

MEAT LINE

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ



Finist

СТОЛЫ. КОЛОДЫ. СТЕЛЛАЖИ. ВАННЫ И ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

СТОЛЫ /ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ



СТОЛ ДЛЯ ВЯЗКИ КОЛБАС



Для процесса набивки колбасной оболочки фаршем, а также формирования и вязки колбасных батонов. Используется на предприятиях мясной и пищевой промышленности.

- Габаритные размеры: индивидуальные
- Столешница имеет по всему периметру борт, предотвращающий соскальзывание продукта
- Углы стола скошены для безопасной и удобной работы оператора
- Сварной каркас из профильной трубы
- Изготавливается полностью из нержавеющей стали
- Регулируемые по высоте опоры, компенсирующие неровности пола

СТОЛ ДЛЯ ВЫГРУЗКИ И ДОСКРЁБКИ СВИНЕЙ



Предназначен для работы с одной скребмашиной. На один шарпчан.

- Габаритные размеры: 1360x855x860мм
- Сварной каркас из профильной трубы
- Поверхность стола выполнена из профильной нержавеющей трубы
- Регулируемые по высоте опоры, компенсирующие неровности пола
- Дополнительно может быть оснащён съёмными перилами для предотвращения скатывания свинной туши

СТОЛ ДЛЯ ОПОРОЖНЕНИЯ ЖЕЛУДКОВ



Для выполнения операции по приёму, опорожнению и проверке желудков после нутровки скота. Предназначен для установки на мясоперерабатывающем производстве.

- Габаритные размеры: 910x800x860мм
- Сварной каркас из профильной трубы
- Изготавливается полностью из нержавеющей стали
- Регулируемые по высоте опоры, компенсирующие неровности пола
- Дополнительно возможно оснастить ёмкостью под столешницей

** Каждый стол дополнительно возможно оснастить креплением для провода заземления.*



СТОЛ ДЛЯ ПРИЁМА ЛИВЕРА



Предназначен для съёма комплекта ливера с подвесного пути.

- Габаритные размеры: 1200x600x860мм
- Отбортовка с четырёх сторон
- Технологические отверстия в столешнице (их количество зависит от пожеланий заказчика)
- Изготавливается полностью из нержавеющей стали
- Регулируемые по высоте опоры, компенсирующие неровности пола

СТОЛ ПРИЁМКИ И РАЗБОРА КИШСЫРЬЯ



Используется на предприятиях мясоперерабатывающей отрасли.

- Габаритные размеры: 2000x800x860мм
- Оснащён бортами с трёх сторон
- Изготавливается полностью из нержавеющей стали
- Регулируемые по высоте опоры, компенсирующие неровности пола

СТОЛЫ /ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

СТОЛ НУТРОВОЧНЫЙ СО СКЛИЗОМ



Предназначен для выемки и разделения комплекта кишок и комплекта ливера из туш, располагающихся на подвесном пути.

- Габаритные размеры: 1500x1200x1100мм
- Сварной каркас из профилевой трубы
- Отбортовка по периметру
- Направленный под углом лоток-склиз позволяет облегчить выгрузку со стола продуктов после нутровки
- Изготавливается полностью из нержавеющей стали
- Регулируемые по высоте опоры, компенсирующие неровности пола

* Каждый стол дополнительно возможно оснастить креплением для провода заземления.

СТОЛЫ /ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ



СТОЛ РАЗБОРА ВТОРИЧНЫХ ПРОДУКТОВ



Предназначен для разбора вторичных продуктов из туш, располагающихся на подвесном пути.

- Габаритные размеры: 1500x750x860мм
- Сварной каркас из профильной трубы
- Столешница имеет по всему периметру борт, предотвращающий соскальзывание продукта
- Изготавливается полностью из нержавеющей стали
- Регулируемые по высоте опоры, компенсирующие неровности пола

СТОЛ ДЛЯ РАЗБОРА И ПРОЛИВКИ КИШОК



Предназначен для приема кишсырья, его разбора, инспекции и проливки.

- Габаритные размеры: 1800x800x860мм
- Сварной каркас из профильной трубы
- Столешница из нержавеющей стали, оснащена отбортовкой
- В столешницу вмонтирована моечная ванна, укомплектованная отверстием для установки смесителя для подачи воды при промывке и сливом под стандартный сифон для сбора отходов в ёмкости
- В правой части столешницы стойка с крючками- для навешивания и осмотра кишок
- Регулируемые по высоте опоры, компенсирующие неровности пола

СТОЛ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ



Стол производственный предназначен для разделки и последующей обработки мяса, рыбы, овощей.

- Габаритные размеры: 2000x800x860мм
- Сварной каркас из профильной трубы
- Борт предотвращает забрызгивание стен
- Отверстие для сбора отходов Ø170мм
- Сварная ванна
- Два съёмные полипропиленовые доски толщиной 10-20 мм.
- Регулируемые по высоте опоры, компенсирующие неровности пола



ОБОРУДОВАНИЕ /ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

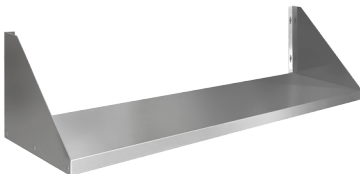
СТОЛ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ



Предназначен для обвалки, сортировки и дальнейшей переработки сырья и производства полуфабрикатов.

