



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РЫБОПЕРЕРАБОТКИ

КАТАЛОГ | 2021

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

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

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

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

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

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



Получить консультацию и заказать оборудование:

Гладченко Владимир
технолог компании «Мир Упаковки»

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

Содержание

Пищевое оборудование

| | |
|---|---|
| Шкуроеъемные машины | 2 |
| Чешуеъемная машина | 4 |
| Машина филетеровочная | 5 |
| Удалитель косточек из рыбного филе | 6 |
| Установка для приготовления солевого раствора | 7 |
| Инъектор | 8 |

Упаковочное оборудование

| | |
|---------------------------------------|---|
| Вакуум-упаковочное оборудование | 9 |
|---------------------------------------|---|

Шкурорезная машина Cortex CF 300

Компактная настольная машина для обесшкуривания различных видов рыб.
Идеально подойдет для рыбных магазинов и гастрономии.

С помощью данной машины шкуру можно удалять тремя способами:

- shallow skinning — тонкое обесшкуривание острым ножом;
- silver skinning — стягивание тупым ножом;
- deep skinning — глубокий срез острым ножом (в ограниченных случаях).

Серийное оснащение:

- зубчатый вал с объемными канавками и скребком (CF- технология);
- гидромонитор;
- зазор ножа с плавной установкой;
- педаль для включения/выключения;
- исполнение в нержавеющей стали;
- подставка с 2 откидными роликами для перемещения.



ПАРАМЕТРЫ

| | |
|---------------------------------|----------------------------|
| Ширина среза (мм) | 280 |
| Мощность срезания (м/мин) | 19 |
| Зазор ножа (мм) | 0 – 0,5 |
| Мощность мотора (кВт) | 0,25 |
| Подключение воды | G 1/4 внутренняя резьба |
| Потребление воды (л/ч) | 50 |
| Сжатый воздух | отсутствует |
| Электропитание (В) | 400 |
| Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм) | 560×320×400 560×950×500 |

Шкурорезная машина Skinex S420

Снятие шкуры происходит по особой S-технологии — используется зубчатый транспортировочный вал без объёмных канавок. Чистящий вал из нержавеющей стали работает в противоположном направлении и обеспечивает качественное снятие шкуры без повреждения филе.

Данный аппарат относится к категории открытых настольных машин.
Производительность модели составляет 29 м в минуту, ширина среза — 430 мм.

С помощью данной машины шкуру можно удалять тремя способами:

- shallow skinning — тонкое обесшкуривание острым ножом;
- silver skinning — стягивание тупым ножом;
- deep skinning — глубокий срез острым ножом (в ограниченных случаях).

Дополнительно может укомплектовываться транспортировочным валом с грубой или тонкой системой зубьев и роликовой подставкой для удобного перемещения.



ПАРАМЕТРЫ

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Ширина среза (мм) | 430 |
| Мощность срезания (м/мин) | 24 |
| Зазор ножа (мм) | 0 – 0,5 |
| Мощность мотора (кВт) | 0,75 |
| Подключение воды | G 1/4 внутренняя резьба |
| Потребление воды (л/ч) | 80 |
| Сжатый воздух | отсутствует |
| Электропитание (В) | 400 (другое напряжение по запросу) |
| Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм) | 700×420×500 700×950×600 |
| Вес нетто (кг) | 90 |

Чешуе съёмная машина с вертикальным барабаном AGK 25K

Карборундовая чешуе съёмная машина работает очень быстро и экономно. Она является одной из самых старых и известных систем для снятия чешуи с рыбы.

Во время процесса снятия чешуи машина работает с наполненным водой барабаном, есть также переливное и сливное устройство. Благодаря этому достигается эластичное снятие чешуи. Водяная подушка препятствует ударам рыбы о стенки барабана. Это очень важно для сохранности внешнего вида рыбы после процесса снятия чешуи.

Машина изготовлена из высоколегированной стали. Конструкция признана самой популярной и хорошо себя зарекомендовавшей во всем мире.

Барабаны для мягкой рыбы — карбоновый, для жёсткой — перфорированная сталь.



