



**ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ
МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ
ПРЕДПРИЯТИЙ**

КАТАЛОГ | 2021

Мир Упаковки — компания B2B, эксперт в области упаковочных решений и расходных материалов для бизнеса, надёжно и эффективно поставляемых на территорию Дальнего Востока и Сибири.

Более чем за 20 лет успешной деятельности компания добилась признания в бизнесе, завела стабильные деловые связи и сформировала профессиональную команду. А главное, стала для своих клиентов партнёром и помощником.

Теперь «Мир Упаковки» является официальным представителем таких крупных производителей пищевого, упаковочного и фасовочного оборудования, как «HUALIAN MACHINERY» и «Экспо Маркет».

Компания уделяет приоритетное внимание технической поддержке своих клиентов, осуществляя наладку оборудования после приобретения, диагностику и экспертизу неполадок, а также обеспечивая каждое оборудование расходными материалами для поддержания и обеспечения бесперебойной работы.

Ощутимой помощью при покупке оборудования является действующая программа Trade-in, в рамках которой клиент может сдать своё старое оборудование и получить скидку на новое.

Продуманные логистические схемы гарантируют быструю доставку техники и комплектующих в любую точку России.



Получить консультацию и заказать оборудование:

Гладченко Владимир
технолог компании «Мир Упаковки»

тел.: +7 984 192-12-25
эл.почта: v_gladchenko@mirupak.ru

Содержание

Пищевое оборудование

Пельменный аппарат.....	3
Волчок.....	4
Тестораскаточная машина.....	5
Пила для мяса.....	6
Установка для приготовления солевого раствора.....	7
Мясорубка.....	8
Фаршемесильный аппарат.....	9
Инъектор.....	10
Вакуумный массажёр.....	11
Куттер.....	12
Колбасные шприцы.....	13
Слайсеры и оборудование для нарезки.....	16

Упаковочное оборудование

Автоматическая горизонтальная упаковочная машина	18
Автоматическая термоформовочная машина	19
Вакуум-упаковочное оборудование	20
Термоусадочное оборудование	22
Запайщики лотков	24
Поршневые дозаторы	30
Датеры	32
Этикетировщик	34
Стреппинг-машина	35
Заклейщик коробов	36
Паллетоупаковщик	37

Пельменный аппарат JGT-60

Аппарат чрезвычайно прост в управлении. Подача фарша и теста, а также формование изделий выполняется в автоматическом режиме. Поэтому обучение персонала занимает минимум времени. При невысокой цене и компактных габаритах аппарат демонстрирует высокую производительность — до 3600 пельменей в час. Может использоваться для приготовления изделий с мясными, рыбными и овощными начинками.

В пельменный аппарат JGT-60 подаётся готовое пельменное тесто и подготовленная измельчённая начинка — мясной или рыбный фарш, мясовощная или овощная смесь. Размеры пельменей, толщина тестовой оболочки и скорость подачи начинки регулируется механическими действиями.

Формовочный барабан в стандартной комплектации предназначен для изготовления пельменей в форме полумесяца. Край — ровный или волнистый. После смены формующих головок возможно изготовление других полуфабрикатов с начинками, включая мини-пельмени, вареники, самсу, мини-пирожки и пр.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (кВт)	0,55
Производительность (шт/час)	3600
Вес изделий (г)	7–8, 11–12, 12–14, 16–18
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	800×480×870
Вес нетто (кг)	118

Волчок шнековый для измельчения мяса JR-120

Волчок имеет шнек для подачи продукции и шнек для выхода продукции, которые работают независимо друг от друга и имеют по две скорости вращения. Благодаря этому волчок можно подстраивать под измельчаемый продукт для достижения наилучшего качества.

Аппарат сконструирован по немецкой технологии и обладает всеми современными функциями. Он оборудован ножами, которые изготавливаются из нержавеющей стали SUS304.

Волчок оборудован ручной затяжной рукояткой, при помощи которой можно быстро разобрать основные элементы аппарата. Шнек для выхода продукции имеет специальную конструкцию, благодаря которой консистенция и равномерность фарша значительно улучшаются. Ножи закаляются в условиях вакуума и имеют специальную заточку, которая не требует дополнительной доработки, поэтому ножи всегда остаются острыми. Волчок обладает защитной конструкцией, благодаря которой производственный процесс становится более безопасным.

Может использоваться для измельчения замороженного или свежего мяса, овощей и других продуктов, в зависимости от требований рецептуры.

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 380/50
Мощность (кВт)	7,5
Производительность (т/час)	1 – 1,5
Количество шнеков	1
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	1000×600×1200
Вес нетто (кг)	260



Тестораскаточная машина YP-350

Машина имеет производительность до 160 кг/ч и отлично подходит для промышленной эксплуатации предприятиями общественного питания, торговли, на мясоперерабатывающих предприятиях, в цехах по выпуску полуфабрикатов. Корпус машины выполнен из окрашенного металла, все соприкасающиеся с продуктами компоненты — нержавеющая сталь.

Тестораскаточная машина YP-350 — современное оборудование для раскатки крутого пельменного и аналогичного ему теста. Используется для производства пельменей, вареников, ravioli, чебуреков, самсы, хинкали и т. п.

Из достоинств модели выделяются:

- бесступенчатая регулировка толщины раскатки при помощи прокатных валков с регулируемым зазором;
- равномерная раскатка одинаковой толщины по всей поверхности;
- бережное отношение к тесту, сохранение его пышности и эластичности, что положительно сказывается на вкусовых качествах готового продукта;
- соответствие российским и международным санитарно-гигиеническим нормам (сертификаты прилагаются).

