



ОБЩАЯ ПРОГРАММА

Общий каталог оборудования

Полная программа HEKSATECH для переработки мяса, термообработки, упаковки и интеграции.



HEKSATECH / 2026

Пять взаимосвязанных этапов

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 продукции

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

Программа продукции

11	Ручные запайщики лотков	7 МОДЕЛЕЙ
12	Запайщики картонных лотков	1 МОДЕЛЕЙ
13	Полуавтоматические запайщики	3 МОДЕЛЕЙ
14	Автоматические запайщики	3 МОДЕЛЕЙ
15	Вакуумные упаковочные машины	5 МОДЕЛЕЙ
16	Интеграция упаковки и окончания линии	1 МОДЕЛЕЙ
18	Оборудование для нарезки мяса для тантуни	2 МОДЕЛЕЙ
19	Порционирующие машины	2 МОДЕЛЕЙ
21	Ленточные контактные жарочные системы	2 МОДЕЛЕЙ
22	Корзинные системы варки и бланширования	2 МОДЕЛЕЙ

Программа продукции

23	Линии непрерывной варки и охлаждения	2 МОДЕЛЕЙ
24	Непрерывные промышленные вок-системы	2 МОДЕЛЕЙ
25	Опрокидывающиеся жарочные сковороды	2 МОДЕЛЕЙ
26	Дисперсионные и соусные котлы	3 МОДЕЛЕЙ
27	Вакуумные массажеры и маринование	3 МОДЕЛЕЙ
28	Системы механической обвалки	2 МОДЕЛЕЙ
29	Гигиенические барьеры и пропускные системы	2 МОДЕЛЕЙ
17	Вспомогательное оборудование	15 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 x 847 x 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 SETİ	Ø130 mm
YAPİ	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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

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

FRK-400

Промышленные печи

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	400-500 kg/sefer
--------------------	------------------

TOPLAM MOTOR	7,6-8 kW
--------------	----------

ПАР	80 кг/ч, 5-6 bar
-----	------------------

ТЕЛЕЖКА	2 adet
---------	--------

Технические значения подтверждаются для проекта.

FRK-600

Промышленные печи

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	600-800 kg/sefer
--------------------	------------------

TOPLAM MOTOR	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
УАП	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
УАП	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
УРАІ	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

TAN-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.

Ручные запайщики лотков

РУЧНЫЕ ЗАПАЙЩИКИ ЛОТКОВ

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



Ручные запайщики лотков

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

НТМ-05

Ручные запайщики лотков

НТМ-06

Ручные запайщики лотков

НТМ-28

Ручные запайщики лотков

НТМ-34/38

Ручные запайщики лотков

НТМ-35

Ручные запайщики лотков

+ 2 дополнительных моделей приведены далее.

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Ручные запайщики лотков

НТМ-05

Ручные запайщики лотков

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

ЛОТОК **290 × 230 mm**

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ **600 шт/ч**

МОЩНОСТЬ **1 kW / 220 V**

РЕЗКА **Arkadan**

Технические значения подтверждаются для проекта.

НТМ-06

Ручные запайщики лотков

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

ЛОТОК **230 × 180 mm**

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ **600 шт/ч**

МОЩНОСТЬ **0,75 kW / 220 V**

РЕЗКА **Arkadan**

Технические значения подтверждаются для проекта.

Ручные запайщики лотков

НТМ-28

Ручные запайщики лотков

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

ЛОТОК	2 × 190 × 144 mm
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	1200 шт/ч
МОЩНОСТЬ	1 kW / 220 V
УПРАВЛЕНИЕ	Dijital

Технические значения подтверждаются для проекта.

НТМ-34/38

Ручные запайщики лотков

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

ЛОТОК	190 × 144 / 187 × 137 mm
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	600 шт/ч
МОЩНОСТЬ	0,5 kW / 220 V
РЕЗКА	Kenardan

Технические значения подтверждаются для проекта.

Ручные запайщики лотков

НТМ-35

Ручные запайщики лотков

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

ЛОТОК **227 × 178 mm**

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ **600 шт/ч**

МОЩНОСТЬ **0,75 kW / 220 V**

УПРАВЛЕНИЕ **Dijital**

Технические значения подтверждаются для проекта.

НТМ-35 D

Ручные запайщики лотков

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

ЛОТОК **227 × 178 mm**

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ **600 шт/ч**

МОЩНОСТЬ **0,75 kW / 220-240 V**

УПРАВЛЕНИЕ **Manuel**

Технические значения подтверждаются для проекта.

Ручные запайщики лотков

НТМ-59

Ручные запайщики лотков

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

ЛОТОК	325 x 265 mm
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	600 шт/ч
МОЩНОСТЬ	1 kW / 220 V
РЕЗКА	Kenardan



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.

Запайщики картонных лотков

ЗАПАЙЩИКИ КАРТОННЫХ ЛОТКОВ

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



Запайщики картонных лотков

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HTK-MAGNET

Запайщики картонных лотков

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Запайщики картонных лотков

НТК-MAGNET

Запайщики картонных лотков

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

ЛОТОК	200 x 265 mm
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	400 шт/ч
МОЩНОСТЬ	1 kW / 220 V
ВЕС	19 kg



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.

Полуавтоматические запайщики

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ ЗАПАЙЩИКИ

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



Полуавтоматические запайщики

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HTS-100

Полуавтоматические запайщики

HTS-120

Полуавтоматические запайщики

HTS-120 SE

Полуавтоматические запайщики

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Полуавтоматические запайщики

HTS-100

Полуавтоматические запайщики

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

МАКС. TEPPI	1 x 325 x 265 mm
DERINLIK	100 mm
ШИРИНА ПЛЕНКИ	340 mm
МОЩНОСТЬ	1,5-3 kW

Технические значения подтверждаются для проекта.

