

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 системы резки UNGER, ENTERPRISE, зубчатые режущие инструменты для волчков, жиловочные устройства для волчков УМЖ-02 компании ДВА+К



Системы резки Unger, Enterprise

Unger: 3 решётки + 2 кр.ножа
Enterprise: 2 решётки + 1 кр.нож

Категории: ВОЛЧКОВЫЙ РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ, РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ

Unger: 3 решётки + 2 ножа

Для аккуратного измельчения всех видов мяса, включает в себя два крестовых ножа и три решетки.

Идеальная технология для колбасного производства: продукт, прошедший предварительное резание (система «Enterprise»), должен быть аккуратно измельчён и перемешан с добавками и наполнителями для получения однородной массы уже готового колбасного фарша (полукопчёные колбасы) или же направлен для последующего тонкого измельчения на куттере (варёные колбасы).

В зависимости от величины отверстий выходной решетки Система измельчения Unger позволяет получить среднее или мелкое измельчение.

Среднее измельчение получается на выходных решетках с отверстиями 5, 8, 10 или 12 мм.

Мелкое измельчение при применении выходной решетки с диаметром отверстий 3 мм.

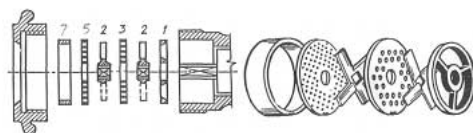


Среднее измельчение «Unger»

ВЫРАБОТКА ПОЛУКОПЧЕНЫХ И ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС, ПОСОЛ МЯСА В ВИДЕ ШРОТА, СО СРЕДНЕЙ СТЕПЕНЬЮ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ.

приёмная решётка + нож + промежуточная решетка на 16-25мм + нож + выходная на 5,8 или 12мм

- 1 — решетка приемная
- 2 — нож двухсторонний
- 3 — решетка с диаметром отверстий 16 или 25мм
- 2 — нож двухсторонний
- 4 — решетка с диаметром отверстий 5, 8 или 12мм
- 7 — узкое прижимное кольцо

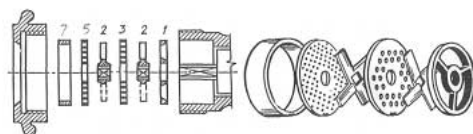


Мелкое измельчение «Unger»

ВЫРАБОТКА ВАРЕНЫХ КОЛБАС, СОСИСОК И САРДЕЛЕК, МЯСНЫХ ХЛЕБЦЕВ, ПОСОЛ МЯСА В ВИДЕ ШРОТА, С МЕЛКОЙ СТЕПЕНЬЮ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ.

приёмная решётка + нож + промежуточная решетка на 16-25мм + нож + выходная на 3 мм

- 1 — решетка приемная
- 2 — нож двухсторонний
- 3 — решетка с диаметром отверстий 16 или 25мм
- 2 — нож двухсторонний
- 4 — решетка с диаметром отверстий 3 мм
- 7 — узкое прижимное кольцо



Enterprise: 2 решётки + 1 нож

Рекомендуется для предварительного измельчения перед созреванием или при шротировании сырья, для последующего изготовления ветчино-рубленых изделий с целью получения лучшей гомогенности массы, особенно при перемешивании мяса с добавками, специями и наполнителями.



Крупное измельчение «Enterprise»

ПОСОЛ МЯСА В ВИДЕ ШРОТА, СО СТЕПЕНЬЮ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ 16-25 ММ, ВЫРАБОТКА ВЕТЧИНО- РУБЛЕННЫХ КОЛБАС.

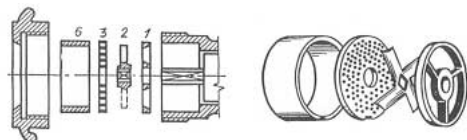
приёмная решётка + нож + выходная решетка на 16-25 мм

1 — решетка приемная

2 — нож двухсторонний

3 — решетка с диаметром отверстий 16 или 25мм

6 — широкое прижимное кольцо





Зубчатый режущий инструмент для волчков

Для переработки на волчках плохо отжилованного сырья (измельчение пленок и жилок), а также для измельчения свиной шкуры, разработаны ножи и решетки типа «Зуб» или «Зубчатые».

Категории: ВОЛЧКОВЫЙ РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ, РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ

Измельчают даже плохо отжилованное сырьё!

Для переработки на волчках плохо отжилованного сырья (измельчение пленок и жилок), а также для измельчения свиной шкуры, разработаны ножи и решетки типа «Зуб» или «Зубчатые».

