

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА И ТЕРМООБРАБОТКА

Переработка мяса и термообработка

Полная программа HEKSATECH: от измельчения и куттерования до формования и контролируемого приготовления.



HEKSATECH / 2026

От сырья до контролируемого приготовления

Все оборудование и компоновка рассматриваются как единый производственный поток.

01

Приемка и подготовка сырья

Приемка, холодная зона, резка и предварительное измельчение.



02

Измельчение и смешивание

Измельчение, подготовка рецептуры и смешивание.



03

Формование и наполнение

Порционирование, формование и наполнение.



04

Термообработка и приготовление

Варка, жарка, сушка и копчение.



05

Упаковка и отгрузка

Запайка лотков, охлаждение, контроль и отгрузка.



Программа переработки мяса

01	Мясорубки	10 МОДЕЛЕЙ
02	Измельчение замороженного мяса	3 МОДЕЛЕЙ
03	Мешалки для мяса	11 МОДЕЛЕЙ
04	Вакуумные и стандартные куттеры	6 МОДЕЛЕЙ
05	Наполнительные машины	4 МОДЕЛЕЙ
06	Формование бургеров и котлет	4 МОДЕЛЕЙ
07	Промышленные печи	4 МОДЕЛЕЙ
08	Варочные и жарочные котлы	2 МОДЕЛЕЙ
09	Пилы для мяса и костей	5 МОДЕЛЕЙ
10	Нарезка мяса	1 МОДЕЛЕЙ

Мясорубки

МЯСОРУБКИ

Промышленное пищевое оборудование для гигиеничной эксплуатации, надежной производительности и интеграции в комплексные линии.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции



Мясорубки

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

РКМ-12 Мясорубки

РКМ-22 Мясорубки

РКМ-32 Мясорубки

РКМ-32 А Мясорубки

МВКМ-32 Мясорубки

+ 5 дополнительных моделей приведены далее.

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Мясорубки

РКМ-12

Мясорубки

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	150 кг/ч
--------------------	----------

ДВИГАТЕЛЬ	0,55 kW
-----------	---------

РЕШЕТКА	Ø70-72 mm
---------	-----------

РАЗМЕРЫ	240 × 403 × 400 mm
---------	--------------------

Технические значения подтверждаются для проекта.

РКМ-22

Мясорубки

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	400 кг/ч
--------------------	----------

ДВИГАТЕЛЬ	1,5 kW
-----------	--------

РЕШЕТКА	Ø82 mm
---------	--------

РАЗМЕРЫ	280 × 755 × 365 mm
---------	--------------------

Технические значения подтверждаются для проекта.

Мясорубки

РКМ-32

Мясорубки

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	600 кг/ч
--------------------	----------

ДВИГАТЕЛЬ	3 kW
-----------	------

РЕШЕТКА	Ø98 mm
---------	--------

ВЕС	70 kg
-----	-------

Технические значения подтверждаются для проекта.

РКМ-32 А

Мясорубки

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	600 кг/ч
--------------------	----------

ДВИГАТЕЛЬ	3 kW
-----------	------

РЕШЕТКА	Ø98 mm
---------	--------

РАЗМЕРЫ	420 × 847 × 1135 mm
---------	---------------------

Технические значения подтверждаются для проекта.

Мясорубки

МВКМ-32

Мясорубки

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ 500 кг/ч

ДВИГАТЕЛЬ 2,2 kW

НАПРЯЖЕНИЕ 220-400 V

РЕШЕТКА Ø98 mm

Технические значения подтверждаются для проекта.

РКМ-42

Мясорубки

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ 900 кг/ч

ДВИГАТЕЛЬ 4 kW / 380 V

РАЗМЕРЫ 400 × 1080 × 500 mm

ВЕС 150 kg

Технические значения подтверждаются для проекта.