HTS-120

Полуавтоматические запайщики

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

МАКС. TEPPI	2 x 227 x 178 mm
ШИРИНА ПЛЕНКИ	400 mm
МОЩНОСТЬ	3-3,5 kW
ВЕС	230 kg

Технические значения подтверждаются для проекта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Полуавтоматические запайщики

HTS-120 SE

Полуавтоматические запайщики

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

МАКС. ТЕРСИ	3 x 227 x 178 mm
ШИРИНА ПЛЕНКИ	400 mm
МОЩНОСТЬ	3-3,5 kW
ВЕС	258 kg



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.

Автоматические запайщики

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЗАПАЙЩИКИ

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



Автоматические запайщики

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HTA-200

Автоматические запайщики

HTA-300

Автоматические запайщики

HTA-400

Автоматические запайщики

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Автоматические запайщики

HTA-200

Автоматические запайщики

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

МАКС. ТЕРСИ **1 × 325 × 265 mm**

ШИРИНА ПЛЕНКИ **500 mm**

МОЩНОСТЬ **4,2-4,7 kW**

ВЕС **520 kg**

Технические значения подтверждаются для проекта.

HTA-300

Автоматические запайщики

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

МАКС. ТЕРСИ **3 × 227 × 178 mm**

ШИРИНА ПЛЕНКИ **700 mm**

МОЩНОСТЬ **4,8-6,3 kW**

ВЕС **630 kg класс**

Технические значения подтверждаются для проекта.

Автоматические запайщики

НТА-400

Автоматические запайщики

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

МАКС. ТЕРПСІ

4 × 190 × 144 mm

ШИРИНА ПЛЕНКИ

850 mm

МОЩНОСТЬ

5,5-6,5 kW

ВАКУУМ

105-150 m³/h



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 упаковочные машины

ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ 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



Вакуумные упаковочные машины

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

НТВ-300	Вакуумные упаковочные машины
НТВ-420	Вакуумные упаковочные машины
НТВ-510	Вакуумные упаковочные машины
НТВ-650	Вакуумные упаковочные машины
НТВ-700	Вакуумные упаковочные машины

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Вакуумные упаковочные машины

НТВ-300

Вакуумные упаковочные машины

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

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА	310 × 370 × 160 mm
НАСОС	12 m ³ /h
СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	310 mm
МОЩНОСТЬ	0,55 kW

Технические значения подтверждаются для проекта.

НТВ-420

Вакуумные упаковочные машины

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

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА	435 × 435 × 180 mm
НАСОС	21 m ³ /h
СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	420 mm
МОЩНОСТЬ	0,75 kW

Технические значения подтверждаются для проекта.

Вакуумные упаковочные машины

НТВ-510

Вакуумные упаковочные машины

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

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА	520 × 495 × 200 mm
НАСОС	21 m³/h
СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	510 mm
МОЩНОСТЬ	0,85 kW

Технические значения подтверждаются для проекта.

НТВ-650

Вакуумные упаковочные машины

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

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА	540 × 710 × 180 mm
НАСОС	45 m³/h
СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА	650 / 510 mm
МОЩНОСТЬ	1,5 kW

Технические значения подтверждаются для проекта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Вакуумные упаковочные машины

НТВ-700

Вакуумные упаковочные машины

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

ЕМКОСТЬ / КАМЕРА

700 × 590 × 180 mm

НАСОС

105 m³/h

СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА

2 × 700 mm

МОЩНОСТЬ

2,2 kW



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.

Интеграция упаковки и окончания линии

ИНТЕГРАЦИЯ УПАКОВКИ И ОКОНЧАНИЯ ЛИНИИ

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



Интеграция упаковки и окончания линии

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

TK-50

Интеграция упаковки и окончания линии

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Интеграция упаковки и окончания линии

TK-50

Интеграция упаковки и окончания линии

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

ПРИМЕНЕНИЕ

Tepsi kapatma

КОРПУС

Нержавеющая сталь

ИСПОЛНЕНИЕ

Компактные производственные зоны

КОНФИГУРАЦИЯ

По лотку и пленке



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.

Оборудование для нарезки мяса для тантуни

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ НАРЕЗКИ МЯСА ДЛЯ ТАНТУНИ

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



Оборудование для нарезки мяса для тантуни

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HEK-ZKM-300**Оборудование для нарезки мяса для тантуни****HEK-ZKM-600****Оборудование для нарезки мяса для тантуни**

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Оборудование для нарезки мяса для тантуни

HEK-ZKM-300

Оборудование для нарезки мяса для тантуни

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

300 кг/ч

РЕЗКА

По продукту

МАТЕРИАЛ

AISI 304

УПРАВЛЕНИЕ

Регулируемая скорость

Технические значения подтверждаются для проекта.

HEK-ZKM-600

Оборудование для нарезки мяса для тантуни

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

600 кг/ч

ПОДАЧА

Непрерывный

НОЖ

Сменный комплект

ИЗГОТОВЛЕНИЕ

По проекту

Технические значения подтверждаются для проекта.

Порционирующие машины

ПОРЦИОНИРУЮЩИЕ 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



Порционирующие машины

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HEK-PRN-30

Порционирующие машины

HEK-PRN-60

Порционирующие машины

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Порционирующие машины

HEK-PRN-30

Порционирующие машины

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

СКОРОСТЬ

30 porsiyon/dk'ya kadar

УПРАВЛЕНИЕ

Dokunmatik

МАССА ПОРЦИИ

По рецептуре

МАТЕРИАЛ

AISI 304

Технические значения подтверждаются для проекта.