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (кВт)	2,0
Размер прокатных валков (мм)	120×350
Скорость валков (об/мин)	129
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	590×410×830
Вес нетто (кг)	118



Пила для мяса JG-210

Ленточная пила JG-210 предназначена для распила замороженного и подмороженного мясного и рыбного сырья. Подходит как для разделывания на куски, так и для нарезки. Специфика работы ленточной пилы не предусматривает разделки свежего, охлажденного сырья.

Данная модель является оптимальным вариантом разделочного оборудования для мясо- и рыбоперерабатывающих предприятий, цехов, супермаркетов и гипермаркетов, столовых, ресторанов, кафе, комбинатов общественного питания.

Корпус пилы выполнен из алюминия, рабочий стол — из нержавеющей стали. Это обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических требований и продлевает срок службы оборудования.

Основной рабочий элемент — пильное полотно в виде гибкой ленты с многочисленными зубьями по краю. Высокая скорость вращения пильного полотна обеспечивает качественный распил с аккуратным, ровным срезом. Регулируя скорость и натяжение полотна, можно настроить оптимальный режим нарезки для конкретного сырья. Толщина нарезки варьируется в диапазоне 5-155 мм. Для удобства регулировки на столе нанесена специальная разметка.

ПАРАМЕТРЫ

Толщина нарезки (мм)	5-155
Высота пропила (мм)	0-180
Скорость вращения полотна (об./мин)	1420
Толщина лезвия (мм)	0,5
Длина пильного полотна (мм)	1650
Размеры стола (мм)	500×380
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	525×470×850
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0,75
Вес нетто (кг)	45



Установка для приготовления солевого раствора МП 2000

Установка для приготовления солевого раствора МП 2000 — модель с максимальной вместительностью рабочей ёмкости (2000 л) серии МП. Выполнена из пищевой нержавеющей стали марки AISI 304.

Используется на предприятиях мясоперерабатывающей и рыбоперерабатывающей отрасли для приготовления рассолов, маринадов, тузлука. Обеспечивает высокую скорость смешивания и получение качественного, однородного и стабильного раствора.

Установка МП 2000 позволяет приготовить солевой раствор всего за 3-7 минут. В основе приготовления рассола — физический принцип Вентури. Он обеспечивает быстрое и гомогенное перемешивание жидких и сухих компонентов. К сливной части ёмкости подсоединён циркуляционный насос с воронкой для сухих компонентов, соединённых между собой трубопроводом. Все трубопроводы и краны легко отсоединяются для очистки и мойки. Диаметр трубопровода 40 мм.

Преимущества использования установки:

- для получения качественного раствора без слипшихся частиц необходимо гораздо меньше времени, чем при использовании традиционных смесителей;
- короткая продолжительность смешивания позволяет свести к минимуму повышение температуры;
- высокая скорость впитывания сухих компонентов позволяет свести к минимуму ошибки оператора;
- обеспечивается максимальный выход стабилизаторов при минимальных затратах;
- рассол получается устойчивым и не отделяется от готового изделия после инъектирования;
- обеспечивается стабильное и однородное качество продукта.



ПАРАМЕТРЫ

Рабочая поверхность	AISI304
Объём ёмкости (л)	2000
Мощность (кВт)	2,2

Мясорубка ТС-12

Модель предназначена для измельчения различных видов мяса, мяса птицы, рыбы. Поставляется в комплекте с двумя решётками с отверстиями диаметром 5 и 8 мм, ножом, толкателем для мяса и приёмным лотком.

Электрическая мясорубка ТС-12 производительностью 120 кг/ч подходит для предприятий общественного питания, небольших мясных цехов, а также для домашнего использования. Тип подачи — шнековый. Корпус и мясорубочная система выполнены из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Из конструктивных и технологических особенностей можно отметить:

- систему охлаждения двигателя, что обеспечивает постоянную бесперебойную работу мясорубки;
- приёмный лоток с высокими бортами.

В ассортименте представлены мясорубки производительностью от 120 до 300 кг/час.

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (Вт)	800
Производительность (кг/час)	120
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	400×190×410
Вес нетто (кг)	27



Фаршемесильный аппарат BWL-50

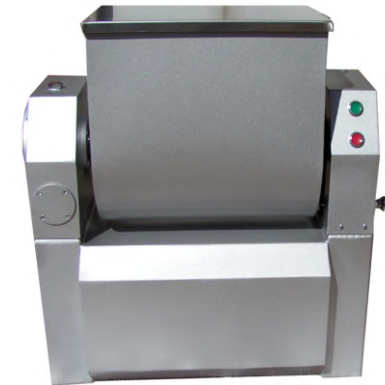
Фаршемесильный аппарат предназначен для перемешивания различных видов фарша — мясного, рыбного, овощного, смешанного. Может также использоваться для смешивания других вязких и пастообразных продуктов.

Объем дежи — 70 л, разовая загрузка продукта — до 50 кг. Оптимально подходит для пищевых производств различной мощности, предприятий торговли и общественного питания.

Конструкция включает станину, дежу с крышкой, редуктор и механический выгрузной механизм. Все элементы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Модель относится к категории лопастных фаршемесов. Лопастной смеситель обеспечивает тщательное, равномерное перемешивание компонентов и получение фарша однородной консистенции.

В ассортименте представлены фаршемесильные аппараты с объемом дежи от 70 до 130 л.



ПАРАМЕТРЫ

Скорость вращения рабочего органа (об/мин)	52
Время замеса (мин)	30
Разовый объем загрузки (кг)	до 50
Мощность (кВт)	1,1
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	860×450×900
Вес нетто (кг)	140

Инъектор ZS-40

Инъектор предназначен для посола костного и бескостного кускового мяса различных сортов, птицы и рыбы. В системе инъектора установлен стабилизатор давления, который выравнивает перепады давления в жидкости при работе инъектора. В модели имеется возможность регулировки давления впрыска рассола.