Мясорубки

КРКМ-32

Мясорубки

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	600 кг/ч
--------------------	----------

КІУМА MOTORU	3 kW
--------------	------

МЕШАЛКА	0,37 kW
---------	---------

РЕШЕТКА	Ø98 mm
---------	--------

Технические значения подтверждаются для проекта.

КРКМ-42

Мясорубки

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	900-1000 кг/ч
--------------------	---------------

KESIM SETI	Ø130 mm
------------	---------

ҮАРІ	С мешалкой
------	------------

МАТЕРИАЛ	AISI 304
----------	----------

Технические значения подтверждаются для проекта.

Мясорубки

РКМ-130

Мясорубки

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ 1000 кг/ч

РЕШЕТКА Ø130 mm

РЕЗКА Один или несколько комплектов

ОПЦИЯ Охлаждение / жиловка

Технические значения подтверждаются для проекта.

РКМ-160

Мясорубки

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ 1500-2000 кг/ч

ШНЕК MOTORU 18 kW

СМЕСИТЕЛЬНЫЙ РЫЧАГ 1,5 kW

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ Прибл. -10 °C'ye kadar

Технические значения подтверждаются для проекта.

Измельчение замороженного мяса

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННОГО МЯСА

Промышленное пищевое оборудование для гигиеничной эксплуатации, надежной производительности и интеграции в комплексные линии.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции



Измельчение замороженного мяса

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| DKM-200 | Измельчение замороженного мяса |
| DKM-280 | Измельчение замороженного мяса |
| DED-1000 | Измельчение замороженного мяса |

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Измельчение замороженного мяса

ДКМ-200

Измельчение замороженного мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

РЕШЕТКА

Ø200 mm

РАБОТА

Замороженное и свежее мясо

ПРИВОД

Две скорости

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

200 L совместимо с тележкой

Технические значения подтверждаются для проекта.

ДКМ-280

Измельчение замороженного мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ДВИГАТЕЛЬ

55 kW

РАБОТА

Прибл. -15 °C'ye kadar

РАЗМЕРЫ

1000 x 1800 x 1800 mm

ВЕС

2330 kg

Технические значения подтверждаются для проекта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Измельчение замороженного мяса

DED-1000

Измельчение замороженного мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

РЕЗКА

Hidrolik

ПОДАЧА

Пневматический загрузчик

РАЗМЕР ФРАГМЕНТА

Прибл. 50 × 50 × 30 mm

МАТЕРИАЛ

AISI 304



СОВМЕСТИМОСТЬ ПРОЦЕССА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции

Технические значения подтверждаются для проекта.

Мешалки для мяса

МЕШАЛКИ ДЛЯ МЯСА

Промышленное пищевое оборудование для гигиеничной эксплуатации, надежной производительности и интеграции в комплексные линии.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции



Мешалки для мяса

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

KRT-20 Мешалки для мяса

KRT-40 Мешалки для мяса

KRT-60 Мешалки для мяса

KRT-80 Мешалки для мяса

KRT-120 Мешалки для мяса

+ 6 дополнительных моделей приведены далее.

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Мешалки для мяса

KRT-20

Мешалки для мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

20 L

ВЫГРУЗКА

Devirmeli

МАТЕРИАЛ

AISI 304

СМЕШИВАНИЕ

По продукту 10-15 dk

Технические значения подтверждаются для проекта.

KRT-40

Мешалки для мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

40 L

ВЫГРУЗКА

Devirmeli

ПРИВОД

Мотор-редуктор

МАТЕРИАЛ

AISI 304

Технические значения подтверждаются для проекта.

Мешалки для мяса

KRT-60

Мешалки для мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

60 L

ВЫГРУЗКА

Devirmeli

УПРАВЛЕНИЕ

Кнопки с защитой IP

МАТЕРИАЛ

AISI 304

Технические значения подтверждаются для проекта.

KRT-80

Мешалки для мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

80 L

ВЫГРУЗКА

Devirmeli

КАРАК

Emniyet kilitli

МАТЕРИАЛ

AISI 304

Технические значения подтверждаются для проекта.