HEK-PRN-60

Порционирующие машины

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

СКОРОСТЬ

60 porsiyon/dk'ya kadar

ПОДАЧА

Непрерывный

СВЯЗЬ

Совместимо с линией

КОНФИГУРАЦИЯ

По продукту

Технические значения подтверждаются для проекта.

Ленточные контактные жарочные системы

ЛЕНТОЧНЫЕ КОНТАКТНЫЕ ЖАРОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

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



Ленточные контактные жарочные системы

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

НЕК-ВТР-600

Ленточные контактные жарочные системы

НЕК-ВТР-1000

Ленточные контактные жарочные системы

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Ленточные контактные жарочные системы

НЕК-ВТР-600

Ленточные контактные жарочные системы

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

ЛЕНТА **600 mm**

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ **По продукту**

УПРАВЛЕНИЕ **Рецепты ПЛК**

НАГРЕВ **По проекту**

Технические значения подтверждаются для проекта.

НЕК-ВТР-1000

Ленточные контактные жарочные системы

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

ЛЕНТА **1000 mm**

ЛИНИЯ **Непрерывный**

ЗОНЫ **Несколько температурных зон**

ОЧИСТКА **Автоматическая опция**

Технические значения подтверждаются для проекта.

Корзинные системы варки и бланширования

КОРЗИННЫЕ СИСТЕМЫ ВАРКИ И БЛАНШИРОВАНИЯ

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



Корзинные системы варки и бланширования

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HEK-SHS-300**Корзинные системы варки и бланширования****HEK-SHS-600****Корзинные системы варки и бланширования**

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Корзинные системы варки и бланширования

HEK-SHS-300

Корзинные системы варки и бланширования

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

ОБЪЕМ **300 L**

НАГРЕВ **Buhar/elektrik**

СЕРЕТ **Devrilebilir**

УПРАВЛЕНИЕ **Температура-время**

Технические значения подтверждаются для проекта.

HEK-SHS-600

Корзинные системы варки и бланширования

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

ОБЪЕМ **600 L**

ЗАГРУЗКА **Опция otomatik**

ВЫГРУЗКА **Hidrolik**

ИНТЕГРАЦИЯ **Линия охлаждения**

Технические значения подтверждаются для проекта.

Линии непрерывной варки и охлаждения

ЛИНИИ НЕПРЕРЫВНОЙ ВАРКИ И ОХЛАЖДЕНИЯ

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



Линии непрерывной варки и охлаждения

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HEK-SPS-500

Линии непрерывной варки и охлаждения

HEK-SPS-1500

Линии непрерывной варки и охлаждения

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Линии непрерывной варки и охлаждения

HEK-SPS-500

Линии непрерывной варки и охлаждения

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

500 кг/ч класс

ПРОЦЕСС

Приготовление-охлаждение

ТРАНСПОРТИРОВКА

Бережный непрерывный

УПРАВЛЕНИЕ

PLC

Технические значения подтверждаются для проекта.

HEK-SPS-1500

Линии непрерывной варки и охлаждения

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

1500 кг/ч класс

ЗОНЫ

Несколько

СЛИВ

Встроенный

АВТОМАТИЗАЦИЯ

Управление линией

Технические значения подтверждаются для проекта.

Непрерывные промышленные

НЕПРЕРЫВНЫЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ ВОК-СИСТЕМЫ

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



Непрерывные промышленные вок-системы

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HEK-WOK-400

Непрерывные промышленные вок-системы

HEK-WOK-1200

Непрерывные промышленные вок-системы

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Непрерывные промышленные

HEK-WOK-400

Непрерывные промышленные вок-системы

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

300-500 кг/ч

НАГРЕВ

Косвенный

УПРАВЛЕНИЕ

Рецепты ПЛК

ПОДАЧА

Непрерывный

Технические значения подтверждаются для проекта.

HEK-WOK-1200

Непрерывные промышленные вок-системы

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

1200 кг/ч класс

БАРАБАН

Горизонтальный вращающийся

СМЕШИВАНИЕ

Merkezi

ИНТЕГРАЦИЯ

Производственная линия

Технические значения подтверждаются для проекта.

Опрокидывающиеся жарочные сковороды

ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ЖАРОЧНЫЕ СКОВОРОДЫ

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



Опрокидывающиеся жарочные сковороды

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HEK-DPT-150

Опрокидывающиеся жарочные сковороды

HEK-DPT-300

Опрокидывающиеся жарочные сковороды

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Опрокидывающиеся жарочные сковороды

HEK-DPT-150

Опрокидывающиеся жарочные сковороды

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

ОБЪЕМ 150 L

НАГРЕВ Elektrik/buhar

ВЫГРУЗКА Motorlu devirme

УПРАВЛЕНИЕ Температура-время

Технические значения подтверждаются для проекта.

HEK-DPT-300

Опрокидывающиеся жарочные сковороды

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

ОБЪЕМ 300 L

МЕШАЛКА Якорный тип

НАГРЕВ Косвенный

УПРАВЛЕНИЕ По рецептуре

Технические значения подтверждаются для проекта.

Дисперсионные и соусные Котлы

ДИСПЕРСИОННЫЕ И СОУСНЫЕ 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



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HEK-DSK-200 Дисперсионные и соусные котлы

HEK-DSK-800 Дисперсионные и соусные котлы

HEK-DSK-1200 Дисперсионные и соусные котлы

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Дисперсионные и соусные котлы

HEK-DSK-200

Дисперсионные и соусные котлы

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

ОБЪЕМ **200 L**

СМЕШИВАНИЕ **Якорь + диспергатор**

НАГРЕВ **Опция**

УПРАВЛЕНИЕ **Переменная скорость**

Технические значения подтверждаются для проекта.

