

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 измельчители ЯЗ-ФИД, блокорезки Б-2.5, шпигорезки ШПИГ-1 компании ДВА+К



Шпигорезка ДВАК ШПИГ-1

Шпигорезка ДВАК ШПИГ-01 Предназначена для резки шпика на кубики, используемые для приготовления колбасного фарша.

Шпигорезка ДВАК ШПИГ-01 предназначена для резки шпика на кубики, используемые в приготовлении фарша при производстве колбас.

Шпигорезка выполнена из нержавеющей стали за исключением привода и гидросистемы. Шпигорезка ДВАК ШПИГ-01 состоит из станины, валов горизонтального и вертикального, шестеренчатого насоса, ножевых рамок, цилиндров с траверсой, стола с приемником. На станине размещаются основные узлы. В нижней части ее — горизонтальный вал, передающий вращение от электродвигателя через муфты шестеренчатому насосу. Через червячную пару, состоящую из пятизаходного червяка и червячного колеса, вращение передается от горизонтального вала вертикальному, на котором крепятся эксцентриковая втулка, сообщающая движение вращающемуся по часовой стрелке серповидному ножу, и два бронзовых сухаря, передающих через рычаги возвратно-поступательное движение в двух взаимно-перпендикулярных направлениях ножевым рамкам (две стальные рамки с набором ножей, служащих для продольной резки шпика).

Технические характеристики

Наименование	Единица измерения	Величина
Производительность при резке кубиков размерами		
4 x 4 x 4 мм	кг/ч	330
6 x 6 x 6 мм	кг/ч	500
8 x 8 x 8 мм	кг/ч	660
12 x 12 x 12 мм	кг/ч	1000
Число загрузочных камер	шт	2
Ход ножевых рамок	мм	40
Наименование	Единица измерения	Величина
Вместимость загрузочной камеры	дм ³	5,5
Размер подаваемого куска шпика	мм	110 x 110 x 450
Температура подаваемого сырья (шпика)	С	от -2 до +2
Установленная мощность	кВт	4
Габаритные размеры	мм	980 x 650 x 1907
Масса	кг	500



Измельчитель ЯЗ-ФИД

Измельчитель эмульсатор ЯЗ-ФИД предназначен для тонкого измельчения мяса, предварительно измельченного на волчке, а также для овощей, орехов, шоколада, творога.

Категория: ПРОЧЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Измельчитель эмульсатор ЯЗ-ФИД предназначен для тонкого измельчения при приготовлении:

1. эмульсии для вареных колбас, сосисок и сарделек.
2. измельчения твердых и плавленых сыров в эмульсию
3. овощных пюре
4. соусов майонезов, кремов и др.
5. мясных паштетов
6. измельчении творога

Описание

Измельчитель ЯЗ-ФИД имеет бесконтактный режущий механизм, состоящий из 3 неподвижных и 3 вращающихся дисковых ножей. Между вращающимися и неподвижными ножами имеется зазор в 0,5 мм. Длина волокон мяса превышает этот зазор. Поэтому в режущем механизме дискового измельчителя происходит бесконтактное измельчение сырья с мягкой его поддержкой на неподвижных ножах. На входе в режущий механизм устанавливается лопастное колесо наподобие рабочему колесу центробежного насоса, на выходе — лопастное колесо с прямыми лопастями наподобие рабочему колесу вихревого насоса. Поступление мяса к режущему механизму обеспечивается его весом и разрежением, создаваемым лопастями.

Вращение на большой скорости и отсутствие контакта между ножами позволяет увеличить эффективность измельчения и получить высокую производительность.

Технические характеристики

Производительность	3000 кг/ч
Вместимость бункера	100 л
Количество ножей вращающихся / неподвижных	3 / 3
Диаметр и число зубьев на вращающемся ноже	130 / 24
Диаметр и число зубьев на неподвижном ноже	160 / 24
Частота вращения подвижных ножей	3000 об/мин
Установленная мощность	30 кВт
Габаритные размеры д.ш.в.	1400 / 1350 / 1000 мм

Масса 300 кг

Преимущества измельчителя:

Высокая производительность.
Низкая стоимость по сравнению с куттером.
Нет необходимости частой заточки режущего инструмента.



Блокорезка ДВАК Б-2,5

Блокорезка ДВАК Б-2,5 измельчитель замороженных блоков 1, 2, 3 типов по ГОСТ 10-02-01-04 с температурой до -18°C на куски массой не более 200 г.

Блокорезка ДВАК Б-2,5 измельчитель замороженных блоков мяса, сыра, колбас, рыбы, масла, творога, твердых глазурей, шоколада, 1, 2 и 3 типов по ГОСТ 10-02-01-04 с температурой до -18°C на куски массой не более 200 г.

Блоки подаются вручную на загрузочный стол и под действием собственного веса попадают в зону измельчения механизма резания. Конструкция измельчителя выполнена из нержавеющей стали. При санитарной обработке очистка предельно проста. Все детали конструкции легко доступны. По условиям эксплуатации измельчитель соответствует климатическому исполнению УХЛ категории размещения 4 по ГОСТ 15150-69.

Наименование	Единица измерения	Величина
Техническая производительность, не менее	кг/ч	2500
Установленная мощность, не более	кВт	22
Размеры загрузочного окна	мм	460 x 200
Масса кусков измельченного сырья, не более	г	200
Высота выгрузки измельченного сырья	мм	690
Количество ножей	шт	4
Габаритные размеры	мм	1300 x 900 x 1500
Занимаемая площадь	м ²	1,4
Масса	кг	650

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