Корпус и все составные части агрегата, соприкасающиеся с продуктом и жидкостью изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Панель управления устанавливается отдельно, что позволяет эффективно предохранять её от влаги.

Посол осуществляется через иглы, которые перемещаются в вертикальной плоскости независимо от других. В инъекторе рассол подводится к регистру с иглами. Давление рассола поддерживается не в подводке, а непосредственно в регистре. Клапаны впрыска срабатывают не на каждую иглу, а на несколько групп игл.

Транспортировка сырья осуществляется конвейером с большой точностью. Фильтр имеет четыре ступени и надёжно предотвращает засорение насоса и иголок.

В ассортименте представлены инъекторы расчётной производительностью от 1,5 до 5 тонн в час и количеством игл от 40 до 128 игл.

ПАРАМЕТРЫ

Мощность (кВт)	5,5
Напряжение (В)	380
Расчётная производительность (т/час)	1,5
Количество игл	40
Ход иголки (мм)	150
Ширина инъекции (мм)	285
Частота инъекции (укол/мин)	56
Диаметр иглы (мм)	4
Ёмкость бака рассола (л)	200
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	1250×950×1800
Вес нетто (кг)	460



Вакуумный массажёр GRZK500

Вакуумный массажёр предназначен для массирования (сухого или в рассоле) мяса, рыбы, птицы, овощей и фруктов.

Ёмкость загрузочного барабана в данной модели составляет 500 л, разовая загрузка продукта — до 300 кг. Внутри барабана расположены рёбра, особая форма которых обеспечивает интенсивное и в то же время бережное перемешивание компонентов.

При выборе комплектации с встроенным PLC-контроллером оператор может установить индивидуальный режим перемешивания для конкретного продукта: скорость и время вращения барабана, интервалы остановки, степень вакуумизации, атмосферное давление. В памяти сохраняется до 100 программ. Также опционально можно выбрать комплектацию с плавной регулировкой скорости от 4 до 12 оборотов в минуту.

В ассортименте представлены вакуумные массажёры с объемом рабочей ёмкости от 20 до 6000 л и весом загружаемого продукта от 10 до 3500 кг.



ПАРАМЕТРЫ

Объём бака (л)	500
Скорость вращения бака (об/мин)	7
Разовая загрузка (кг)	до 300
Степень вакуума (МПа)	-0,06
Напряжение (В/Гц)	380/50
Рабочий режим	Вакуумирование, вращение бака, нормализация давления. Попеременное вакуумирование и нормализация давления. Автоматическая остановка.
Редуктор (кВт)	1,1
Вакуумный насос (кВт)	0,55
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	1400x1150x1600
Вес нетто (кг)	440
Дополнительно	Опционально возможна плавная регулировка скорости 4-12 об/мин или двухскоростной режим – 6/12 об/мин

Куттер QS-8A

Производительность данной модели 120 кг/ч. Объём чаши 8 л. Чаша и все соприкасающиеся с продуктами элементы выполнены из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Это обеспечивает оборудованию долгий срок службы, низкий износ и соблюдение всех санитарно-гигиенических норм.

Куттер QS-8A предназначен для быстрого, тонкого измельчения и перемешивания различных продуктов. С его помощью вы легко приготовите мясной или куриный фарш, овощное пюре, измельчите фрукты и многое другое. Модель имеет рациональную компактную конструкцию, легко устанавливаемую даже на небольшом кухонном столе.

Качество и эффективность смешивания обеспечивают вращающиеся с высокой скоростью серповидные ножи и чаша, вращающаяся в горизонтальной плоскости перпендикулярно плоскости вращения ножа.

Другие достоинства модели:

- современная эргономическая конструкция;
- соответствие всем санитарно-гигиеническим нормам РФ и ЕС для пищевого оборудования;
- наличие защитной крышки, предотвращающей случайное травмирование персонала при вращающихся ножах.

В ассортименте представлены куттеры открытого (перемешивание содержимого идёт в атмосферной среде) и вакуумного типа (без доступа воздуха).

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	220/50
Мощность (кВт)	0,75
Объём чаши (л)	8
Скорость вращения ножей (об/мин)	1450
Скорость вращения чаши (об/мин)	35
Производительность (кг/час)	120
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	800×550×550
Вес нетто (кг)	82



Пневмошприц DG-Q04

Пневмошприц предназначен для набивки фарша в пищевую оболочку или плёнку.

Шприц имеет обычное релейное управление, что делает его эксплуатацию простой и не требует специального обучения персонала. Высокая точность дозирования продукта, погрешность составляет всего 2-5 граммов от заданной массы.

Модель оборудована специальным механизмом перекручивания оболочки, благодаря которому шприц может самостоятельно использоваться для производства сосисок или сарделек. Шприц может оборудоваться дополнительным стержнем для оболочки, что увеличивает его производительность вдвое.

Машина рационально и компактно сконструирована, изготавливается из нержавеющей стали, поэтому она соответствует санитарно-гигиеническим требованиям пищевых производств.



ПАРАМЕТРЫ

Масса дозы (гр)	50-1000
Производительность (ед/мин)	40
Погрешность (гр)	±5
Объём бункера (л)	110
Давление (МПа)	0,5-0,8
Напряжение (В)	220
Вес нетто (кг)	175
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	750×750×1685

Вакуумный шприц GZY3600

Вакуумный шприц предназначен для порционного наполнения различных видов оболочек при производстве сырокопчёных, сыровяленых, варёно-копчёных и варёных колбас, сосисок и сарделек.

Роторный лопастный насос обеспечивает сохранение структуры фарша. Универсальный переключик совместим практически с любыми видами колбасных оболочек (натуральными и искусственными). Также в комплекте с оборудованием поставляется гидравлический загрузчик (без тележки).

