки могут устанавливаться:

[УСИЛЕННЫЕ ШНЕКИ](#) — для перемешивания тяжёлых (плотных и вязких) масс повышенного объёма.

[ПОДЪЕМНИК — ЗАГРУЖАТЕЛЬ ДВАК ПЗ-01](#) Мачтовый (вертикальный) для облегчения процесса загрузки.

[ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ](#) — для транспортировки сырья ёмкостью 100 или 200 литров, тележки могут быть с крышкой, носиком для слива или фальшдном.

Частотные регуляторы: один на оба шнека или два на каждый шнек в отдельности.

Полировка дежи и шнеков зеркальная, позволяет максимально исключить застойные зоны, а также минимизировать налипание продукта на стенки дежи и шнеки.

Сенсорная панель пульта управления для программирования режимов перемешивания, а именно время перемешивания и реверс.

Система принудительного обдува мотор-редукторов с целью уменьшить нагрев обмоток электродвигателей. Рекомендуется для перемешивания тяжелых плотных масс, типа масла.

Мотор-редукторы повышенной мощности и термостойкости 5,5 кВт— В дополнение к усиленным шнекам и системе принудительного обдува.

Дежа с паровым или водяным подогревом— Для перемешивания сырья, которое необходимо нагревать в процессе перемешивания.

Сплошная крышка для предотвращения контактов продукта с воздухом и исключения попадания посторонних предметов в продукт.

Форсунки для SIP мойки (комплект 2шт) рекомендуется использование с системой слива и сплошной крышкой

Система слива

Система взвешивания (тензодатчики)

Температурный датчик

Дозатор воды



Фаршемешалка ДВАК М-335

Фаршемешалка ДВАК М-335 предназначена для перемешивания 200 литров сырья до требуемой консистенции со всеми компонентами, предусмотренными рецептурой и технологическим процессом изготовления изделий.

Категория: МЕШАЛКИ И ФАРШЕМЕШАЛКИ

Описание

Мешалка имеет 2 (два) мотор – редуктора, на каждый шнек отдельно, через которые осуществляется вращение шнеков, перемешивающих фарш. Вращение шнеков возможно в прямом направлении и в реверсивном.

Корпус, шнеки и дежа мешалки выполнен из нержавеющей стали.

Выгрузка торцевая, через люк, опрокидывание дежи не требуется.

Безопасность работы мешалки обеспечивается решёткой безопасности, установленной сверху дежи.

В базовую комплектацию **не входит** подъемник-загрузчик ДВАК ПЗ-01!

Шнеки могут быть спиральные или лопастные по Вашему выбору:



- Спиральные шнеки, для бережного перемешивания. Не затягивают воздух в перемешиваемую массу (фарш), делая её более плотной.
- Лопастные шнеки, для интенсивного перемешивания. Затягивают воздух в перемешиваемую массу (фарш), делая её более «воздушной». Также осуществляют массажирование продукта.

Технические характеристики

Производительность по мясному фаршу	3200 кг/ч
Вместимость дежи	400 л
Единовременная загрузка сырья	200 л
Высота загрузки	1540 мм
Установленная мощность	3х2=6 кВт
Габаритные размеры (без механизма загрузки) д.ш.в.	1750 / 980 / 1540 мм
Масса (без механизма загрузки)	600 кг

По желанию Покупателя для повышения качества и эффективности работы на мешалки могут устанавливаться:

- Шнеки другой конфигурации или усиленные шнеки, для перемешивания тяжёлых (плотных и вязких) масс повышенного объёма.
- Подъемник — загрузчик ДВАК ПЗ-01 вертикальный.
- Частотные регуляторы: один на два шнека или два на каждый шнек в отдельности.— **Полировка дежи** и шнеков зеркальная, позволяет максимально исключить застойные зоны, а также минимизировать налипание продукта на стенки дежи и шнеки.
- **Сенсорная панель** пульта управления для программирования режимов перемешивания, а именно время перемешивания и реверс.
- Сплошная крышка для предотвращения попадания посторонних предметов в дежу.
- Система принудительного обдува мотор-редукторов с целью уменьшить нагрев обмоток электродвигателей.
- В дополнение к усиленным шнекам могут устанавливаться мотор-редукторы повышенной мощности и термостойкости.
- Для перемешивания масс, которые необходимо нагревать в процессе перемешивания, предлагаем Вам рассмотреть мешалку со специальной дежой: с паровым или водяным подогревом.
- Для перемешивания холодных масс, требовательных к поддержанию низкой температуры — мешалка с охлаждающей рубашкой, в комплексе с чиллером ледяной воды.
- Для повышения плотности фарша и снижения процесса окисления — вакуумная фаршемешалка.
- Для перемешивания творога рекомендуем мешалку с увеличенным объемом дежи до 400 литров (с завышенными бортами), что позволяет избежать поднятия защитной решетки при увеличении объема творожной массы в процессе смешивания.



