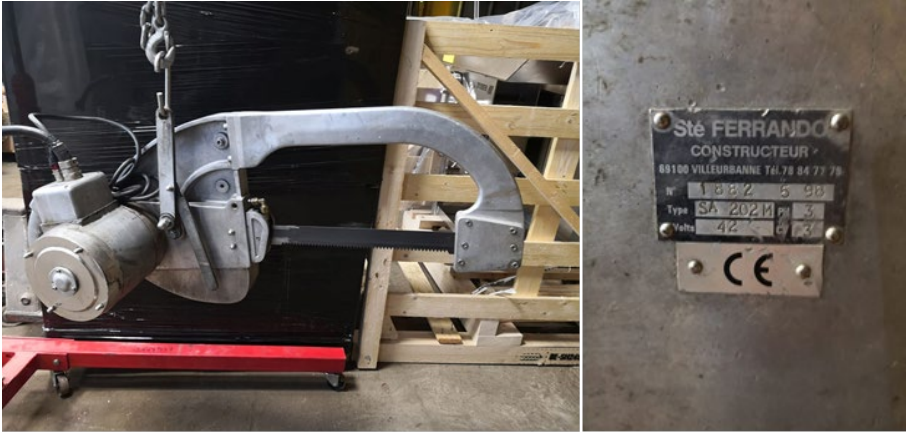


Устаткування для переробки м'яса у наявності на складі в Ризі.. Meat processing equipment in stock in Riga.

Назва Name	Ціна у EUR без ПДВ Ціна у EUR без ПДВ
Пила для обробки Ferrando SA 202M -80 (відновлена) 2кВт; 42В; 400В Довжина пильного диска 40см Пила призначена для оброблення свиней та молодняку великої рогатої худоби на туші. Ferrando SA 202M-80 Butcher Saw (Refurbished) 2 kW; 42 V; 400 V Blade Length: 40 cm This saw is designed for butchering pigs and young cattle. 	Euro
Порційний нарізник Treif PUMA (після повного технічного обслуговування) Довжина камери: 1100 мм Товщина різ: від 0,5 до 30 мм Потужність: 2,5 кВт Розміри: 2250 x 870 x 1450 мм Treif PUMA Portion Slicer (Full Service) Chamber Length: 1100 mm Cut Thickness: 0.5 to 30 mm Power: 2.5 kW Dimensions: 2250 x 870 x 1450 mm 	Euro
Башта/прес для формування м'ясних продуктів для подальшого приготування або копчення з 48 формами Використовується вантажопідйомність близько 384 кг, у хорошому стані. Матеріал - нержавіюча сталь AISI 304 Розмір башти: 1000x1000x1200Н мм Полиць - 6 Кількість осередків на полицю - 8 Розмір моховика 380x200x60Н мм	Euro

Meat tower/press for forming meat products for further cooking or smoking with 48 molds
 In use, load capacity approx. 384 kg, in good condition
 Material: AISI 304 stainless steel
 Tower size: 1000 x 1000 x 1200 N mm
 Shelves - 6
 Number of compartments per shelf - 8
 Flyer size: 380 x 200 x 60 N mm



Сепаратор SEPAMATIC SEPA 410 2003 р. (після повного технічного обслуговування)
 Підключення 2,2 кВт, 400 В, 50 Гц, 6А.
 Розміри: 900 x 1100 x 1600 мм
 Сепараційні циліндри 5 мм – 2 шт. 3 мм – 1 шт.
SEPAMATIC SEPA 410 Separator, 2003 (after full service)
 Power supply: 2.2 kW, 400 V, 50 Hz, 6 A.
 Dimensions: 900 x 1100 x 1600 mm
 Separation cylinders: 5 mm - 2 pcs., 3 mm - 1 pc.



Euro

Зварювач Pack Line PAO-1 (уживані)
 Напіваавтоматичний фьюзер циліндричної форми
 для герметичного запаювання напівфабрикатів та готових продуктів харчування у пластикові контейнери. Контейнер із продуктом встановлюється в рухомий касетний осередок, при одночасному натисканні двох кнопок START контейнер із продуктом подається до зони запаювання. Контейнери розморожуються шляхом вирізування кришки з рулону плівки. Після завершення процесу плавлення контейнер із продуктом автоматично повертається у вихідне положення. Контейнери піднімаються, щоб полегшити їхнє вилучення.
 Pack Line PAO-1 Sealer (used)

Semi-automatic cylindrical fuser
 for hermetically sealing semi-finished and ready-to-eat food products in plastic containers. The container is placed in a sliding cassette, and by simultaneously pressing two START buttons, the container is fed into the sealing zone. Containers are defrosted by cutting a lid shape from a roll of film. After the melting process is complete, the container automatically returns to its original position. The containers lift up to facilitate removal.