HEK-DSK-800

Дисперсионные и соусные котлы

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

ОБЪЕМ **800 L**

СЕКЕТ **Buhar/su**

ВЫГРУЗКА **Совместимо с насосом**

АВТОМАТИЗАЦИЯ **По рецептуре**

Технические значения подтверждаются для проекта.

Дисперсионные и соусные котлы

HEK-DSK-1200

Дисперсионные и соусные котлы

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

ОБЪЕМ

1200 L

МЕШАЛКА

Двойная система

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Совместимо с линией

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 массажеры и маринование

ВАКУУМНЫЕ МАССАЖЕРЫ И МАРИНОВАНИЕ

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 массажеры и маринование

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HEK-VT-300

Вакуумные массажеры и маринование

HEK-VT-1000

Вакуумные массажеры и маринование

HEK-VT-2000

Вакуумные массажеры и маринование

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Вакуумные массажеры и маринование

НЕК-VT-300

Вакуумные массажеры и маринование

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

ПОЛНЫЙ ОБЪЕМ **300 L**

ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА **120-180 kg**

СКОРОСТЬ **Переменная**

ВАКУУМ **Programlanabilir**

Технические значения подтверждаются для проекта.

НЕК-VT-1000

Вакуумные массажеры и маринование

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

ПОЛНЫЙ ОБЪЕМ **1000 L**

ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА **400-600 kg**

УПРАВЛЕНИЕ **ПЛК с рецептами**

ОПЦИЯ **Охлаждающая рубашка**

Технические значения подтверждаются для проекта.

Вакуумные массажеры и маринование

HEK-VT-2000

Вакуумные массажеры и маринование

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

ПОЛНЫЙ ОБЪЕМ	2000 L
ИЗГОТОВЛЕНИЕ	По проекту
ЗАГРУЗКА	Otomatik
ПОДКЛЮЧЕНИЕ	Совместимо с линией/CIP



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.

Системы механической обвалки

СИСТЕМЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ

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



Системы механической обвалки

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HEK-MDM-500

Системы механической обвалки

HEK-MDM-1500

Системы механической обвалки

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Системы механической обвалки

HEK-MDM-500

Системы механической обвалки

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ **500 кг/ч**

КОРПУС **AISI 304**

ПОДАЧА **Непрерывный**

УПРАВЛЕНИЕ **Регулируемое давление**

Технические значения подтверждаются для проекта.

HEK-MDM-1500

Системы механической обвалки

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ **1500 кг/ч**

ПРИВОД **Тяжелое исполнение**

ОЧИСТКА **Съемный узел**

ПОДКЛЮЧЕНИЕ **Совместимо с насосом**

Технические значения подтверждаются для проекта.

Гигиенические барьеры и пропускные системы

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ БАРЬЕРЫ И ПРОПУСКНЫЕ СИСТЕМЫ

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



Гигиенические барьеры и пропускные системы

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

НЕК-НВ-100

Гигиенические барьеры и пропускные системы

НЕК-НВ-300

Гигиенические барьеры и пропускные системы

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Гигиенические барьеры и пропускные системы

НЕК-НВ-100

Гигиенические барьеры и пропускные системы

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

ПРОХОД	Односторонний
DEZENFEKSIYON	El + taban
УПРАВЛЕНИЕ	Turnike
МАТЕРИАЛ	AISI 304

Технические значения подтверждаются для проекта.

НЕК-НВ-300

Гигиенические барьеры и пропускные системы

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

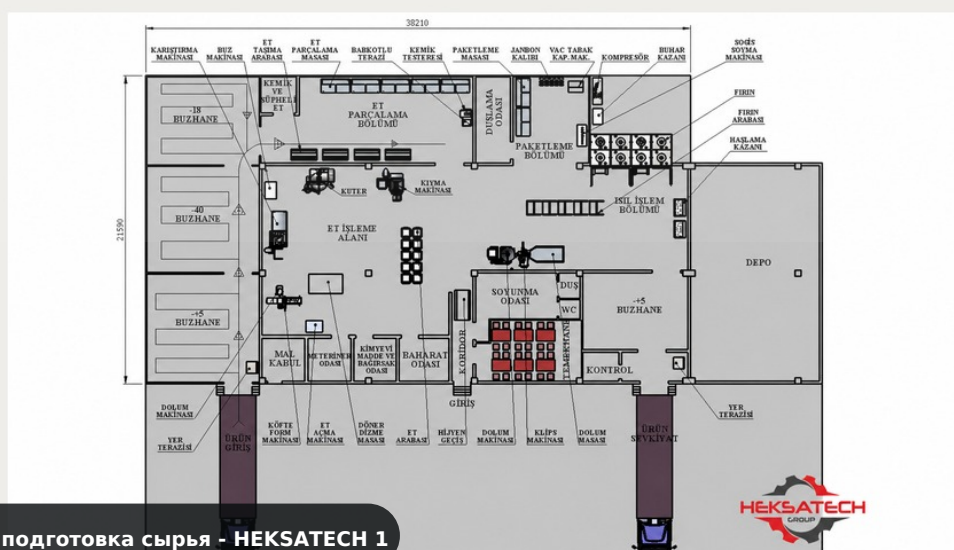
ПРОХОД	Два направления
МОДУЛЬ	Руки + обувь + подошвы
ДОСТУП	Опциональный доступ по карте
KURULUM	По проекту

Технические значения подтверждаются для проекта.