Отличительные особенности модели:

- высокая скорость и точность порционного дозирования, погрешность до 2 гр при наполнении мелкодисперсным, пастообразным фаршем и до 5 гр при наполнении структурным фаршем исходя из дозы 400 гр;
- техническая производительность до 3600 кг в час;
- качественная сборка, аппарат выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.

В сочетании с клипсатором и переключиком вакуумный шприц позволяет полностью автоматизировать процесс производства колбасных изделий.

ПАРАМЕТРЫ

Мощность (кВт)	7
Напряжение (В)	380
Объём бункера (л)	220
Степень вакуума (мПа)	-0,1
Техническая производительность (кг/час)	до 3600 (прямое наполнение)
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	1130×1150×1850
Вес нетто (кг)	780



Горизонтальный колбасный шприц TG-5L

Открытый механизм работы шприца позволяет оператору контролировать ход процесса и регулировать скорость и плотность наполнения.

Горизонтальный механический шприц TG-5L со сменными цевками и объёмом бункера 5 л. Отлично подходит для небольших производств, предприятий общественного питания и пр. Шприц предназначен для изготовления различных полуфабрикатов, требующих набивки в колбасную оболочку.

Все детали аппарата выполнены из высококачественной нержавеющей стали.



ПАРАМЕТРЫ

Объём загрузки (л)	5
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	580×210×160
Вес нетто (кг)	11

Машина для нарезки свиных ушей ATS-804

Слайсер специально предназначен для резки мяса без костей на тонкие слои, ломти, куски.

На этой модели можно нарезать бифштексы из печени, а также нарезать на тонкие слои и ломтики филе домашней птицы, филе некоторых видов рыбы, плотных по консистенции овощей и фруктов.

Используется для резки на полоски и куски: свинины, говядины, овощей, свиной толстой кишки, ушей и пр.

Применяется в супермаркетах, ресторанах, на различных предприятиях.



ПАРАМЕТРЫ

Размер резца (мм)	1-20
Производительность (кг/час)	200-500
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	1040×440×1280
Вес нетто (кг)	85
Напряжение (В)	220/380

Полуавтоматический слайсер 220 ES-8

Полуавтоматический слайсер или ломтерезка предназначен для гастрономической нарезки продуктов на равномерные ломтики заданной толщины. Чаще всего используется для нарезки таких продуктов, как колбасы, твёрдые сыры, рыбные и мясные деликатесы, ветчины, овощи, фрукты и пр.

Широко применяется для предприятий общественного питания и торговли, магазинов, малых мясных цехов и даже для домашнего использования. Возможность регулировки толщины от 0,2 до 10 мм, диаметр лезвия 220 мм.

Слайсер оборудован самозатачивающимся ножом, что обеспечивает его долговечную службу и облегчает обслуживание. Корпус алюминиевый, лезвие из высококачественной нержавеющей стали.

Для безопасного использования каретка оборудована ручкой с пластиковым ограничителем и пластиковым защитным кожухом.

В ассортименте представлены слайсеры для нарезки диаметром ножа от 220 до 250 мм.



ПАРАМЕТРЫ

Толщина нарезки (мм)	0-12
Диаметр ножа (мм)	220
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	420×265×390
Вес нетто (кг)	14,8
Мощность (кВт)	0,24
Напряжение (В/Гц)	220/50

Автоматическая горизонтальная упаковочная машина

Горизонтальное упаковочное оборудование серии DXDZ-250 — высококачественный и надёжный аппарат, позволяющий упаковывать разнообразную продукцию одним из наиболее востребованных на сегодняшний день способом (упаковка типа «флоу-пак»).

PLC-контроллер и удобный интерфейс с сенсорной панелью управления позволяют быстро и просто задавать и изменять параметры работы машины.

Запайка и отрезка пакета может происходить двумя разными методами:

- по заданной длине пакета через цифровой ввод данных;
- с использованием специальных фотоэлектрических устройств и плёнки с соответствующей разметкой (фотометкой).

Максимальная ширина плёнки для аппаратов DXDZ-250 составляет 250 мм. Таким образом, машина предназначена для упаковки небольших, стабильных по форме предметов, например мыло, конфеты, мороженое, печенье и т.д.



ПАРАМЕТРЫ	DXDZ-250B	DXDZ-250D	DXDZ-250S
Напряжение (В/Гц)	AC 220/50 110/60		
Мощность (кВт)	2,4		
Ширина плёнки (мм)	макс.250		макс.180
Длина пакетов (мм)	65-190 или 120-280	90-220	45-90
Ширина пакетов (мм)	30-110		38-80
Высота упаковочных объектов (мм)	макс. 40	макс. 60	макс. 35
Диаметра рулона пленки (мм)	макс. 320		
Расчётная упаковочная скорость (пакет/мин.)	40-230		60-330
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	3770×640×1450		
Вес нетто (кг)	800		

Автоматическая термоформовочная машина HVR-420A

Подача продукта может осуществляться как вручную, так и автоматически. Применяется для упаковки самой разнообразной продукции.

Автоматическая термоформовочная машина HVR-420A совершает такие операции как формование из плёнки лотков (формирование упаковки происходит из нижней и верхней плёнок), вакуумирование и газонаполнение, запайка, печать информации на упаковке (опция), разрезании упаковок, формование язычка для лёгкого открытия и т.д.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 380/50; 220/60
Мощность запайки (кВт)	3
Предельное вакуумное давление (кПа)	1
Размеры камеры (мм)	400×(200-400)×(5-80)
Максимальная растяжимая глубина (кПа)	1
Распределение газа в формующей камере (м³/ч)	63
Распределение газа в вакуумной камере (м³/ч)	100,160,200
Расчётная производительность (раз/ч)	200-400
Тип охлаждения	водяное
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	4410×1030×1990
Вес нетто (кг)	1200
Ширина верхней плёнки (мм)	393
Ширина нижней плёнки (мм)	422

Однокамерный вакуумный упаковщик DZ-600/S

Аппарат оснащён двумя надёжными вакуумными насосами промышленного типа производительностью 20 м³/ч каждый. Совокупная производительность 40 м³/ч. При выходе из строя одного из насосов аппарат можно использовать даже с одним рабочим насосом до выполнения ремонтных работ.