- Габаритные размеры: 1500x750x860мм
- Сварной каркас из профильной трубы
- В столешнице предусмотрены отсеки для ингредиентов: для готовых продуктов и остатков, предназначенных для дальнейшей переработки или утилизации
- Под каждым отсеком на решетчатую полку устанавливаются ёмкости (в комплект не входят)
- Съёмная полипропиленовая доска обеспечивает лёгкую очистку и дезинфекцию
- Регулируемые по высоте опоры, компенсирующие неровности пола

ПОЛКА КОНСОЛЬНАЯ



Универсальный вариант для крепления на стену на необходимой высоте (монтажные элементы не входят в комплект).

- Габаритные размеры: 600x300x300, 800x300x300, 1000x300x300, 1600x300x300мм
- Рекомендуемая нагрузка – до 30кг
- Изготавливаются полностью из шлифованной нержавеющей стали

ТЕЛЕЖКА ЧАН ДЛЯ ФАРША



Тележка применяется для внутренней транспортировки пищевого сырья и загрузки его (к примеру, от разделочного стола до мясорубки и далее, в различное технологическое оборудование). Использование тележек помогает сократить, а то и вовсе ликвидировать, перевалочные операции в производственном цикле и значительно уменьшить потери сырья. Создаёт условия для механизации ручного труда при транспортировке сырья.

- Габаритные размеры: 590x550x600мм
- Объём ёмкости - 100л
- Полностью из высококачественной нержавеющей стали

СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ДЕФРОСТАЦИИ



Используется для размещения на нем замороженных продуктов.

- Габаритные размеры: 1200x600x1800, 1200x700x1800, 1500x600x1800, 1500x700x1800мм
- Сварной каркас из профильной трубы
- Изготавливается полностью из нержавеющей стали
- Вся жидкость от размороженных продуктов стекает через технологические отверстия полок в ёмкость, расположенную под стеллажом
- Регулируемые по высоте опоры, компенсирующие неровности пола

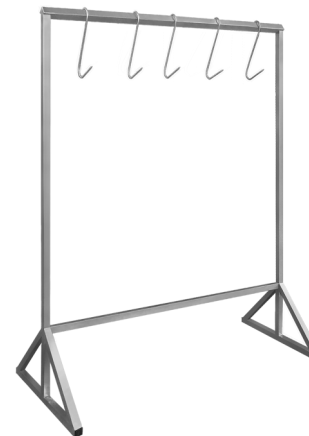
СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ПОДВЕШИВАНИЯ ТУШ (С ВАННОЙ)



Используется для хранения в камерах холодильных, для разморозки, для первичной разделки и обработки туш.

- Габаритные размеры: 1000x800x2000, 1400x800x2000, 1600x800x2000, 1800x800x2000мм
- Сварной каркас из профильной трубы
- Встроенная ванна для сбора конденсата при разморозке и обрезков при разделке
- Регулируемые по высоте опоры, компенсирующие неровности пола

СТОЙКА ДЛЯ ПОДВЕШИВАНИЯ ТУШ



Используется для хранения в камерах холодильных, для разморозки, для первичной разделки и обработки туш.

- Габаритные размеры: 1000x800x2000, 1400x800x2000, 1600x800x2000, 1800x800x2000мм



КОЛОДЫ ДЛЯ РУБКИ МЯСА

КОЛОДА ДЛЯ РУБКИ МЯСА С ДЕРЕВЯННОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ (БУК)



Применяется на предприятиях общественного питания и мясоперерабатывающих заводах.

- Габаритные размеры: 500х500х800, 600х600х800мм
- Сварной каркас из профильной трубы (нержавеющая сталь)
- Рабочая поверхность из натурального дерева, толщина от 200мм
- Для наибольшей устойчивости к ножкам колоды приварены квадратные металлические пластины. При желании колоду можно закрепить к полу.

КОЛОДА ДЛЯ РУБКИ МЯСА С ПОЛИПРОПИЛЕНОВОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ



Применяется на предприятиях общественного питания и мясоперерабатывающих заводах.

- Габаритные размеры: 500х500х800, 600х600х800мм
- Сварной каркас из профильной трубы (нержавеющая сталь)
- Рабочая поверхность из полипропилена, толщина 20-40мм
- Для наибольшей устойчивости к ножкам колоды приварены квадратные металлические пластины. При желании колоду можно закрепить к полу.

КОЛОДА ДЛЯ РУБКИ МЯСА НАСТОЛЬНАЯ (БУК)



Настольная колода для рубки мяса в отличие от своих напольных «собратьев» обладает повышенной мобильностью и компактностью.

- Габаритные размеры: 520х520х150, 600х600х150мм

ВАННЫ КОТЛОМОЕЧНЫЕ И СУШИЛКИ



Ванна котломоечная сварная мойка BK-2/
1500x800x860, 1600x800x860, 1700x800x860,
1800x800x860мм



Ванна котломоечная сварная мойка BK-3/
2200x800x860, 2300x800x860мм



Ванна котломоечная цельнотянутая мойка
BKc-1/ 1160x700x860мм



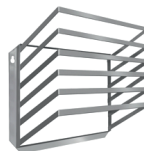
Для сушки досок
ПКд1-5/ 300x400x300мм



Для сушки крышек
ПКк10/ 600x400x300мм



Сушилка для досок
Сд-1/ 300x300x450мм



Сушилка для крышек
Ск-5/ 300x300x315мм



Держатель для ножей/
индивидуальные



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ
НА НАШЕМ САЙТЕ
WWW.F-INOX.RU