Мешалки для мяса

KRT-120

Мешалки для мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

120 L

ВЫГРУЗКА

Devirmeli

СМЕШИВАНИЕ

Два направления

МАТЕРИАЛ

AISI 304

Технические значения подтверждаются для проекта.

KRT-200

Мешалки для мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

200 L

УПРАВЛЕНИЕ

Dijital

ВЫГРУЗКА

По проекту

МАТЕРИАЛ

AISI 304

Технические значения подтверждаются для проекта.

Мешалки для мяса

KRT-300

Мешалки для мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА **300 L**

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ **180-200 kg/sefer**

ДВИГАТЕЛЬ **5,5 kW**

ВЕС **650 kg**

Технические значения подтверждаются для проекта.

KRT-500

Мешалки для мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА **500 L**

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ **300-350 kg/sefer**

ДВИГАТЕЛЬ **7,5-11 kW**

ЦИКЛ **20-40 dev/dak**

Технические значения подтверждаются для проекта.

Мешалки для мяса

KRT-1000

Мешалки для мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

1000 L

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

600-800 kg/sefer

ДВИГАТЕЛЬ

16-24 kW

ЦИКЛ

20-40 dev/dak

Технические значения подтверждаются для проекта.

KRT-2000

Мешалки для мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

2000 L

ВЫГРУЗКА

Снизу или спереди

УПРАВЛЕНИЕ

Programlanabilir

ОПЦИЯ

Vakum / ceket

Технические значения подтверждаются для проекта.

Мешалки для мяса

KRT-4000

Мешалки для мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

4000 L

ПРИВОД

Тяжелое исполнение

УПРАВЛЕНИЕ

Programlanabilir

ИЗГОТОВЛЕНИЕ

По проекту



СОВМЕСТИМОСТЬ ПРОЦЕССА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции

Технические значения подтверждаются для проекта.

Вакуумные и стандартные куттеры

ВАКУУМНЫЕ И СТАНДАРТНЫЕ КУТТЕРЫ

Промышленное пищевое оборудование для гигиеничной эксплуатации, надежной производительности и интеграции в комплексные линии.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции



Вакуумные и стандартные куттеры

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

CTR-60

Вакуумные и стандартные куттеры

CTR-100/120

Вакуумные и стандартные куттеры

CTR-200

Вакуумные и стандартные куттеры

CTR-300

Вакуумные и стандартные куттеры

CTRVAC-120

Вакуумные и стандартные куттеры

+ 1 дополнительных моделей приведены далее.

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Вакуумные и стандартные куттеры

CTR-60

Вакуумные и стандартные куттеры

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ВМЕСТИМОСТЬ **45-50 kg**

НОЖ **3 veya 6 adet**

СКОРОСТЬ **Многоступенчатый**

МАТЕРИАЛ **AISI 304**

Технические значения подтверждаются для проекта.

CTR-100/120

Вакуумные и стандартные куттеры

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ВМЕСТИМОСТЬ **90-100 kg**

СКОРОСТЬ **6 kademe**

УПРАВЛЕНИЕ **Dokunmatik**

SICAKLIK **Цифровой датчик**

Технические значения подтверждаются для проекта.

Вакуумные и стандартные куттеры

CTR-200

Вакуумные и стандартные куттеры

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ВМЕСТИМОСТЬ	Прибл. 200 kg
СКОРОСТЬ	6 kademe
ЗАГРУЗКА	Hidrolik
УПРАВЛЕНИЕ	Programlanabilir

Технические значения подтверждаются для проекта.

CTR-300

Вакуумные и стандартные куттеры

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ВМЕСТИМОСТЬ	Прибл. 300 kg
СКОРОСТЬ	6 kademe
НОЖ	3 veya 6 adet
ЗАГРУЗКА	Hidrolik

Технические значения подтверждаются для проекта.