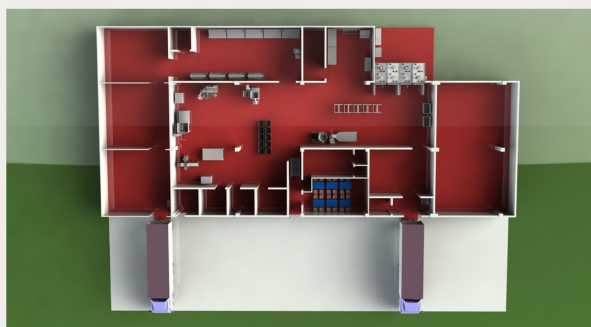
Приемка и подготовка сырья

СВЯЗАННЫЙ ПРОЦЕСС

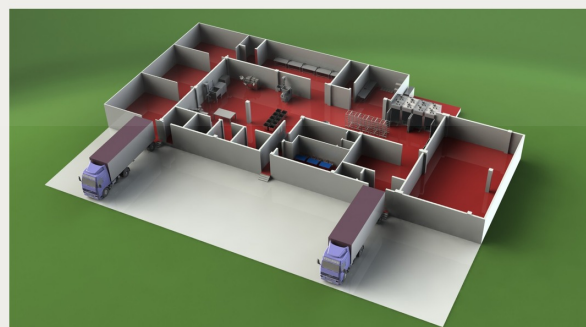
Приемка, хранение, размораживание блоков, резка и предварительное измельчение.



Приемка и подготовка сырья - HEKSATECH 1



Приемка и подготовка сырья - HEKSATECH 2

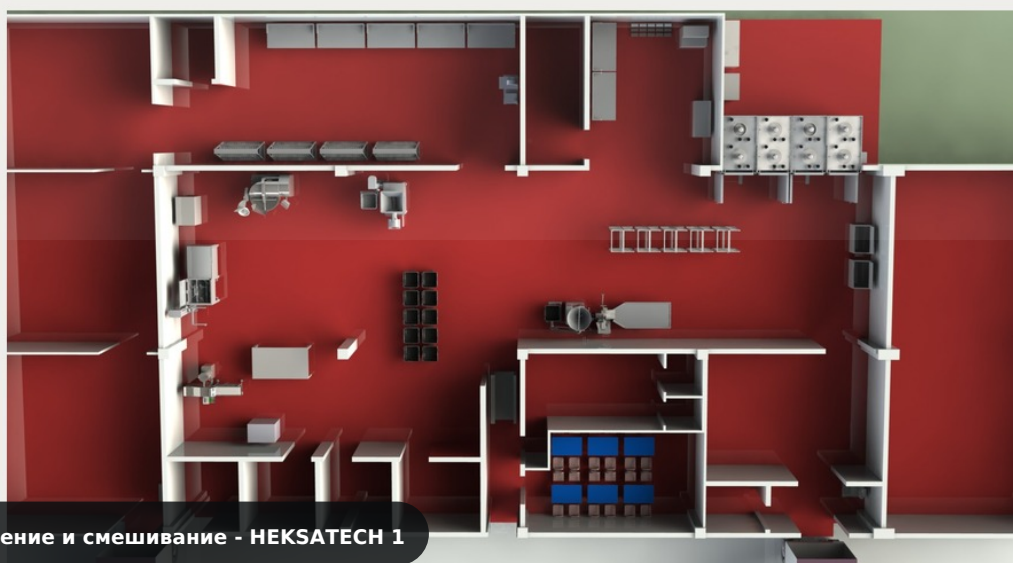


Приемка и подготовка сырья - HEKSATECH 3

Измельчение и смешивание

СВЯЗАННЫЙ ПРОЦЕСС

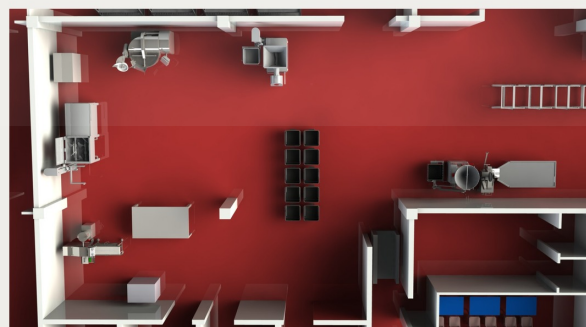
Измельчение, куттерование, подготовка рецептуры и однородное смешивание.



