

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 мешалки с охлаждением, с подогревом М-400ЧТ, М-400Х, фаршемешалки с частотными регуляторами МЧ, МЧЧ

КОМПАНИИ **ДВА+К**



Мешалка с охлаждением ДВАК М-400Х

Мешалка предназначена для перемешивания с охлаждением деликатного сырья, для которого важно поддержание низких температур при перемешивании, например для рыбного фарша, сохраняет температуру перемешиваемой массы. Устанавливается дежа с водяной рубашкой и чиллер ледяной воды.

Категория: МЕШАЛКИ И ФАРШЕМЕШАЛКИ

Предназначена для перемешивания сырья, объемом 200 литров или 200 кг по мясному фаршу. (тележка-чебурашка 200 литров)

Преимущества

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

Выгрузка торцевая, через люк, опрокидывание дежи не требуется.

Шнеки могут быть спиральные или лопастные по Вашему выбору:

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

Лопастные шнеки, для интенсивного перемешивания. Затягивают воздух в перемешиваемую массу, делая её более «воздушной». Также осуществляют массажирование продукта.

Корпус, шнеки и дежа мешалки выполнен из нержавеющей стали. Безопасность работы мешалки обеспечивается решётками безопасности, установленными сверху дежи.

Сплошная крышка с гидросистемой подъёма.

Температурный датчик.

Подъёмник-загрузчик в базовую комплектацию не входит!

Технические характеристики

Производительность номинальная	3200 кг/ч
Вместимость дежи	400 л
Единовременная загрузка сырья	200 л
Высота загрузки	1490 мм
Суммарная мощность	7,4 кВт
Габаритные размеры (без механизма загрузки) д.ш.в.	1750 / 1100 / 1600 мм
Масса (без механизма загрузки)	600 кг



Мешалка с подогревом ДВАК М-400ЧТ

Мешалка ДВАК предназначена для интенсивного перемешивания густых масс высокой плотности, имеющих температуру рабочей смеси

до 150 С. Применяется при изготовлении гематогена, ириса и других кондитерских

Преимущества

Изготовлена из нержавеющей стали, марки, допущенной к контакту с пищевыми продуктами.

Мотор-редукторы и сальники выполнены в термостойком исполнении и конструктивно расположены специальным образом, позволяющем минимизировать нагрев.

Система принудительного обдува мотор-редукторов с целью уменьшить нагрев обмоток электродвигателей.

Усиленные спиральные шнеки и узлы их крепления, для перемешивания плотных и вязких масс.

Частотный регулятор для осуществления плавного пуска и варьирования скорости перемешивания.

Пульт управления находится на фаршемешалке или устанавливается отдельно. **Шкаф управления** закрепляется на стене. Расстояние от фаршемешалки до шкафа управления не более 1метра (увеличение расстояния оговаривается дополнительно) **Решётки безопасности**, устанавливаются сверху дежи. Могут быть заменены сплошной крышкой.

Защитные экраны для исключения соприкосновения с горячей дежей.



Мешалка с подогревом до 900° (водяной рубашкой)



Мешалка для горячего продукта до 1500°

Технические характеристики

Рабочая температура продукта	до 150°С
Плотность готового продукта	1440 кг/м³
Вязкость продукта	не установлена
Время рабочего цикла перемешивания	60 мин
Вместимость дежи	335 л
Частота вращения шнеков	от 10 до 50 об/мин
Высота выгрузки от основания)	850 мм
Установленная мощность	3x2=6 кВт
Габаритные размеры (без механизма загрузки)	1640 / 890 / 1370
Масса (без механизма загрузки)	480 кг



Фаршемешалки ДВАК МЧ и МЧЧ с частотными регуляторами

Мешалки и фаршемешалки ДВАК от 100 до 630 литров могут быть укомплектованы частотными регуляторами

Категория: МЕШАЛКИ И ФАРШЕМЕШАЛКИ

Мешалки и фаршемешалки ДВАК от 100 до 630 литров могут быть укомплектованы частотными регуляторами:

Ч — один частотный регулятора на оба шнека.

ЧЧ — два частотных регулятора, на каждый шнек в отдельности.

Применение **1 (одного) частотного регулятора** позволяет варьировать скорость перемешивания продукта от 10 до 60 об/мин в зависимости от качества и реологических свойств перемешиваемого продукта.

Применение **2 (двух) частотных регуляторов**, на каждый шнек в отдельности, позволяет варьировать скорость перемешивания продукта от 10 до 60 обо/мин каждым шнеком в отдельности, вплоть до реверса, в зависимости от качества и реологических свойств перемешиваемого продукта. Также это позволит увеличить скорость выгрузки продукта.

Преимущества

Пульт управления находится на фаршемешалке или устанавливается отдельно фаршемешалки по Вашему желанию. Как дополнительная опция может быть установлена сенсорная панель пульта управления, с возможность программиров режимов перемешивания.

Шкаф управления выполнен отдельно от фаршемешалки и закрепляется на сте Расстояние от фаршемешалки до шкафа управления не более 1метра (увеличен расстояния оговаривается Заказчиком дополнительно).

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