Вакуумные и стандартные куттеры

СТRVAC-120

Вакуумные и стандартные куттеры

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ВМЕСТИМОСТЬ	90-100 kg
ВАКУУМ	%65'e kadar
СКОРОСТЬ	6 kademe
УПРАВЛЕНИЕ	Dokunmatik

Технические значения подтверждаются для проекта.

СТRVAC-200

Вакуумные и стандартные куттеры

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ВМЕСТИМОСТЬ	Прибл. 200 kg
ВАКУУМ	%65'e kadar
ЗАГРУЗКА	Hidrolik
УПРАВЛЕНИЕ	Programlanabilir

Технические значения подтверждаются для проекта.

Наполнительные машины

НАПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

Промышленное пищевое оборудование для гигиеничной эксплуатации, надежной производительности и интеграции в комплексные линии.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции



Наполнительные машины

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HD-40

Наполнительные машины

ODM-1000

Наполнительные машины

ODM-2000

Наполнительные машины

ODM-3000

Наполнительные машины

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Наполнительные машины

HD-40

Наполнительные машины

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА **40 L**

ДВИГАТЕЛЬ **1,5 kW / 380 V**

ДАВЛЕНИЕ **80-100 bar**

ВЕС **275 kg**

Технические значения подтверждаются для проекта.

ODM-1000

Наполнительные машины

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ВМЕСТИМОСТЬ КЛАСС **1000 кг/ч**

ПОДАЧА HUNISI **250-300 L**

ПРИВОД **Servo**

ВАКУУМ **Standart**

Технические значения подтверждаются для проекта.

Наполнительные машины

ОДМ-2000

Наполнительные машины

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ВМЕСТИМОСТЬ КЛАСС

2000 кг/ч

PORSIYON

Programlanabilir

ПРИВОД

Servo

СВЯЗЬ

Klips / twister

Технические значения подтверждаются для проекта.

ОДМ-3000

Наполнительные машины

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ВМЕСТИМОСТЬ КЛАСС

3000 кг/ч

ПОДАЧА

Совместимо с загрузчиком

ПРИВОД

Servo

УПРАВЛЕНИЕ

Dokunmatik

Технические значения подтверждаются для проекта.

Формование бургеров и котлет

ФОРМОВАНИЕ БУРГЕРОВ И КОТЛЕТ

Промышленное пищевое оборудование для гигиеничной эксплуатации, надежной производительности и интеграции в комплексные линии.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции



Формование бургеров и котлет

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HFM-50

Формование бургеров и котлет

HFM-3000

Формование бургеров и котлет

HFM-4000

Формование бургеров и котлет

HFM-5000

Формование бургеров и котлет

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Формование бургеров и котлет

HFM-50

Формование бургеров и котлет

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

40-50 L класс

KALIP

Сменный

KALINLIK

30 mm'ye kadar

YAPİ

Пневматический

Технические значения подтверждаются для проекта.

HFM-3000

Формование бургеров и котлет

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

3000 шт/ч класс

ПОДАЧА

Dolum makinesi uyumlu

KALIP

По проекту

УПРАВЛЕНИЕ

Otomatik

Технические значения подтверждаются для проекта.

Формование бургеров и котлет

HFM-4000

Формование бургеров и котлет

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	4000 шт/ч класс
ВЫГРУЗКА	Конвейер
KALIP	Сменный
МАТЕРИАЛ	AISI 304

Технические значения подтверждаются для проекта.

HFM-5000

Формование бургеров и котлет

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	5000 шт/ч класс
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЛИНИИ	Otomatik
УПРАВЛЕНИЕ	Programlanabilir
ИЗГОТОВЛЕНИЕ	По проекту

Технические значения подтверждаются для проекта.

