

# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

#### Разделка мяса

- 04 Шпарчаны
- **05** Индустриальные ленточные пилы
- 06 Шкуросъёмные машины

### Приготовление фарша

- 08 Фаршемешалки
- 09 Куттеры
- 10 Льдогенераторы
- 11 Линии порционирования фарша
- 12 Индустриальные волчки

#### Измельчение и нарезка

- 14 Ленточные пилы
- 15 Машины для нарезки

#### Наполнение и клипсование

- 17 Шприцы промышленные
- 18 Клипсаторы

# Производство деликатесов и ветчин

- 20 Инъекторы
- 21 Вакуумные массажеры
- 22 Многокамерные вакуумные массажеры

### Термообработка

24 Варочные котлы

#### Оборудование для гигиены

- 26 Машины для мойки ящиков
- **37** Машины для мойки коптильных палок
- **28** Санитарно-гигиеническое оборудование для производств

### Упаковочное оборудование

- 30 Вакуум-упаковочные машины
- 31 Автоматические упаковочные линии
- 32 Полуавтоматические и автоматические запайщики лотков

# РАЗДЕЛКА МЯСА





### Шпарчаны (Karpowicz)

Машины для снятия щетины со свиных туш. Наличие щетиносборника позволяет работать без остановки и замены воды до 3-4-х часов подряд. Только нержавеющая сталь! Право- и левосторонняя выгрузка по желанию заказчика.



Увеличение производительности за счёт встроенного щетиносборника



Изготовлен из нержавеющей стали









РАЗДЕЛКА МЯСА



### Индустриальные ленточные пилы (Kolbe)

Для разделки и порционирования мяса - уменьшение отходов производства уже с первого дня эксплуатации! На некоторых категориях продуктов полный возврат стоимости пилы уже в течение 6 месяцев эксплуатации. Идеальная точность порционирования, высокие стандарты безопасности.







В 3-4 раза ниже процент отходов - самый низкий среди аналогов



Уникальная система автоматического натяжения пильного полотна











РАЗДЕЛКА МЯСА



# Шкуросъёмные машины для свинины, курицы и рыбы. Плёнкосъёмные машины для говядины (Nock)

Под любые производственные запросы - небольшие напольные модели и машины с автоматической подачей и разгрузкой сырья.



Аккуратный срез шкуры с минимальными потерями



Возможность конвейерной подачи и выгрузки продукта



Для кусков любой формы



Регулировка положения отрезного ножа











# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША





### Фаршемешалки (Revic)

Для перемешивания всех типов фаршей в атмосферном и вакуумном исполнении. Специальные технологические решения делают их эксплуатацию максимально удобной для обслуживающего персонала. Приемлемая стоимость и высокое качество!



Европейское качество, приемлемая стоимость



Широкий модельный ряд



Вакуумное и атмосферное исполнение











# Куттеры (Talsa)

Производственный опыт завода уже перевалил за 100 лет! Отвечают всем требованиям мясоперерабатывающего производства. Уникальная система сервисной поддержки клиентов.



Всегда в наличии













## Ледогенераторы (Karpowicz, Nock, Maja)

Используются для создания чешуйчатого льда наивысшего качества



Сухой лед температурой -8 градусов



Уникальная система гигиены











ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША



### Линии порционирования фарша (Kolbe)

Фарш фри-флоу, прессованный брикет фарша, безоболочные колбаски (чевапчичи) – любой продукт Вы можете получать на линиях KOLBE. Для перехода с одного продукта на другой достаточно поменять только сменную насадку.