Упаковщик выполнен полностью из нержавеющей стали. Рабочая камера имеет объём, который до недавнего времени встречался только у известных европейских брендов. Высота (с крышкой) составляет 250 мм, что позволяет упаковывать даже очень габаритную продукцию — головки сыра, крупнокусковое мясо, целые тушки птицы, дичи и т.п. Камера оснащена двумя параллельно расположенными запаечными планками длиной 595 мм, расстояние между планками 590 мм, ширина запаечного шва — 10 мм. Лёгкость перемещения обеспечивают встроенные передвижные колёса. Крышка из прозрачного оргстекла позволяет осуществлять визуальный контроль за процессом упаковки. Панель управления с интуитивно понятным интерфейсом позволяет легко установить необходимые настройки.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 380/50 220/50
Мощность двигателя (Вт)	1800
Мощность запайки (Вт)	1000
Остаточное давление вакуума (кПа)	1
Ширина запайки (мм)	10
Производительность вакуумного насоса (м ³ /ч)	2×20
Внутренние размеры вакуумной камеры (Д×Ш×В) (мм)	700×620×250
Материал камеры	Нержавеющая сталь
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	740×770×970
Вес нетто (кг)	173

Настольный вакуумный упаковщик HVC-210T/1D (нерж.)

Эта новинка отличается максимально компактными размерами, прогрессивным дизайном, высочайшим качеством комплектующих. Это настоящий хит продаж, особенно популярный в сегменте HoReCa, ритейле, банковской сфере. Аппараты серии HVC соответствуют европейским стандартам качества.

Особенности модели:

- компактные габариты и эргономичная конструкция, благодаря которым работа аппарата требует минимум пространства;
- надёжная вакуумизация с прочной запайкой пакета, что обеспечивает максимальную защиту продукта от сырости, плесени, грибка, насекомых и т.п., а также продлевает срок хранения продукта;
- минимальный уровень энергопотребления;
- сенсорное управление;
- экран из закалённого стекла;
- надёжный механизм поднятия крышки;
- несколько режимов работы (минимальный, внешнее вакуумирование, маринование, чистка вакуумного насоса и т.п.);
- длина запайки 210 мм.

Заказать однокамерный настольный вакуумный упаковщик HVC-210T/1D можно с двумя вариантами запайки:

- с одной запаечной планкой шириной 5 мм (стандартная комплектация по умолчанию);
- с двумя запаечными струнами шириной 3 мм (по запросу).

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (Вт)	680
Ширина шва (мм)	5 мм (стандартная) или 3*2 мм (под заказ)
Производительность вакуумного насоса (м ³ /ч)	4
Внутренние размеры вакуумной камеры (Д×Ш×В) (мм)	305×240×70
Вес нетто (кг)	21



Полуавтоматический термоусадочный аппарат BSF-5540

Благодаря прозрачной крышке оператор может визуально контролировать все проводимые технологические процедуры. Устройство универсально и может быть использовано для упаковки разнообразных пищевых и непищевых товаров — от косметики и кондитерских изделий до автоаксессуаров и детских игрушек.

Данный аппарат станет незаменимым упаковочным оборудованием как для производственных предприятий, так для складов и ритейла. С его помощью можно упаковать в прочную прозрачную, плотно обтягивающую плёнку различные пищевые продукты, напитки, косметику, электронику, медикаменты и другой товар. Такая упаковка обладает эстетичным внешним видом и гарантирует надёжную защиту продукции при складировании и транспортировке.

В машине выполняется обтягивание продукта термоусадочной полимерной плёнкой, её запайка, обрезка и усадка. Для упаковки товара может использоваться любая термоусадочная плёнка (ПОФ, ПЕ, ПВХ и т.п.).



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (кВт)	4,0
Производительность (упак./час)	500 – 800
Максимальные размеры запайки и отрезки (мм)	550×400
Максимальные размеры упаковки (мм)	Ш + В < 500 < 100 Ш < 380 Д < 500 В < 100
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	1380×690×1065
Вес нетто (кг)	125

Полуавтоматический нож для запайки и обрезки BSL-5045L

Полуавтоматическая упаковочная машина серии BSL с L-образным отрезным ножом упаковывает продукт для последующей транспортировки в термоусадочный тоннель по конвейеру. Оснащается термотуннелем для достижения большей производительности.

Аппараты серии BSL широко применяются в пищевом и непищевом производстве для упаковки разнообразных продуктов — хлеба, полуфабрикатов, книг, картин, различных коробок и т.д. Применяются для всех основных типов термоусадочных плёнок — ПОФ, ПВХ и др.

Аппарат оснащён конвейерной лентой, при помощи которой продукт может автоматически подаваться в термоусадочную камеру после запайки, скорость конвейера регулируется. Высота конвейерной ленты может быть отрегулирована при помощи махового колеса. Время запайки и отрезки устанавливается посредством реле времени.

База для установки плёнки легко регулируется в зависимости от используемой ширины и позволяет подстроиться под разные размеры упаковываемого продукта. Максимальная ширина плёнки 550 мм.

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	AC 220/50 110/60
Мощность (кВт)	1,2
Расчётная упаковочная скорость (шт/час)	300-500 <small>(приблизительные данные, точная производительность зависит от конкретных условий: габаритов продукта, установленных параметров и пр. и может быть установлена только в ходе запуска)</small>
Максимальные размеры упаковки предмета (мм)	Ш+В<450 Ш<400
Размер запайки и обрезки (мм)	500×450
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	1560×757×1040
Вес нетто (кг)	125



Полуавтоматический запайщик лотков HVT-550M/2

HVT-550M/2 — полуавтоматический запайщик лотков для упаковки продукции в газомодифицированную среду. Одновременно упаковывается 2 лотка за цикл, максимальная ширина используемой пленки — 550 мм.