Измельчение и смешивание - HEKSATECH 1



Измельчение и смешивание - HEKSATECH 2

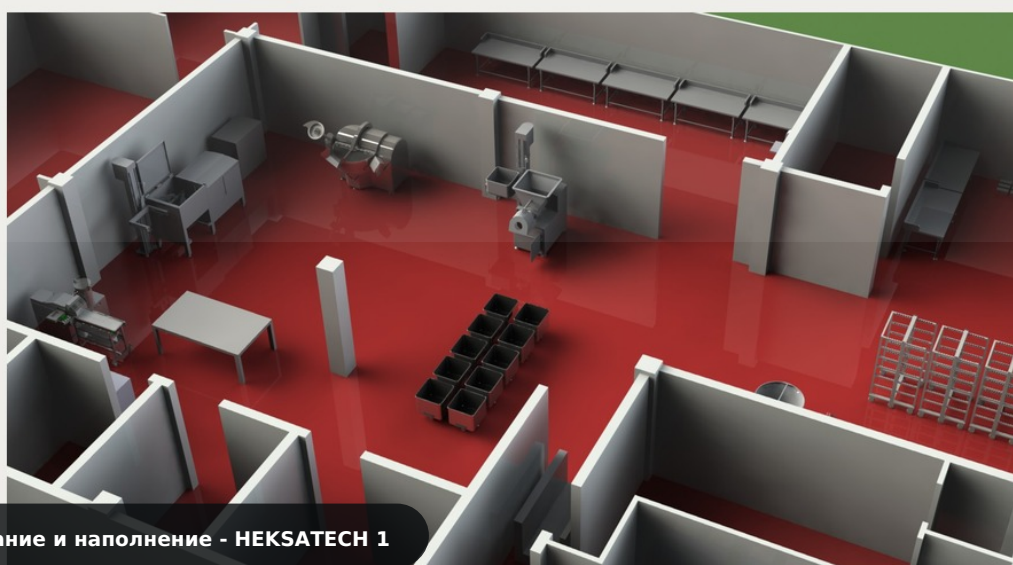


Измельчение и смешивание - HEKSATECH 3

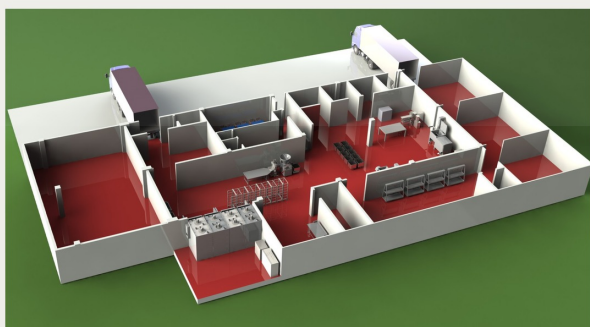
Формование и наполнение

СВЯЗАННЫЙ ПРОЦЕСС

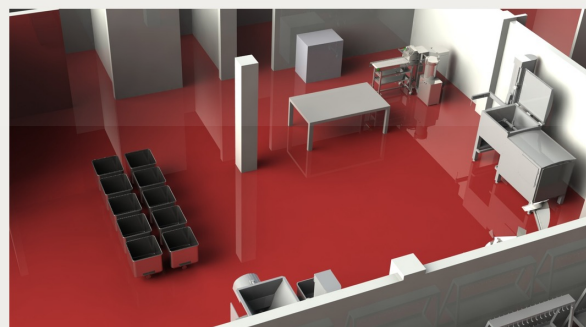
Порционирование, формование и наполнение под продукт.



Формование и наполнение - HEKSATECH 1



Формование и наполнение - HEKSATECH 2



Формование и наполнение - HEKSATECH 3

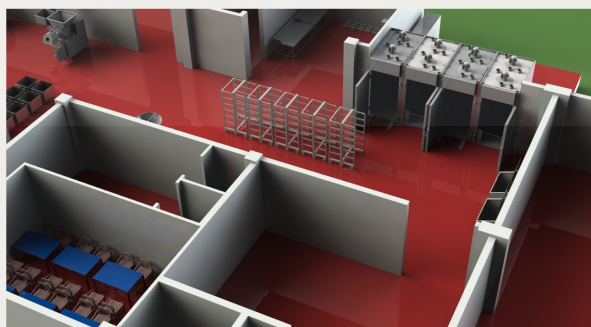
Термообработка и контролируемое

СВЯЗАННЫЙ ПРОЦЕСС

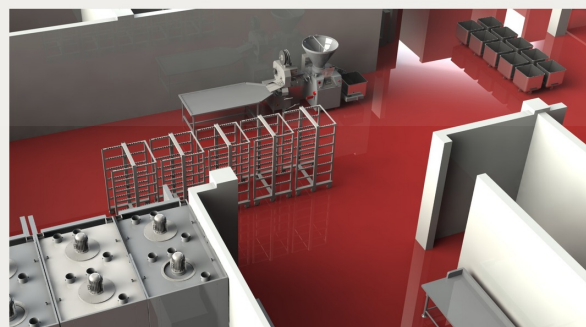
Варка, жарка, сушка, бланширование и копчение.