Фаршемешалка ДВАК М-150

Фаршемешалка марки ДВАК М-150 предназначена для перемешивания различных видов фаршей со всеми компонентами, предусмотренными рецептурой и технологическим процессом изготовления мясных изделий.

Категория: МЕШАЛКИ И ФАРШЕМЕШАЛКИ

Описание

Мешалка имеет 2 (два) мотор – редуктора, на каждый шнек отдельно, через которые осуществляется вращение шнеков, перемешивающих фарш. Вращение шнеков возможно в прямом направлении и в реверсивном.

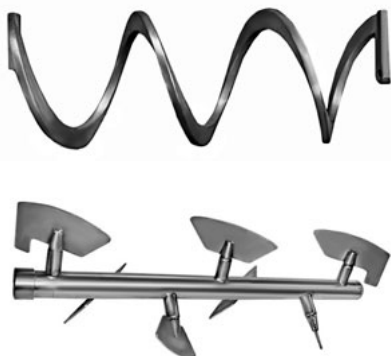
Корпус, шнеки и дежа мешалки выполнен из нержавеющей стали.

Выгрузка торцевая, через люк, опрокидывание дежи не требуется.

Безопасность работы мешалки обеспечивается решёткой безопасности, установленной сверху дежи.

В базовую комплектацию **не входит** подъемник-загрузчик ДВАК ПЗ-01!

Шнеки могут быть спиральные или лопастные по Вашему выбору:



— Спиральные шнеки, для бережного перемешивания. Не затягивают воздух в перемешиваемую массу (фарш), делая её более плотной.

— Лопастные шнеки, для интенсивного перемешивания. Затягивают воздух в перемешиваемую массу (фарш), делая её более «воздушной». Также осуществляют массирование продукта.

Технические характеристики

Производительность по фаршу вареных колбас	1100 кг/ч
Вместимость корыта месильного	200 л
Единовременная загрузка сырья	100-110 л
Установленная Мощность	2х2,2=4,4 кВт
Частота вращения	46 об/мин
Высота выгрузки	850 мм
Габаритные размеры (без механизма загрузки) д.ш.в.)	1325 / 980 / 1540 мм
Масса	500 кг

По желанию Покупателя для повышения качества и эффективности работы на мешалки могут устанавливаться:

— Усиленные шнеки, для перемешивания тяжёлых (плотных и вязких) масс повышенного объёма.

— Подъемник — загрузатель ДВАК ПЗ-01 Мачтовый (вертикальный).

— Частотные регуляторы: один на оба шнека или два на каждый шнек в отдельности.

— **Полировка дежи** и шнеков зеркальная, позволяет максимально исключить застойные зоны, а также минимизировать налипание продукта на стенки дежи и шнеки.

— **Сенсорная панель** пульта управления для программирования режимов перемешивания, а именно время перемешивания и реверс.

— Система принудительного обдува мотор-редукторов с целью уменьшить нагрев обмоток электродвигателей. Рекомендуется для перемешивания тяжелых плотных масс, типа масла.

— В дополнение к усиленным шнекам и системе принудительного обдува, могут устанавливаться мотор-редукторы повышенной мощности и термостойкости.

— Для перемешивания сырья, которое необходимо нагревать в процессе перемешивания, на Мешалку может устанавливаться дежа с паровым



Фаршемешалка ДВАК М-100

Фаршемешалка марки ДВАК М-100 предназначена для перемешивания различных видов фаршей, салатов, смесей и масс со всеми компонентами, предусмотренными рецептурой и технологическим процессом.

Категория: МЕШАЛКИ И ФАРШЕМЕШАЛКИ

Описание

Имеет 1 (один) червячный мотор-редуктор, через который осуществляется вращение одного лопастного шнека, перемешивающего продукт.

Выгрузка продукта осуществляется опрокидыванием дежи.

Корпус, шнек и дежа фаршемешалки выполнены из нержавеющей стали. Безопасность работы фаршемешалки обеспечивается решёткой безопасности, установленной сверху дежи.



— Лопастной шнек, для интенсивного перемешивания. Затягивает воздух в перемешиваемую массу (фарш), делая её более «воздушной». Также осуществляет массажирование продукта.

Технические характеристики

Производительность техническая	600 кг/ч
Вместимость дежи	100 л
Единоновременная загрузка сырья	50-60 л
Частота вращения шнека	35 об/мин
Установленная мощность	1,5 кВт
Габаритные размеры (без механизма загрузки) д.ш.в.	1100 / 530 / 1280 мм
Масса (без механизма загрузки)	210 кг

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