Процесс запайки максимально автоматизирован — работа оператора заключается в подаче лотка с продуктом в матрицу, а затем в извлечении готовой упаковки. Процесс вакуумизации, газозамещения, запайки и обрезки излишков плёнки осуществляется в автоматическом режиме.



ПАРАМЕТРЫ

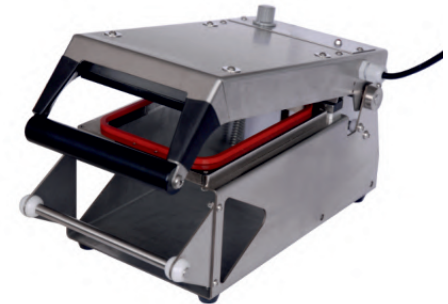
Напряжение (В/Гц)	220 или 380
Общая мощность (кВт)	3
Мощность запайки (кВт)	2
Минимальное предельное давление вакуумной камеры (кПа)	1
Расчётная производительность (только запайка) (цикл/мин)	7-8
Расчётная производительность (вакуумизация+запайка) (цикл/мин)	5-6
Расчётная производительность (вакуумизация+газонаполнение+запайка) (цикл/мин)	3-4
Производительность вакуумного насоса (м³/час)	63
Расход воздуха (мПа)	0,5-0,6
Размеры камеры (мм)	550* (200-600)
Тип охлаждения	воздушное
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (см)	1360×940×1530
Вес нетто (кг)	750

Ручной запайщик лотков HTS-225

Оснащён механизмом, позволяющим регулировать температуру запайки, и реле времени для установки времени запайки.

Ручной запайщик лотков HTS-225 выполнен полностью из нержавеющей стали, имеет компактные размеры и низкую потребляемую мощность.

Отлично подходит для небольших производств, супермаркетов, столовых и т.д. Подача плёнки осуществляется вручную, а обрезка — автоматически. Матрица съёмная, при потребности меняется на матрицу, рассчитанную на другой объём лотка.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	AC 220/50
Мощность (Вт)	500
Производительность (шт/час)	450
Рабочая температура (°C)	0 – 240
Стандартный размер лотка (Д×Ш) (мм)	210×148
Максимальный размер лотка (Д×Ш) (мм)	226×166
Максимальная глубина лотка (мм)	до 100
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	440×208×215
Вес нетто (кг)	8,7

Полуавтоматический запайщик HL-95В под прямоугольный лоток

Полуавтоматический запайщик HL-95В предназначен для запайки плёнкой различной тары — лотков, поддонов, чаш, стаканов, ланч-боксов и т.п. Благодаря компактным габаритам аппарат легко установить даже в небольшом производственном помещении. Аппарат предназначен для работы с лотками прямоугольной формы.

Запайщик может использоваться для запайки тары различными видами термосвариваемых материалов — плёнок PP, PE, PS, VPS, PVC, OPS и других, прозрачных или цветных. Температура запайки регулируется оператором исходя из параметров конкретной плёнки, что обеспечивает максимальное качество и надёжность запайки.

Аппарат работает в полуавтоматическом режиме:

- сначала оператор вручную устанавливает тару в держатель и подаёт в зону запечатывания;
- протяжка плёнки осуществляется автоматически. По окончании запайки механизм протяжки останавливается;
- оператор опускает рычаг — плёнка крепко приваривается к кромке лотка или стакана.

Производительность аппарата составляет в среднем 350-400 лотков в час. Производительность зависит во многом от скорости оператора, так как подача и выгрузка лотка осуществляется вручную, а также от размеров лотка, установленных параметров работы и прочих условий.

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (Вт)	220
Производительность (шт/час)	350 – 400
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	260×240×650
Вес нетто (кг)	20



Автоматический запайщик лотков HL-95A

Автоматический запайщик лотков HL-95A используется на производственных площадках, предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Автоматический настольный запайщик лотков HL-95A предназначен для запечатывания пластиковых контейнеров, стаканов термосвариваемыми материалами с обрезкой по контуру лотка. Главными достоинствами данных установок является их высокая скорость запечатывания и автоматическая перемотка плёнки. Все операции, за исключением установки лотка и его выемки, также осуществляются в автоматическом режиме. Запайщики серии HL-95A могут работать как на цветной плёнке (с фотометкой), так и на прозрачной. В результате запайки на одном из уголков лотка остаётся язычок для лёгкого открывания.

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (Вт)	680
Производительность (шт/час)	720
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	490×270×670
Вес нетто (кг)	30



Роликовый конвейерный запайщик FRB-770I с правой подачей

Запайщик пакетов серии FRB-770I предназначен для работы с горизонтально расположенными пакетами. Пакеты подаются по конвейеру справа налево.

Удобный механический терморегулятор упрощает работу с оборудованием и позволяет подобрать оптимальную температуру.

Скорость конвейера также регулируется, поэтому можно подобрать наиболее подходящее соотношение между температурой запайки и скоростью запайки, и добиться тем самым наилучшего качества сварного шва.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50 110/60
Мощность (Вт)	50
Мощность запайки (Вт)	300×2
Ширина запайки (мм)	10
Скорость запайки (м/мин)	0-12 (0-16)
Температурный диапазон (°С)	0-300
Тип печати	При помощи стального наборного печатающего колеса, выдавливанием
Расстояние от центра запайки до стола конвейера (Д×Ш) (мм)	10-40
Размер конвейера (Д×Ш) (мм)	840×153
Максимальная нагрузка из расчёта на один пакет (кг)	≤1
Общая нагрузка на конвейер (кг)	≤3
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	840×380×320
Вес нетто (кг)	32

Роликовый запайщик FRBM-810

Конвейерные запайщики серии FRBM-810 предназначены для запайки горловины небольших по размеру и весу пакетов. Серия представлена тремя моделями: FRBM-810I, FRBM-810II, FRBM-810III.