ПАРАМЕТРЫ

| | |
|---------------------------------|------|
| Максимальная загрузка (кг) | 30 |
| Максимальная ширина машины (мм) | 750 |
| Высота машины (мм) | 1230 |
| Мощность (кВт) | 1,5 |
| Вес нетто (кг) | 155 |

Машина филетеровочная МФС 45

Филетировочная машина изготовлена из современных и качественных комплектующих, которые гарантируют долгую и бесперебойную эксплуатацию.

Получение филе производится в три этапа:

1. Целая рыба очищается от чешуи вручную или на чешуесъемной машине.
2. У очищенной рыбы (на рыборазделочной машине или вручную ножом) отрезаются нижние плавники, верхние плавники, хвост, подрезается брюхо и удаляются внутренности.
3. Тушка рыбы вертикально укладывается внутренней частью брюшка на направляющий лоток и досылается вручную до захватывающего устройства, которое перемещает тушку на дисковые ножи, отделяющие филе от костей.
4. Филе и кости разделяются машиной и падают в соответствующие отдельные лотки.

В машине используются дисковые ножи компании Unimerco — мирового лидера в области производства ножей для переработки мяса.



ПАРАМЕТРЫ

| | |
|---|---|
| Производительность (ед/ч) | 1000-1200 |
| Количество обслуживающего персонала (чел) | 1-2 |
| Выход филе на коже | 45-50% от целой рыбы в зависимости от состояния сырья |
| Рабочая поверхность | пищевая нержавеющая сталь марки aisi 304 и 12x18n10t |
| Масса рыбы (г) | 1000-4000 |
| Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм) | 1350×700×1200 |
| Расход воды (л/час) | 150 |
| Напряжение сети (В) | 380 |
| Мощность (кВт) | 2,25 |
| Вес нетто (кг) | 165 |

Удалитель косточек из рыбного филе AGK

Новейший запатентованный прибор для удаления мелких косточек из рыбного филе (лососевые, окунь, лещ).

Аппарат обладает контролем скорости и уникальным выдёргивающим действием, осуществляющим осторожное удаление мелких косточек из свежих, размороженных, а также копчёных филе.

Особенности удалителя косточек AGK:

- контроль скорости вращающегося колеса;
- управление системой напряжения 24 В;
- производительность — 300 филе в час;
- отсутствие вибрации в ручке;
- аппарат произведён из высококачественной нержавеющей стали.

Размер филе от 100 г до 8 кг, поверхность филе не повреждается. При отсутствии мелких костей не повреждается вакуумная упаковка.



ПАРАМЕТРЫ

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Вода | любой источник воды |
| Производительность (л/мин) | 2 |
| Подача сжатого воздуха давление (бар) | 3 |

Установка для приготовления солевого раствора МП 2000

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

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

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

Преимущества использования установки:

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



ПАРАМЕТРЫ

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

Инъектор ZS-40

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

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

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

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

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

ПАРАМЕТРЫ

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



Вакуумный упаковщик HVC-510S/2A (DZ-510/2SA)

Двухкамерная конструкция с перекидной крышкой обеспечивает высокую скорость упаковки. Пока в одной камере происходит вакуумизация и запайка пакетов, оператор успевает подготовить вторую камеру.

Двухкамерная вакуум-упаковочная машина HVC-510S/2A (DZ-510/2SA) — современное упаковочное оборудование напольного типа, предназначенное для промышленного применения. Корпус упаковщика выполнен из окрашенного металла, вакуумные камеры — из нержавеющей стали. Модель представляет собой оптимальный баланс бюджетной цены и достойного качества.

Аппарат отлично подходит для вакуумной упаковки продуктов мясной, молочной, рыбной промышленности, полуфабрикатов, собственной продукции ритейлеров, пищевой продукции (например, электронных компонентов, документов, одежды) и т.д.