Промышленные печи

ПРОМЫШЛЕННЫЕ ПЕЧИ

Промышленное пищевое оборудование для гигиеничной эксплуатации, надежной производительности и интеграции в комплексные линии.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции



Промышленные печи

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

FRK-100**Промышленные печи****FRK-200****Промышленные печи****FRK-400****Промышленные печи****FRK-600****Промышленные печи**

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Промышленные печи

FRK-100

Промышленные печи

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ 100 kg/sefer класс

НАГРЕВ Elektrik

ТЕЛЕЖКА 1 adet

УПРАВЛЕНИЕ Programlanabilir

Технические значения подтверждаются для проекта.

FRK-200

Промышленные печи

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ 180-250 kg/sefer

TOPLAM MOTOR 5 kW

ПАР 40-50 кг/ч, 5-6 bar

РЕЦЕПТ 999 program / 15 шагов

Технические значения подтверждаются для проекта.

Промышленные печи

ФРК-400

Промышленные печи

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ **400-500 kg/sefer**

ТОПЛАМ МОТОР **7,6-8 kW**

ПАР **80 кг/ч, 5-6 bar**

ТЕЛЕЖКА **2 adet**

Технические значения подтверждаются для проекта.

ФРК-600

Промышленные печи

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ **600-800 kg/sefer**

ТОПЛАМ МОТОР **10 kW класс**

ПАР **120 кг/ч, 5-6 bar**

ТЕЛЕЖКА **3 adet**

Технические значения подтверждаются для проекта.

Варочные и жарочные Котлы

ВАРОЧНЫЕ И ЖАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Промышленное пищевое оборудование для гигиеничной эксплуатации, надежной производительности и интеграции в комплексные линии.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции



Варочные и жарочные котлы

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

KAV-200

Варочные и жарочные котлы

KAV-650

Варочные и жарочные котлы

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Варочные и жарочные котлы

KAV-200

Варочные и жарочные котлы

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

200 L

СМЕШИВАНИЕ

Otomatik

НАГРЕВ

Buhar / elektrik

ВЫГРУЗКА

Devrilebilir

Технические значения подтверждаются для проекта.

KAV-650

Варочные и жарочные котлы

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

650 L

СМЕШИВАНИЕ

Programlanabilir

НАГРЕВ

Buhar / elektrik

УПРАВЛЕНИЕ

Dokunmatik

Технические значения подтверждаются для проекта.

Пилы для мяса и костей

пилы для мяса и костей

Промышленное пищевое оборудование для гигиеничной эксплуатации, надежной производительности и интеграции в комплексные линии.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции



Пилы для мяса и костей

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

MBT-200
Пилы для мяса и костей
TES-200
Пилы для мяса и костей
TES-300
Пилы для мяса и костей
TES-400
Пилы для мяса и костей
TES-500
Пилы для мяса и костей

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Пилы для мяса и костей

MBT-200**Пилы для мяса и костей**

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ДВИГАТЕЛЬ	1,1 kW
НАПРЯЖЕНИЕ	220-400 V
ШИРИНА РЕЗА	160 mm
FREN	Модель без тормоза

Технические значения подтверждаются для проекта.

TES-200**Пилы для мяса и костей**

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ДВИГАТЕЛЬ	1,5-1,74 kW
ШИРИНА РЕЗА	172 mm
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V
УАП	AISI 304

Технические значения подтверждаются для проекта.

Пилы для мяса и костей

TES-300

Пилы для мяса и костей

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ДВИГАТЕЛЬ	1,5-1,74 kW
ШИРИНА РЕЗА	265 mm
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V
УАПІ	Motor frenli

Технические значения подтверждаются для проекта.

TES-400

Пилы для мяса и костей

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ДВИГАТЕЛЬ	2,2 kW
ШИРИНА РЕЗА	365 mm
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V
УАПІ	AISI 304

Технические значения подтверждаются для проекта.

