

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](http://www.dvak.nt-rt.ru) | | [dkb@nt-rt.ru](mailto:dkb@nt-rt.ru)

# Технические характеристики на фаршемешалки вакуумные М-200В, М-400В, М-200В, М-630В КОМПАНИИ ДВА+К



## Фаршемешалка вакуумная ДВАК М-630В

Вакуумная фаршемешалка ДВАК М-630ВК, предназначена для перемешивания под вакуумом 400 литров (2 тележки по 200л) мясного фарша с другими компонентами, предусмотренными рецептурой, а также для посола шрота мяса в кусках, массой 0,5 кг.

## Соответствует всем требованиям современных пищевых производств!

### Описание

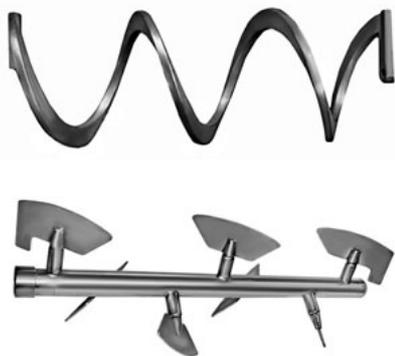
Мешалка имеет 2 (два) мотор – редуктора, на каждый шнек отдельно, через которые осуществляется вращение шнеков, перемешивающих фарш. Вращение шнеков возможно в прямом направлении и в реверсивном.

Корпус, шнеки и дежа мешалки выполнен из нержавеющей стали.

Выгрузка торцевая, через люк, опрокидывание дежи не требуется.

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.

## Вакуумирование фарша

Вакуумирование фарша позволяет удалить воздух, в результате чего существенно снижается уровень микробиологической обсемененности сырья, улучшается цвет, консистенция. Повышается степень наполнения. Обеспечивается:

1. уплотнение продукта (более плотная структура фарша)
2. повышение влагосвязывания.
3. увеличение стойкости окраски конечного продукта.
4. безопасность, сплошная крышка предотвращает попадание посторонних предметов в дежу
5. плотное прилегание вакуумного уплотнения по периметру дежи.



## Фаршемешалка вакуумная ДВАК М-400В

Фаршемешалка вакуумная предназначена для перемешивания под вакуумом мясного фарша с другими компонентами, предусмотренными рецептурой, а также для посола шрота мяса в кусках, массой 0,5 кг.

Вакуумная фаршемешалка предназначена для перемешивания под вакуумом мясного фарша с другими компонентами, предусмотренными рецептурой, а также для посола шрота мяса в кусках, массой 0,5 кг.

## Соответствует всем требованиям современных пищевых производств!

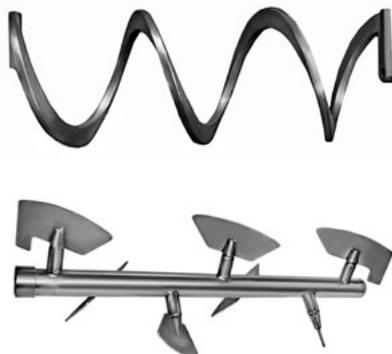
Мешалка имеет 2 (два) мотор – редуктора, на каждый шнек отдельно, через которые осуществляется вращение шнеков, перемешивающих фарш. Вращение шнеков возможно в прямом направлении и в реверсивном.

Корпус, шнеки и дежа мешалки выполнен из нержавеющей стали.

Выгрузка торцевая, через люк, опрокидывание дежи не требуется.

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.

## Вакуумирование фарша

Вакуумирование фарша позволяет удалить воздух, в результате чего существенно снижается уровень микробиологической обсемененности сырья, улучшается цвет, консистенция. Повышается степень наполнения.

Обеспечивается:

1. уплотнение продукта (более плотная структура фарша)
2. повышение влагосвязывания.
3. увеличение стойкости окраски конечного продукта.
4. безопасность, сплошная крышка предотвращает попадание посторонних предметов в дежу
5. плотное прилегание вакуумного уплотнения по периметру дежи.



## Фаршемешалка вакуумная ДВАК М-200В

Фаршемешалка вакуумная предназначена для перемешивания под вакуумом мясного фарша с другими компонентами, предусмотренными рецептурой, а также для посола шрота мяса в кусках, массой 0,5 кг. Единовременная загрузка 100 л (кг).

## Соответствует всем требованиям современных пищевых производств!

### Описание

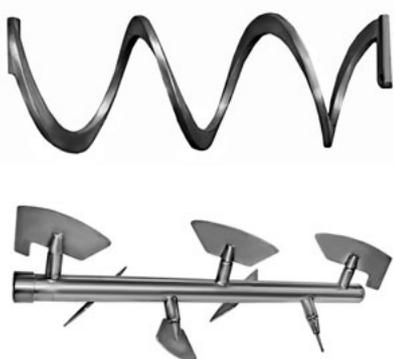
Мешалка имеет 2 (два) мотор – редуктора, на каждый шнек отдельно, через которые осуществляется вращение шнеков, перемешивающих фарш. Вращение шнеков возможно в прямом направлении и в реверсивном.

Корпус, шнеки и дежа мешалки выполнен из нержавеющей стали.

Выгрузка торцевая, через люк, опрокидывание дежи не требуется.

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.

## Вакуумирование фарша

Вакуумирование фарша позволяет удалить воздух, в результате чего существенно снижается уровень микробиологической обсемененности сырья, улучшается цвет, консистенция. Повышается степень наполнения.

Обеспечивается:

1. уплотнение продукта (более плотная структура фарша)
2. повышение влагосвязывания.
3. увеличение стойкости окраски конечного продукта.
4. безопасность, сплошная крышка предотвращает попадание посторонних предметов в дежу
5. плотное прилегание вакуумного уплотнения по периметру дежи.

### Технические характеристики

	ДВАК М-200	ДВАК М-400	ДВАК М-630
Производительность техническая	1100 кг/ч	3200 кг/ч	4000 кг/ч
Вместимость корыта месильного	200 л	400 л	630 л
Единовременная загрузка сырья	100-110 л	200-220 л	400 л
Длительность цикла	5-6 мин	5-6 мин	5-6 мин
Суммарная Мощность	5,7 кВт	7,3 кВт	9,3 кВт
Частота вращения месильных шнеков	46 об/мин	46 об/мин	46 об/мин
Высота загрузки	1490 мм	1490 мм	1560 мм
Высота выгрузки	850 мм	850 мм	850 мм
Габаритные размеры (без механизма загрузки) д.ш.в.	1300 / 1050 / 1700 мм	1750 / 1100 / 1700 мм	2025 / 1150 / 1800 мм
Масса	480 кг	600 кг	900 кг
Остаточное давление воздуха в деже	0,02 МПа	0,02 МПа	0,02 МПа

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

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](http://www.dvak.nt-rt.ru) | | [dkb@nt-rt.ru](mailto:dkb@nt-rt.ru)