FRBM-810I — это запайщик горизонтального типа, то есть при запайке пакет подаётся горизонтально, плашмя. При необходимости вертикальной подачи пакета (для жидкого или сыпучего продукта) используется FRBM-810II. Третий тип FRBM-810III представляет собой горизонтальный запайщик на консоли (подставке).

Независимо от исполнения все запайщики 810 серии оснащены опцией простановки даты при помощи термостойких чернил. В качестве расходного материала используется специальный красящий ролик. Максимальное количество строк при этом — две.



ПАРАМЕТРЫ	FRBM-810I	FRBM-810II	FRBM-810III
Напряжение (В/Гц)	AC 220/50 110/60		
Мощность (Вт)	50		
Мощность запайки (Вт)	300*2		
Ширина запайки (мм)	10		
Скорость запайки (м/мин)	0-12 (0-16)		
Температурный диапазон (°C)	0-300		
Тип печати	При помощи красящего ролика, прокатыванием		
Расстояние от центра запайки до стола конвейера (Д×Ш) (мм)	10-40	200-320	10-40
Размер конвейера (Д×Ш) (мм)	950×153		
Максимальная нагрузка из расчета на один пакет (кг)	≤1		
Общая нагрузка на конвейер (кг)	≤3		
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	950×390×345	950×420×540	950×550×825
Вес нетто (кг)	45	57	55

Поршневой дозатор LPF-500T

Дозаторы серии LPF предназначены для розлива невязких жидкостей, таких как вода, молоко, масло, соки, соусы, технические жидкости и др.

Дозатор серии LPF закачивает продукт из ёмкости и подаёт с помощью шланга в любую тару в требуемом объёме. Дозировка у модели LPF-500T варьируется в диапазоне от 100 до 500 мл.

Дозатор может работать как в автоматическом режиме, так и от приводной педали. Для работы с дозатором серии LPF требуется наличие воздушного компрессора (не входит в комплектацию оборудования).



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	220/50
Мощность (Вт)	20
Давление воздуха (мПа)	0.4-0.6
Диапазон дозирования (мл)	100-500
Расчётная производительность (раз/мин)	10-15
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (см)	880×250×650
Вес нетто (кг)	20

Поршневой дозатор PPF-1000Т

Рабочий диапазон дозировки — от 200 до 1000 мл продукта. Регулировка дозы осуществляется ходом поршня. Данная модель оснащена загрузочным бункером на 30 л. Диаметр выходного отверстия составляет 7 мм, также в комплект модели PPF-1000Т входит дополнительная насадка диаметром 14 мм.

Настольные дозаторы PPF-1000Т широко используются для розлива жидких, а также вязких и густых продуктов (майонез, кетчуп, масла, соусы, крема, шампуни, гели, распущенный мёд и пр.). Дозатор может работать как в автоматическом режиме (с панели управления), так и от ножной педали. Розлив может осуществляться в любую тару: банки, вёдра, стаканы, бутылки.

Для работы с дозатором требуется наличие воздушного компрессора (не входит в комплектацию оборудования). Оборудование полностью изготовлено из нержавеющей стали.

В ассортименте представлены поршневые дозаторы с диапазоном дозирования от 10 до 500 мл.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (Вт)	20
Давление воздуха (МПа)	0,4 – 0,6
Диапазон дозирования (мл)	200 – 1000
Производительность (доз/мин)	10 – 18
Погрешность дозирования	≤ 1%
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	1010×250×770
Вес нетто (кг)	32,0

Датер ручной DY-8 (с термолентой)

Полностью ручное управление, область печати задаётся также вручную. Предназначен для печати на плоской поверхности различных материалов, таких как тонкий картон, бумага, кожа, тонкий пластик, алюминиевая фольга и т.д.

Печать наносится с помощью термоленты, не смазывается, не стирается. В стандартной комплектации цвет термоленты — чёрный.

Особенности:

- возможность регулировки температуры;
- простота управления;
- стандартный комплект литер включает цифры от «0» до «9» (в количестве от 6 до 3 шт. каждой цифры), высота литеры — 3 мм.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	220
Мощность (Вт)	50
Максимальное количество строк	3
Максимальное количество литер в одной строке	12
Размер литеры (мм)	2*3
Вес нетто (кг)	2
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	270×160×220

Автоматический датер на твёрдых чернилах MY-380F\W

Автоматический датер предназначен для нанесения печати на плоской поверхности таких материалов как картон, бумага, плёнки и т.д.

Материалы для печати подаются стопкой в принимающий лоток датера.

В отличие от модели MY-380F, датер MY-380F\W обладает увеличенным размером загрузочного лотка, что позволяет наносить дату на материал больших размеров по длине и ширине. Печать осуществляется с помощью красящего ролика, обладает высокой чёткостью, не смазывается и не стирается. В стандартной комплектации цвет красящего ролика – чёрный.