Термообработка и контролируемое приготовление - HEKSATECH 1



Термообработка и контролируемое приготовление - HEKSATECH 2

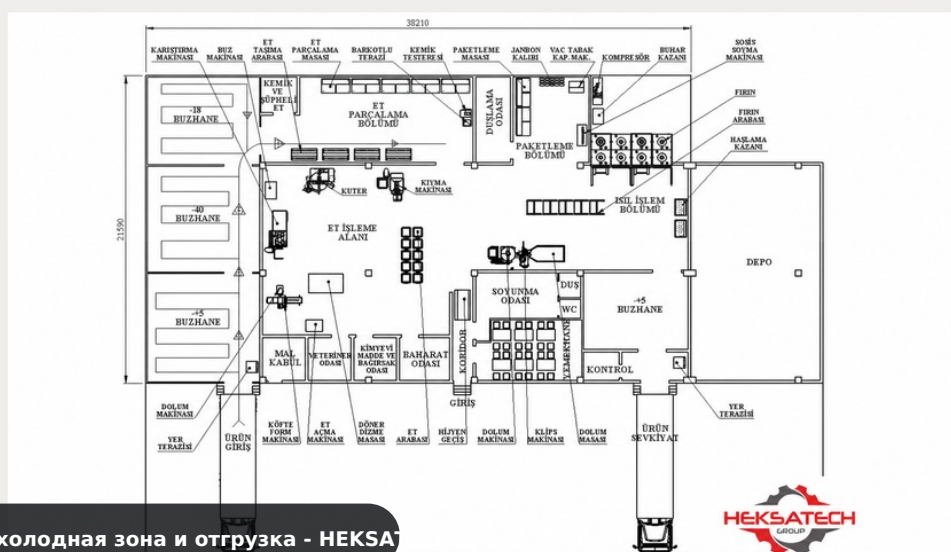


Термообработка и контролируемое приготовление - HEKSATECH 3

Упаковка, холодная зона и отгрузка

СВЯЗАННЫЙ ПРОЦЕСС

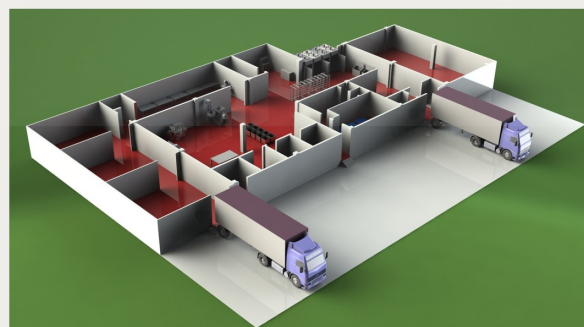
Запайка лотков, вакуум, охлаждение, окончание линии и отгрузка.



Упаковка, холодная зона и отгрузка - HEKSA

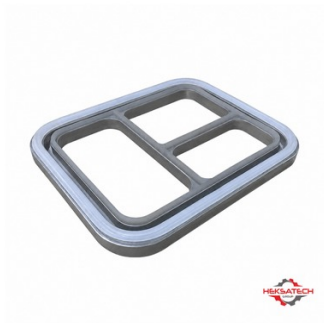


Упаковка, холодная зона и отгрузка - HEKSATECH 2



Упаковка, холодная зона и отгрузка - HEKSATECH 3

Программа запасных частей



HEK-KLP-227 / Упаковка

Трехсекционная матрица 227 × 178

Совместимое оборудование HEKSATECH · Упаковка



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

Программа запасных частей



HEK-GRD-AUG / Измельчение

Наконечник шнека мясорубки

Совместимое оборудование HEKSATECH · Измельчение



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

Программа запасных частей



HEK-VAC-GSK / Массирование

Вакуумное уплотнение крышки массажера

Совместимое оборудование HEKSATECH · Массирование



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

Программа запасных частей



HEK-CKR-BLT / Термообработка

Лента контактной жарки

Совместимое оборудование HEKSATECH · Термообработка



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

Программа запасных частей



HEK-AUT-HMI / Автоматизация

Панель оператора и управление рецептурами

Совместимое оборудование HEKSATECH ·
Автоматизация



HEK-AUT-SNS / Автоматизация

Пакет промышленных датчиков

Совместимое оборудование HEKSATECH ·
Автоматизация

Вспомогательное оборудование

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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



Вспомогательное оборудование

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

HEK-KNV-MB Гигиенический модульный конвейер

HEK-KNV-PU Конвейер с пищевой PU-лентой

HEK-KNV-E30 Конвейер бережного подъема продукта 30°

HEK-KNV-E45 Компактный подающий конвейер 45°

HEK-KNV-E60 Высотный конвейер 60°

+ 10 дополнительных моделей приведены далее.

Промышленная переработка мяса

Готовые продукты

Пищевые линии

Гигиеничное производство

Вспомогательное оборудование

HEK-KNV-MB

Гигиенический модульный конвейер

Открытый конвейер из нержавеющей стали с удобным доступом для мойки и прямой транспортировки продукта, лотков и упаковок.

КОРПУС **AISI 304**

ЛЕНТА **Пищевой модульный пластик**

ШИРИНА ЛЕНТЫ **По проекту**

СКОРОСТЬ **Постоянная / частотная регулировка**

Технические значения подтверждаются для проекта.

HEK-KNV-PU

Конвейер с пищевой PU-лентой

Монолитная лента для бережной транспортировки мелких, деликатных или склонных к налипанию продуктов.

КОРПУС **AISI 304**

ЛЕНТА **Монолитная пищевая PU-лента**

НАПРАВЛЯЮЩАЯ **Регулируемая**

ОЧИСТКА **Доступ под ленту**

Технические значения подтверждаются для проекта.

Вспомогательное оборудование

НЕК-KNV-E30

Конвейер бережного подъема продукта 30°

Гигиенический конвейер для бережной подачи фарша, мясных кубиков и деликатных продуктов на следующую машину с малой высотой падения и минимальной деформацией.

КОРПУС	Открытая моечная рама AISI 304
ЛЕНТА	Монолитная PU / пищевая модульная лента
НАКЛОН	30°
УДЕРЖАНИЕ ПРОДУКТА	Перегородки и непрерывные боковые борта
УПРАВЛЕНИЕ	Частотное регулирование скорости
ПОДАЧА	Гигиенический нижний бункер
ВЫГРУЗКА	Лоток бережной выгрузки



Технические значения подтверждаются для проекта.

НЕК-KNV-E45

Компактный подающий конвейер 45°

Универсальный компактный наклонный конвейер для контролируемой подачи фарша, кускового мяса и рецептурных смесей к волчкам, мешалкам, куттерам, шприцам или

КОРПУС	Открытая моечная рама AISI 304
ЛЕНТА	Монолитная PU / пищевая модульная лента
НАКЛОН	45°
УДЕРЖАНИЕ ПРОДУКТА	Глубокие перегородки и высокие синхронные борта
УПРАВЛЕНИЕ	ЧРП и синхронизация линии
ОЧИСТКА	Доступ под ленту и опциональный скребок
БЕЗОПАСНОСТЬ	Защита привода и аварийный останов



Технические значения подтверждаются для проекта.