Пилы для мяса и костей

TES-500

Пилы для мяса и костей

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

ДВИГАТЕЛЬ	3 kW
ШИРИНА РЕЗА	464 mm
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V
УАРІ	Тяжелое исполнение



СОВМЕСТИМОСТЬ ПРОЦЕССА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции

Технические значения подтверждаются для проекта.

Нарезка мяса

НАРЕЗКА МЯСА

Промышленное пищевое оборудование для гигиеничной эксплуатации, надежной производительности и интеграции в комплексные линии.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции



Нарезка мяса

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

TAN-300

Нарезка мяса

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Нарезка мяса

ТАН-300

Нарезка мяса

Промышленная конфигурация для стабильной работы, гигиеничного производства и надежной интеграции в линию.

НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 / 380-400 V
ДВИГАТЕЛЬ	0,75 kW
ВАРИАНТ НОЖА	26 × 10 mm
ВАРИАНТ НОЖА	32 × 8 mm



СОВМЕСТИМОСТЬ ПРОЦЕССА

- Конструкция из пищевой нержавеющей стали
- Исполнения для разных производительностей
- Гигиеничная конструкция для простой мойки
- Готовность к автоматизации и интеграции

Технические значения подтверждаются для проекта.

Программа запасных частей



HEK-TES-BLD / Резка

Полотна для мяса и костей

Совместимое оборудование HEKSATECH · Резка



HEK-GRD-PLT / Измельчение

Решетки мясорубки

Совместимое оборудование HEKSATECH · Измельчение



HEK-GRD-KNF / Измельчение

Ножи мясорубки

Совместимое оборудование HEKSATECH · Измельчение



HEK-GRD-AUG / Измельчение

Наконечник шнека мясорубки

Совместимое оборудование HEKSATECH · Измельчение

Программа запасных частей



HEK-GRD-PSH / Измельчение

Толкатели мясорубки

Совместимое оборудование HEKSATECH · Измельчение



HEK-KUT-BLD / Куттерование

Комплект ножей куттера

Совместимое оборудование HEKSATECH · Куттерование



HEK-KUT-BRG / Куттерование

Подшипники и уплотнения вала куттера

Совместимое оборудование HEKSATECH · Куттерование



HEK-VAC-GSK / Массирование

Вакуумное уплотнение крышки массажера

Совместимое оборудование HEKSATECH · Массирование

Программа запасных частей



HEK-VAC-PMP / Массирование

Сервисный комплект вакуумного насоса

Совместимое оборудование HEKSATECH · Массирование



HEK-MDM-DRM / ММО

Сепараторный барабан ММО

Совместимое оборудование HEKSATECH · ММО



HEK-MDM-AUG / ММО

Нажимной шнек ММО

Совместимое оборудование HEKSATECH · ММО



HEK-CKR-BLT / Термообработка

Лента контактной жарки

Совместимое оборудование HEKSATECH · Термообработка

Программа запасных частей



HEK-CKR-SNS / Термообработка

Датчики температуры и скребки

Совместимое оборудование HEKSATECH · Термообработка



HEK-HYG-BRS / Гигиена

Щеточный модуль гигиенического барьера

Совместимое оборудование HEKSATECH · Гигиена



HEK-HYG-DSP / Гигиена

Комплект дозирования и форсунок

Совместимое оборудование HEKSATECH · Гигиена



HEK-AUT-HMI / Автоматизация

Панель оператора и управление рецептурами

Совместимое оборудование HEKSATECH · Автоматизация

Программа запасных частей



HEK-AUT-SNS / Автоматизация

Пакет промышленных датчиков

Совместимое оборудование HEKSATECH ·
Автоматизация



— ПЕРЕРАБОТКА МЯСА И ТЕРМООБРАБОТКА

Спроектируем процесс вместе.

Выбор оборудования, анализ мощности, компоновка, производство,
запуск и техническая поддержка.

HEKSATECH GROUP MAKİNA

MÜHENDİSLİK VE İMALAT SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

meatprotech.com

2026 EDITION