Euro



Піногенератор - мобільний апарат низького тиску для пінної мийки, очищення та дезінфекції будь-яких об'єктів, простий та зручний у використанні. Основне призначення - безконтактне миття. За допомогою системи регулювання він забезпечує економічну, контрольовану витрату хімічних засобів. Миючі засоби та їх концентрація підбираються в кожному конкретному випадку залежно від ступеня та характеру забруднення, типу поверхні, що очищається і завдання очищення. Для піноутворення піногенератор підключається до компресора високого тиску (необхідний тиск 6 атмосфер). Підключення здійснюється через повітряний шланг. Матеріал бака піногенератора: нержавіюча сталь. Об'єм бака піногенератора 50 л.

The foam generator is a mobile, low-pressure device for foam washing, cleaning, and disinfecting any object. It's simple and easy to use. Its primary purpose is touchless cleaning. Its regulation system ensures economical, controlled use of chemicals. The detergents and their concentration are selected on a case-by-case basis depending on the degree and nature of contamination, the type of surface being cleaned, and the cleaning task. For foam generation, the foam generator is connected to a high-pressure compressor (required pressure: 6 atmospheres). Connection is via an air hose. The foam generator tank is made of stainless steel. The foam generator tank capacity is 50 liters.



Вертикальний скребковий теплообмінник NORMIT Delta T (Використовувався лише у парі тестів)

Застосування

Апарат призначений для нагрівання або охолодження різних напівв'язких та в'язких продуктів, таких як: м'ясо, паштет, маргарин, суміш для морозива, густі вершки, сир, кетчуп, йогурт.

Пристрій

Теплообмінник складається з двох вертикальних труб: внутрішнього робочого циліндра (вал, що обертається) зі скребками і зовнішнього циліндра корпусу. Продукт, що підлягає термообробці, подається у простір між зовнішнім та внутрішнім циліндрами теплообмінника.

Euro

Euro

На внутрішньому валу, що обертається, встановлені тefлонові скребки. При обертанні скребки притискаються до внутрішніх стінок циліндра кожуха, тим самим притискаючи продукт до стінок циліндра, що призводить до нагрівання або охолодження продукту.

Продукт подається до робочої зони теплообмінника обертанням знизу вгору.

Кількість рядів скребків 4

Кількість скребків 8

Швидкість обертання валу скребка м/с 0,5-3 м/с

Потужність приводу, кВт 0,79 кВт

Фазна/лінійна напруга 0,23/0,4 кВ

Площа нагріву/охолодження, м² 0,6 м²

Загальна висота мм близько 1108 мм.

Діапазон температури продукту °C 0-150 °C

Максимальний тиск продукту 3-8 бар

Об'єм 30

Вага нетто 125 кг

NORMIT Delta T **Vertical Scraped Surface Heat** Exchanger (Used only in a couple of tests)

Application

The unit is designed for heating or cooling various semi-viscous and viscous products, such as meat, pâté, margarine, ice cream mix, heavy cream, cottage cheese, ketchup, and yogurt.

Design

The heat exchanger consists of two vertical tubes: an inner working cylinder (rotating shaft) with scrapers and an outer housing cylinder. The product to be heat treated is fed into the space between the outer and inner cylinders of the heat exchanger.

Teflon scrapers are installed on the inner rotating shaft. When rotating, the scrapers press against the inner walls of the housing cylinder, thereby forcing the product against the cylinder walls, resulting in heating or cooling.

The product is fed into the working zone of the heat exchanger by rotating from the bottom up.

Number of scraper rows: 4

Number of scrapers: 8

Scraper shaft speed: 0.5-3 m/s

Drive power: 0.79 kW

Phase/line voltage: 0.23/0.4 kW

Heating/cooling area: 0.6 m²

Total height: approx. 1108 mm

Product temperature range: 0-150 °C

Maximum product pressure: 3-8 bar

Volume: 30

Net weight: 125 kg



Номер	Розмер	Матеріал	Найменування	Кількість
1	DN50	AISI 304	Выход продукта	1
2		AISI 304	Верхняя крышка	1
3		AISI 304	Рукав	1
4		NN-SBR	Уплотняющее кольцо	1
5		PTFE	Лезвия для скребка	8
6		AISI 304	Вал	1
7	3/4"	AISI 304	Выход нагрева/охлаждения	1
8		AISI 304	Пластик	
9	3/4"	AISI 304	Вход нагрева/охлаждения	1
10		AISI 304	Уплотнение матрицы	1
11		PTFE/AISI304	Уплотнение вала	2
12	DN50	AISI 304	Вход продукта	1
13		AISI 304	Регулируемые опоры	3
14		AISI 304	Вал-шестерня	1
15	28 ot/min		Передана	1
16	0,75 kW		Мотор	1



Автоматичний слайсер BIZERBA A404

Діаметр ножа: 330 мм

Призначений для нарізки рибного філе

Товщина скибочок: 0,5 - 12 мм регульована

Швидкість нарізки: 30 - 55 об/хв

Напруга: 400 В, 50 Гц

У комплекті зі столом

Повністю автоматичний слайсер дозволяє нарізати філе лосося та інших риб. Завдяки конвеєрній стрічці можливе безперервне нарізування.