Самая красивая структура фарша



Точность дозирования



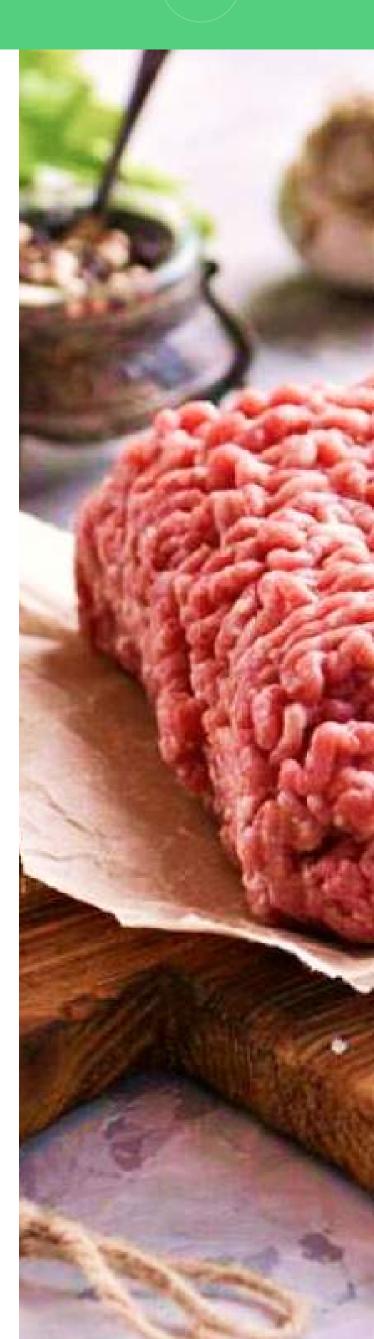
Простое управление











ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША



### Индустриальные волчки (Kolbe, Talsa)

Для переработки мяса – широкая линейка волчков позволяет удовлетворить все потребности мясного производства. Небольшие настольные волчки, автоматические волчки-мешалки для охлажденного сырья, угловые волчки для работы с замороженным мясом.



Работа с сырьем до -18 градусов



Ускорение работы за счет наличия мешалки в бункере



12-24 месяца гарантии







# ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ И НАРЕЗКА



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ И НАРЕЗКА



### Ленточные пилы (Kolbe)

Для разделки и порционирования мяса - уменьшение отходов производства уже с первого дня эксплуатации! На некоторых категориях продуктов полный возврат стоимости пилы уже в течение 6 месяцев эксплуатации. Идеальная точность порционирования, высокие стандарты безопасности.







В 3-4 раза ниже процент отходов- самый низкий среди аналогов



Уникальная система автоматического натяжения пильного полотна













### Машины для нарезки (Foodlogistik, Nock)

Идеально подходят для нарезки любых продуктов, начиная от мяса на кости и заканчивая мягкими рассольными сырами. Легко измельчат любые продукты до кусочков нужных форм и размеров: соломка, стружка, слайсы, бруски, кубики, хлопья, паутинка — возможностям машин нет пределов. Данные измельчители — это лучшее решение для производственных предприятий, мясных магазинов, супермаркетов, гипермаркетов и цехов пищевой промышленности.



Аккуратно и ровно режет мягкие продукты. Легко справляется с костью и подмороженной группой



Любой вид измельчения, который только можно представить: кубики, полоски, ломтики.



12 месяцев гаранти





# НАПОЛНЕНИЕ<br/>И КЛИПСОВАНИЕ



НАПОЛНЕНИЕ И КЛИПСОВАНИЕ



### Шприцы промышленные (Frey, Talsa, Компо)

От самых бюджетных вариантов с 14-литровым загрузочным бункером до производственных гигантов с производительностью до 7000 кг в час. Для набивки колбасных изделий любого типа - вареных, варено-копченых, сырокопченых. Для работы с любыми типами оболочек.



Высочайшая точность порции до 0,1 грамм



Модельный ряд под любые масштабы бизнеса: от мясной лавки до предприятия с международным охватом













НАПОЛНЕНИЕ И КЛИПСОВАНИЕ



## Клипсаторы (Компо)

Предназначены для работы с различными оболочками (целлюлозными, коллагеновыми, полиамидными) и могут обеспечивать высокую скорость работы с сохранением требуемой плотности набивки за счет уникальных технологий, применяемых компанией «КОМПО». Основными достоинствами являются экономичность и надежность, а также возможность их комбинации со шприцами различных производителей.



Экономичность



Надёжность















### Автоматические инъекторы различной производительности – от 17 до 672 игл (Karpowicz, Gunther)

Для инъектирования любых видов мяса, курицы, рыбы. Полностью автоматизированное управление даже на самых маленьких моделях, высокая точность инъектирования, очень низкая стоимость эксплуатации.



Для любого продукта: рыбы говядины, курицы, свинины



Самая низкая стоимость эксплуатации на российском рынке



Точный процент инъектирования



Микропроцессорное управление

12-24 месяца гарантии











### Вакуумные массажеры от 70 до 3000 литров с высоким КПД (Karpowicz)

Загрузка до 70% от объема барабана позволяет максимально эффективно использовать производственные площади. Вакуумная помпа BUSCH, немецкие приводы Lenze, японская электрика Omron.