Вспомогательное оборудование

НЕК-KNV-E60

Высотный конвейер 60°

Компактная система высокого подъема с глубокими перегородками, высокими бортами и управляемым загрузочным бункером для оборудования с высокой точкой

КОРПУС	Усиленная рама AISI 304
ЛЕНТА	Пищевая лента с глубокими карманами
НАКЛОН	60°
УДЕРЖАНИЕ ПРОДУКТА	Высокие борта и герметичные переходы
ПОДАЧА	Нижний бункер с дозированной подачей
ВЫГРУЗКА	Закрытый разгрузочный лоток
ПРОВЕРКА	Испытание по температуре и липкости продукта



Технические значения подтверждаются для проекта.

НЕК-KNV-HL

Шнековый конвейер продукта

Закрытая равномерная подача фарша, кускового мяса и сыпучих продуктов в смесители, наполнители и накопительные бункеры.

КОРПУС	AISI 304
ШНЕК	Шаг по продукту
НАПРАВЛЕНИЕ	Горизонтальный / наклонный / вертикальный
ЕМКОСТЬ / КАМЕРА	Опциональный накопитель

Технические значения подтверждаются для проекта.

Вспомогательное оборудование

HEK-KNV-SC

Инспекционно-сортировочный конвейер

Эргономичные рабочие места для сортировки, визуального контроля и ручной корректировки.

РАБОЧИЕ МЕСТА

Одно- / двусторонний

ОСВЕЩЕНИЕ

Опциональное инспекционное освещение

ЛЕНТА

Пищевое исполнение

КАНАЛ ОТХОДОВ

Опция

Технические значения подтверждаются для проекта.

HEK-KNV-PK

Подающий и накопительный упаковочный конвейер

Синхронная транспортировка, регулирование шага и временное накопление на линиях запайки, вакуума, этикетирования и укладки.

ПРИМЕНЕНИЕ

Упаковка / лоток / короб

УПРАВЛЕНИЕ

Поток по датчикам

ФУНКЦИЯ

Подача / накопление

ИНТЕГРАЦИЯ

Упаковка и этикетирование

Технические значения подтверждаются для проекта.

Вспомогательное оборудование

HEK-KNV-DV

Конвейер распределения и отбраковки

Пневматическое или сервоприводное направление продукта после взвешивания, металлодетекции или визуального контроля.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ

Толкатель / заслонка / направляющая

СИГНАЛ

Датчик / внешняя машина

ЛИНИЯ

Один вход, несколько выходов

РЕГИСТРАЦИЯ

Опциональный счетчик

Технические значения подтверждаются для проекта.

HEK-KNV-KS

Конвейер ящиков, лотков и коробов

Безопасная транспортировка пустой и заполненной тары между упаковкой и отгрузкой.

НЕСУЩИЙ ЭЛЕМЕНТ

Роликовый / цепной / ленточный

НАГРУЗКА

По ящику и коробу

ПОВОРОТ

Опция

СТОПОР

Пневматическая опция

Технические значения подтверждаются для проекта.

Вспомогательное оборудование

HEK-MASA

Гигиенические технологические столы

Проектные столы из нержавеющей стали для подготовки, сортировки и передачи продукта.

МАТЕРИАЛ

AISI 304

РАЗМЕРЫ

По проекту

ОПОРЫ

Фиксированные / регулируемые

ПОВЕРХНОСТЬ

Гигиеническая обработка

Технические значения подтверждаются для проекта.

HEK-ARABA

Тележки для мяса, лотков, ящиков и печей

Гигиенические тележки с тормозами различной вместимости и геометрии.

МАТЕРИАЛ

AISI 304

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

По проекту

КОЛЕСА

Колеса с тормозом

СОВМЕСТИМОСТЬ

Печь / технологическая линия

Технические значения подтверждаются для проекта.

Вспомогательное оборудование

HEK-BIN**Мобильные емкости и мясные тележки 200 л**

Безопасная транспортировка и временное накопление фарша, смесей, маринованных продуктов и деталей процесса.

МАТЕРИАЛ

AISI 304

ОБЪЕМ

Стандарт / по проекту

КОЛЕСА

Гигиеническое усиленное исполнение

ВЫГРУЗКА

Ручная / совместима с подъемником

Технические значения подтверждаются для проекта.

HEK-RACK**Тележки для лотков и стеллажей**

Организованный транспорт между приготовлением, охлаждением, выдержкой и упаковкой.

МАТЕРИАЛ

AISI 304

ШАГ ПОЛОК

По продукту

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

По проекту

КОЛЕСА

Колеса с тормозом

Технические значения подтверждаются для проекта.

Вспомогательное оборудование

HEK-ASKI

Подвесы, шампуры и крюковые системы

Заказные подвесные и транспортные приспособления по типу продукта и печи.

МАТЕРИАЛ

Нержавеющая сталь

ГЕОМЕТРИЯ

По продукту

СОВМЕСТИМОСТЬ

Печная тележка

ИЗГОТОВЛЕНИЕ

На заказ



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.

Галерея вспомогательного оборудования



—
Гигиенический модульный пищевой конвейер HEKSATECH



—
Гигиенический конвейер HEKSATECH 30° с перегородками для мяса



—
Подающий конвейер HEKSATECH 45° с боковой защитой



—
Гигиенический высотный конвейер HEKSATECH 60°

Галерея вспомогательного оборудования



—
Конвейер HEKSATECH для сортировки и подачи к упаковке



—
Гигиенические технологические тележки и вспомогательное оборудование HEKSATECH



— ОБЩАЯ ПРОГРАММА

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