Датер полностью выполнен из нержавеющей стали.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В)	220
Мощность (Вт)	180
Размер красящего ролика (мм)	35*32, 35*16
Расчётная скорость печати (оттисков в минуту)	до 300
Максимальный размер для печатаемого объекта Д×Ш (мм)	45-500, 30-300
Размер области печати (мм)	60-250
Размер литер	2*1.5 (8РТ), 2.5*2 (9РТ), 3*3 (10.5РТ), 4*2.5 (18РТ)
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	440×465×300
Вес нетто (кг)	26

Эtiquетировщик HL-102 с датером

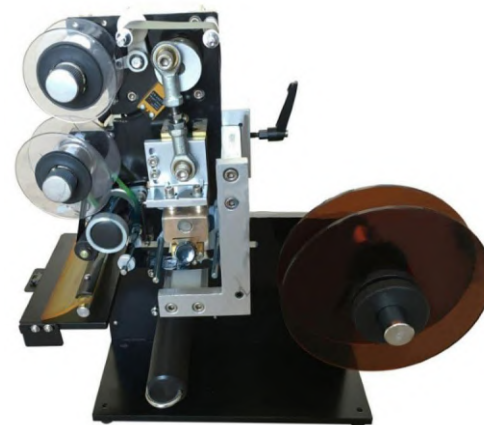
Основная сфера применения данной модели — небольшие производства, где отсутствует необходимость в автоматическом этикетировочном оборудовании.

Полуавтоматический этикетировщик (отделитель этикеток) HL-102 с датером предназначен для облегчения процесса отделения самоклеящейся этикетки от подложки. Аппарат облегчает и ускоряет работу оператора, позволяя подавать этикетки в автоматическом режиме. Для удобства работы этикетировщик оснащен счётчиком этикеток. Также возможно использование аппарата для непосредственного нанесения этикеток на тару в ручном режиме. Тип привода — электрический.

Длина отделяемой от рулона этикетки и место печати наносимой датером информации регулируются. Возможная длина этикетки 8-300 мм, ширина — 6-120 мм. Скорость работы — 6-7 м/мин.

ПАРАМЕТРЫ

Длина этикетки (мм)	8-300
Ширина этикетки (мм)	6-120
Внутренний диаметр ролика (мм)	более 25
Внешний диаметр ролика (мм)	менее 250
Скорость (м/мин)	6-7
Напряжение (В)	220
Мощность (Вт)	50
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	370×280×280
Вес нетто (кг)	6,5



Полуавтоматическая стреппинг-машина HL-8020

Особенностью данной модели является закрытый стол. Это препятствует попаданию внутрь пыли и влаги.

Данная модель представляет серию полуавтоматических стреппинг-машин HL. Предназначена для обвязки различных объектов полипропиленовой лентой шириной 9-15 мм, метод скрепления ленты — термосваривание, сила натяжения — регулируемая.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0,65
Скорость обвязки (сек/обвязка)	1,5
Натяжение (кг)	5-60
Ширина ленты (мм)	9-15
Внешние размеры (Д×Ш×В) (мм)	895×565×735
Вес нетто (кг)	90

Заклейщик коробов FXJ-6050

Конструкция позволяет настраивать параметры под любой размер товара в пределах установленного диапазона. Для модели FXJ-6050 минимальные габариты коробки (ШхВ) составляют 160х150 мм, максимальные — 500х600 мм.

Полуавтоматический заклещик коробов FXJ-6050 — самая популярная модель серии. Предназначен для заклейки с двух сторон картонных коробов БОПП или ПВХ клейкой лентой (упаковочным скотчем).

Используется в пищевой промышленности, на производственных объектах, предприятиях торговли и общественного питания.

Снизу и сверху заклещик оснащён протягивающими ремнями.

Под размеры коробки аппарат настраивается механически при помощи рычага.

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (в/Гц)	АС 220/50
Мощность (Вт)	200
Максимальные размеры картонных коробок (Ш×В) (мм)	500×600
Минимальные размеры картонных коробок (Ш×В) (мм)	180×150
Скорость для заклейки (м/мин.)	20
Клейкая лента	БОПП безводная клейкая лента, PVC клейкая лента
Высота стойки (мм)	635-780
Ширина клейкой ленты (мм)	76 (для 48мм опционально)
Внешние размеры (Д×Ш×В) (мм)	1755×800×(960-1650)
Вес нетто (кг)	120



Паллетоупаковщик с моторизированной кареткой с престрейчем HL-1500

Особенностью модели является моторизированная каретка с престрейчем (растяжением) плёнки. Максимальное растяжение — до 250%, что существенно экономит расход плёнки.

Паллетоупаковщик HL-1500 предназначен для упаковки в стрейч-плёнку различных товаров (грузов), установленных на евро-поддонах или паллетах.

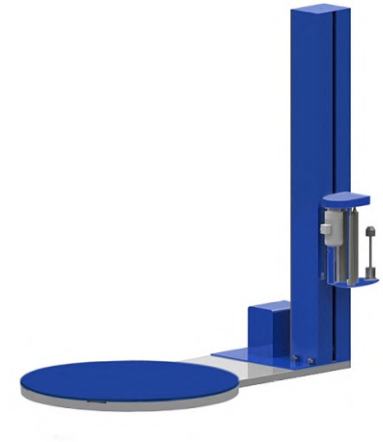
Также из особенностей модели можно выделить:

- специальную конструкцию поворотного стола с минимальным уровнем шума;
- наличие фотодатчика для определения высоты груза;
- удобную русифицированную сенсорную панель управления, на дисплее которой отображаются все текущие параметры работы аппарата;
- аварийную остановку одним нажатием кнопки (при необходимости);
- регулируемую скорость обмотки.

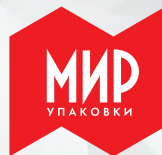
Встроенный PLC-контроллер позволяет контролировать каждый этап работы паллетоупаковщика.

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	1
Максимальная высота груза (мм)	2400
Максимальная грузоподъемность (кг)	2000
Диаметр платформы (мм)	1500
Высота поворотной платформы (мм)	80
Натяжение плёнки	моторизированная каретка с престрейчем
Вес нетто (кг)	470
Вес в упаковке (кг)	620




ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ



 mirupak.ru

 [mirupak.ru](https://www.instagram.com/mirupak.ru)

 8 (423) 220-05-80