Спеціальний конвеєр для подачі риби забезпечує точне різання філе з мінімальною кількістю залишків. Розмір скибочок можна змінювати завдяки регульованому куту нахилу утримувача продуктів. Машина розташована на конвеєрній стрічці, що дозволяє підключатися до інших пристроїв завдяки вільному підходу ззаду.

BIZERBA A404 Automatic Slicer

Blade diameter: 330 mm

Designed for slicing fish fillets

Slice thickness: 0.5 - 12 mm adjustable

Slicing speed: 30 - 55 rpm

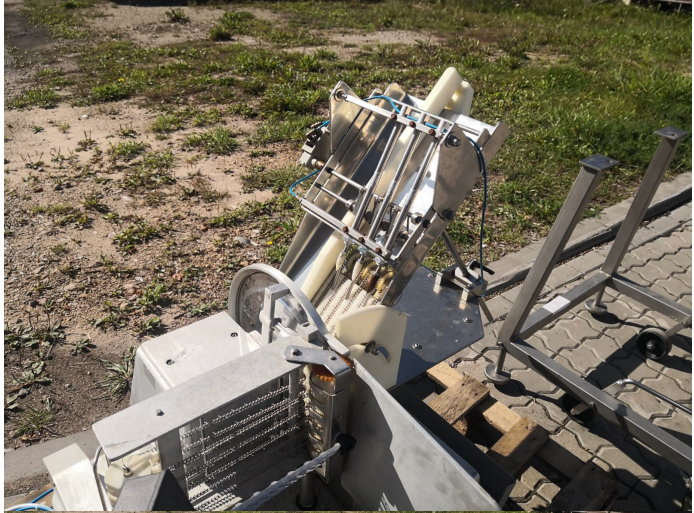
Voltage: 400 V, 50 Hz

Included with a table

This fully automatic slicer allows you to fillet salmon and other fish. The conveyor belt allows for continuous slicing.

A special fish feed conveyor ensures precise filleting with minimal scraps. Slice size can be adjusted thanks to the adjustable angle of the product holder. The machine is mounted on a conveyor belt, allowing for easy connection to other devices thanks to easy rear access.

Euro



Автоматичний слайсер SAM 308

Діаметр ножа: 300 мм

Призначений для нарізки рибного філе

Товщина скибочок: 0,5 - 7 мм регульована

Швидкість нарізки: 30 - 55 об/хв

Напруга: 3x400 В, 50 Гц, 1,54 А/2012

Постачається зі столом

Повністю автоматичний слайсер дозволяє нарізати філе лосося та інших риб. Завдяки конвеєрній стрічці можливе безперервне нарізування.

Спеціальний конвеєр для подачі риби забезпечує точне різання філе з мінімальною кількістю залишків. Розмір скибочок можна змінювати завдяки регульованому куту нахилу утримувача продуктів. Машина розташована на конвеєрній стрічці, що дозволяє підключатися до інших пристроїв завдяки вільному підходу ззаду.

SAM 308 Automatic Slicer

Blade diameter: 300 mm

Designed for slicing fish fillets

Slice thickness: 0.5 - 7 mm adjustable

Slicing speed: 30 - 55 rpm

Voltage: 3x400 V, 50 Hz, 1.54 A / 2012

Supplied with a table

This fully automatic slicer allows you to fillet salmon and other fish.

The conveyor belt allows for continuous slicing.

A special fish feed conveyor ensures precise filleting with minimal scraps. Slice size can be adjusted thanks to the adjustable angle of the product holder. The machine is mounted on a conveyor belt, allowing for easy connection to other devices thanks to the rear access.



Euro



Список обладнання, що виробляється, надсилаємо за запитом

Ціни у Ризі на складі без ПДВ занурені в машину покупця. При купівлі кількох одиниць обладнання – знижка!

Посилання на канали:

<https://bakapro.com/ru/product-category/oborudovanie>

<https://www.youtube.com/channel/UCwdLuquUPKgDoYTta2QePX0w/videos>