При применении зубчатых крестовых ножей и решеток жилки и плёнки захватываются зубьями решётки и крестового ножа, в результате не происходит накручивание плёнок и жилок на хвостовик шнека и они также измельчаются как и мышечное сырьё. Длина волокон плёнок и жилок после измельчения будет такая же, как и у мышечной ткани. Последующее тонкое измельчение в куттере на гранёных (хордовых) ножах полностью ассимилирует соединительную ткань в общей массе фарша.

Зубчатые комплекты мы можем изготовить для волчков с диаметром решётки от 114 до 200 мм.

Но если Вам необходим фарш для высших сортов «Гостовских» колбас, где наличие соединительной ткани не допускается, мы готовы предложить Вам жиловочные устройства для волчков, способные качественно удалять соединительную ткань из измельчаемого сырья. [ЧИТАТЬ О ЖИЛОВОЧНОМ УСТРОЙСТВЕ.](#)

Для получения эмульсии из свиной шкуры НПО ДВА+К рекомендует использование куттера и специальных зубчатых куттерных ножей.



Жиловочное устройство для волчков

Жиловщик или устройство для механической жиловки мяса на волчках очищает фарш от мелких косточек, сухожилий и хрящей.

Категории: ВОЛЧКОВЫЙ РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ, РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ

Устройство для механической жиловки мяса на волчках УМЖ-02

Устройство устанавливается на волчки с диаметром решетки от 114 до 200 мм.

Устройство для механической жиловки мяса на волчках очищает фарш от мелких косточек, сухожилий и хрящей на 85% — 95%.

В процессе работы исключается засорение режущего комплекта, т. к. твердые частицы выводятся наружу, повышается производительность волчка и достигается тончайшее измельчение, снижается нагрузка на режущий блок. При оценке качества по системе ГЕНА он повышается от 1 до 2 балла.

Для эффективной работы устройства, мясо должно пройти обвалку и иметь температуру 0°C и выше.

Описание и принцип работы устройства:

Для эффективной работы устройства, мясо должно пройти обвалку и иметь температуру 0°C и выше.

Устройство состоит из двух основных блоков:

Блок №1. Блок отводящий – представляет из себя конструкцию, выполненную из пищевой нержавеющей стали, и имеет следующие основные элементы:

- специальную комбинированную крестовину;
- вал отводящий полый;

— втулку регулировочную.

Блок №2. Блок режущего инструмента – состоит из набора специальных ножей и решеток.

Система регулировки степени жилования сконструирована следующим образом — предназначенные для удаления из мясного сырья жилы, хрящи и сколки костей выводятся через центральную отводную трубку, которая специальной гильзой с резьбой прижимается к ножу-жиловщику типа Турбо. Если уменьшить усилие зажима, то между ножом-жиловщиком и отводной трубкой создаётся зазор, который и определяет степень разделения. Таким образом, степень удаления образований соединительных тканей и хрящей напрямую зависит от величины зазора между отводной трубкой и ножом-жиловщиком. Представленная система регулировки степени жилования исключает возможность засорения отводной трубки. Помимо этого существует возможность менять зазор между ножом и отводной трубкой, то есть проводить регулировку степени жиловки во время работы.



Описание режущего инструмента
жиловочного устройства:



Приёмная решётка жиловщика для волчков ДВАК В-160



Крестовый нож жиловщика для волчков ДВАК В-160



Приёмная решётка жиловщика для волчков ДВАК В-160



Крестовый нож жиловщика для волчков ДВАК В-160



Крестовый нож жиловщика для волчков ДВАК В-160



Промежуточная решётка жиловщика для волчков ДВАК В-160



Промежуточная решётка жиловщика для волчков ДВАК В-160



Вставки крестового ножа жиловщика для волчков ДВАК В-160



Крестовый нож со вставками жиловщика для волчков ДВАК В-160



Крестовый нож со вставками жиловщика для волчков ДВАК В-160



Крестовый нож со вставками жиловщика для волчков ДВАК В-160



Выходная решётка жиловщика для волчков ДВАК В-160



Крестовый нож со вставками жиловщика для волчков ДВАК В-160



Выходная решётка жиловщика для волчков ДВАК В-160



Выходная решётка жиловщика для волчков ДВАК В-160



Отводящий блок жиловщика для волчков ДВАК В-160



Выходная решётка жиловщика для волчков ДВАК В-160

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