Загрузка барабана до 70% от объёма



Долговечные и надёжные комплектующие от BUSCH, Lenze, Omron

Универсальны при работе со

свининой, говядиной, курицей



Низкая стоимость эксплуатации









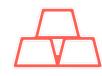






# Многокамерные вакуумные массажеры (Karpowicz)

2-х, 3-х или даже 4-х камерные барабаны для одновременной обработки различных продуктов в различных маринадах. Отлично подходят для приготовления шашлыка, а также в экспериментальных лабораториях.



2-4 независимые камеры для одновременной обработки разных продуктов



Долговечные и надёжные комплектующие от BUSCH, Lenze, Omron



Подходит для маринования курицы и шашлыка



Деликатное воздействие на продукт





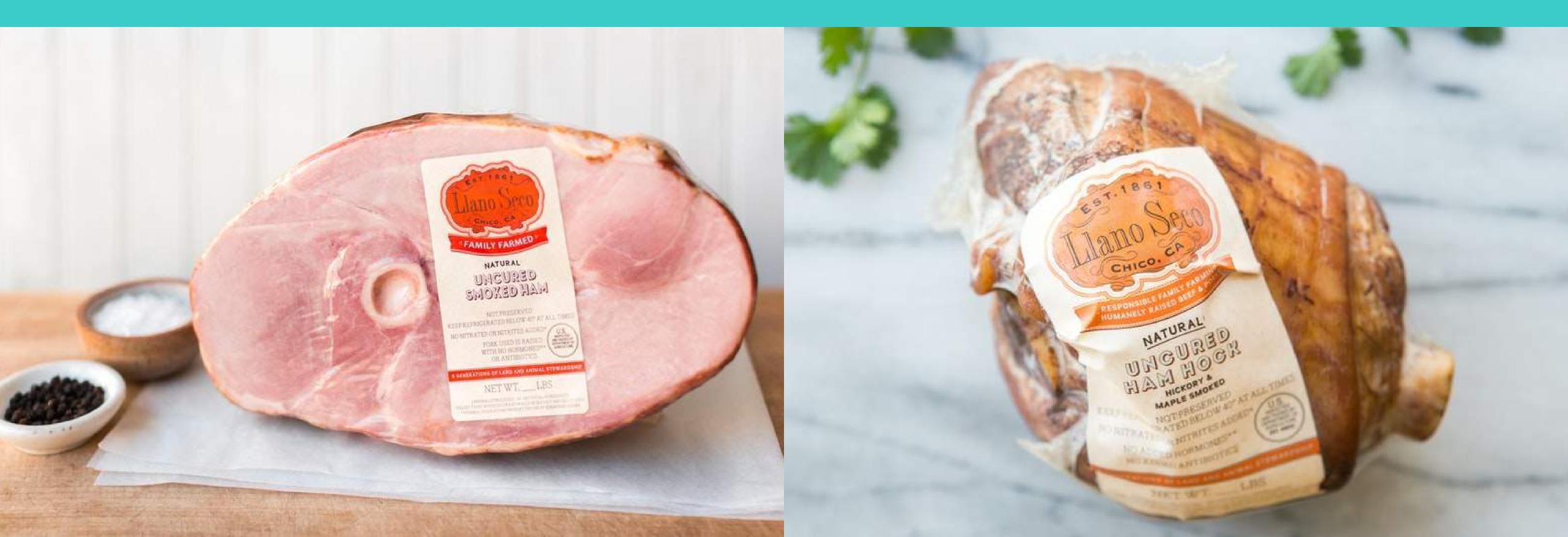








# TEPMO05PA50TKA





## Варочные котлы от 100 до 2000 литров (Karpowicz)

Идеальная изоляция котлов позволяет экономить деньги на э/энергию, автоматизированная система управления.



Эффективная теплоизоляция



Очень низкое энергопотребление



Автоматическая выгрузка готовой продукции с помощью пневматической корзины



Перемешивающее устройство для соусов, вытопки жира













### Машины для мойки ящиков (Karpowicz, Revic)

Машины для мойки оборотной тары используются в производствах: мясоперерабатывающей, рыбоперерабатывающей, молочной, овощной, хлебной промышленности. Различный тип нагрева позволяет подобрать машину под нужды конкретного предприятия.