ПАРАМЕТРЫ

| | |
|--|-------------------|
| Напряжение (В/Гц) | АС 220/50 380/50 |
| Мощность двигателя (Вт) | 1500 |
| Мощность запайки (Вт) | 600 |
| Предельное вакуумное давление (кПа) | 1.0 |
| Количество запаивающих планок в камере | 2 |
| Длина запайки (мм) | 510 |
| Ширина шва (мм) | 10 |
| Внешние размеры камеры (Д×Ш×В) (мм) | 610×550×160 |
| Внутренние размеры камеры (Д×Ш×В) (мм) | 510×440×160 |
| Объем вакуумного насоса (м³/ч) | 40 |
| Материал исполнения камеры | Нержавеющая сталь |
| Внешние габариты (Д×Ш×В) (мм) | 1270×720×940 |
| Вес нетто (кг) | 220 |



Напольный вакуумный упаковщик HVC-720S/2B

Вакуумный упаковщик HVC-720S/2B относится к запатентованной серии вакуум-упаковочных машин HVC. Данный аппарат предназначен для эксплуатации в промышленных условиях.

Габариты вакуумной камеры позволяют использовать упаковщик в том числе для упаковки габаритных и объёмных объектов, рабочие размеры 720x530 мм, а высота крышки составляет 175 мм. Мощность вакуумного насоса при этом 63 м³/час.

Само оборудование полностью выполнено из высококачественной нержавеющей стали, материал обработан самыми современными методами, имеет привлекательный внешний вид, абсолютно плоская камера облегчает процесс очистки.

Для соблюдения точности параметров вакуумизации аппарат оснащён вакууметром. Выставление режимов работы (время и мощность запайки, степень вакуумизации) производится через удобную панель управления с интуитивно понятным интерфейсом.

ПАРАМЕТРЫ

| | |
|---|-----------------------|
| Напряжение (В/Гц) | АС 380/50 |
| Мощность двигателя (Вт) | 2200 |
| Мощность запайки (Вт) | 1500 |
| Предельное вакуумное давление (кПа) | 1.0 |
| Количество запаивающих планок в камере | 2 |
| Длина запайки (мм) | 720 |
| Ширина шва (мм) | 10 или 3 (с обрезкой) |
| Размеры камеры (Д×Ш×В) (мм) | 800×630×175 |
| Объём вакуумного насоса (м ³ /ч) | 63 |
| Материал исполнения камеры | Нержавеющая сталь |
| Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм) | 1670×850×975 |
| Вес нетто (кг) | 375 |



Напольный вакуумный упаковщик DZ-1100/2L

Вакуум-упаковщик DZ-1100/2L — наиболее вместительная модель запатентованной серии однокамерных вакуумных упаковщиков DZ/2L.

Имеет напольную конструкцию, для удобного перемещения аппарат оснащён передвижными колесиками. Предназначен для вакуумной упаковки разнообразных пищевых и непищевых продуктов, в том числе габаритных.

Материал исполнения камеры и корпуса — высококачественная нержавеющая сталь. Крышка — из прочного прозрачного оргстекла.

Вакуум упаковочный аппарат DZ-1100/2L имеет глубокую вместительную камеру, двойной промышленный насос общей мощностью 40 м³/час, две L-образно расположенные запаечные планки. Для запайки можно использовать как две планки одновременно, так и только одну из них. Ширина шва 10 мм, мощность нагрева регулируется в зависимости от плотности и состава вакуумных пакетов.

ПАРАМЕТРЫ

| | |
|---|--------------------------|
| Напряжение (В/Гц) | АС 220/50, АС 380/50 |
| Мощность двигателя (Вт) | 1800 |
| Мощность запайки (Вт) | 1500 |
| Предельное вакуумное давление (кПа) | 1.0 |
| Количество запаивающих планок в камере | 1-2 |
| Длина запайки (мм) | 570×980 |
| Ширина шва (мм) | 10 |
| Объём вакуумного насоса (м ³ /ч) | 20×2 |
| Размеры камеры (Д×Ш×В) (мм) | 1106×606×190 |
| Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм) | 1186×720×1005 |
| Материал исполнения | Нержавеющая сталь SUS304 |
| Вес нетто (кг) | 248 |



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РЫБОПЕРЕРАБОТКИ



 mirupak.ru

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

 8 (423) 220-05-80