Нержавеющая сталь



Низкое энергопотребление



Высокое качество мойки за счёт большого количества форсунок



Замкнутый цикл мойки и автоматическая дозация моющего средства













# Машины для мойки коптильных палок (Revic)

В перфорированный барабан укладывается необходимое количество палок. После чего крышка плотно закрывается и вручную вливается моющее средство. Также закрываем внешнюю крышку. Весь процесс автоматизирован.



12 месяцев гаранти









## Санитарно-гигиеническое оборудование для производств (Revic)

Любые типы проходных станций для пищевых производств. Только нержавеющая сталь.











# УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



## Настольные, напольные, 2-х камерные вакуумные упаковочные машины (Boss)

Абсолютная точность вакуумирования и газации благодаря специальным системам управления и контроля, реальная экономия на расходных материалах, 0% нарушения герметичности упаковки благодаря инновационной системе запайки.



Встроенный датчик вакуума



Индустриальная эргономичность



Автоматический контроль за всеми процессами



Высокоточная сварная система













УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



### Автоматические упаковочные линии (Boss)

Упаковка продукта в вакуумный пакет, автоматическая термоусадка и осушение упакованного продукта - для средних и крупных производств любых пищевых продуктов - сыра, овощей, мяса и готовых полуфабрикатов.



Встроенный датчик вакуума



Автоматический контроль за всеми процессами



Индустриальная эргономичность



Высокоточная сварная система











УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



# Полуавтоматические и автоматические запайщики лотков (Boss)

любые типы упаковки в лотки и на подложку - скин, флэт-скин, упаковка в лоток с газом. Совмещение всех возможностей упаковки в одной машине! Качество упаковки сразу выделит Ваш продукт на полке магазина!



Работа с жидкими продуктами



Работа с плёнкой и печатью



Работа с кислородными газовыми смесями



Широкий модельный ряд













# НАШИ СИЛЫ



#### Расширенная гарантия на оборудование

От 12 до 36 месяцев.

#### Около 40-50 машин постоянно в наличии на складе

Готовы к отгрузке нашим клиентам.



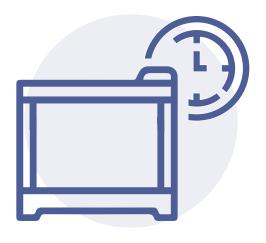


#### Шоурум в Москве

Вы можете протестировать любое выбранное оборудование на Вашем продукте и получить подробные консультации по его работе.

#### Начинайте работать прямо сейчас

На время ожидания вашей заказанной упаковочной машины, если вам необходимо срочно начать изготовление продукции, мы готовы предоставить Вам машину во временное пользование бесплатно.





# Более 15 основных лизинговых компаний России сотрудничают с нами

Мы готовы помочь Вам с оформлением сделок с минимальными сроками оформления.

# НАША СКОРОСТЬ



#### Склады запасных частей в Калининграде и Москве

Включают не только перечень основных расходных материалов, компания имеет на своих складах абсолютно все комплектующие для предлагаемого ассортимента оборудования, учтена каждая возможная мелочь и индивидуальная запчасть.

#### Экспресс-доставка запасных частей







### Доставка в любую точку страны

Нам требуется максимум 3 дня с момента Вашего обращения, чтобы доставить необходимые запчасти в любую точку России.

#### Выездная инженерная служба в Москве

Вы всегда, в любой момент, при возникновении нестандартной ситуации можете вызвать инженеров к себе на предприятие.





#### Никаких экспертиз

Запасная часть сразу отправляется к Вам, и только после получения и устранения неисправности наша инженерная служба может попросить вернуть вышедшие из строя узлы для отправки их на завод на диагностику.

# НАШИ ЗНАНИЯ



### 24/7 работа сервисного отдела

Удалённо наш сервисный отдел работает каждый день без выходных. По телефону или видеосвязи вы можете получить консультацию в любое время.

#### Более 13 лет стажа инженеров

В области упаковочных машин и мясоперерабатывающего оборудования как по техническим, так и по технологическим вопросам.





### Дополнительный сервис

По необходимости мы обеспечиваем проведение пуско-наладочных работ, обучение и аттестацию Вашего персонала.

#### 9 технических сервисов по России

Представительства на территории России готовы оказать Вам максимально быструю поддержку в любой момент: Калининград, Санкт-Петербург, Москва, Ростов-на-Дону, Екатеринбург, Красноярск, Самара, Барнаул, Казань.





# СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ

Напишите нам: info@mp-tek.ru

Позвоните нам: 8 800 500 19 57

Посетите наш сайт: www.mp-tek.ru

