



**ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ
ПРОИЗВОДСТВА И УПАКОВКИ
ГОТОВЫХ БЛЮД**

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

Фризер для мороженого	2
Слайсер для нарезки	3
Мясорубка	4
Колбасный шприц	5
Хлеборезка	6
Спиральный тестомес	7
Фаршемесильный аппарат	8
Котлетный автомат	9
Жарочная поверхность	10
Фритюрница	11
Контактный гриль	12
Вафельницы	13
Аппарат для хот-догов	16
Аппарат для корн-догов	17
Блинный аппарат	18
Миксеры	19

Упаковочное оборудование

Поршневой дозатор	21
Вакуум-упаковочное оборудование	23
Запайщики лотков	25
Укупорочный аппарат	28

Фризер для мягкого мороженого (1 рожок) НМ-01

Фризер является популярным оборудованием для кафе, ресторанов, супермаркетов, палаток стрит-фуда, сферы быстрого питания и кейтеринга. Точки продаж, оборудованные фризером, могут устанавливаться в парках, на улицах, фойе кинотеатров, развлекательных и торговых центрах, на спортивных аренах и т.п.

Фризер НМ-01 предназначен для производства мягкого мороженого из сухих компонентов с добавлением молока или воды. Выполняет полный цикл производственных операций: смешивание ингредиентов, охлаждение, взбивание, дозирование. После заморозки готовая смесь порционно выгружается в стаканчик, креманку или вафельный рожок.

Особенности модели:

- наличие одного рожка, т.е. аппарат можно использовать для приготовления одновременно одного вида мороженого;
- стильный яркий дизайн, привлекающий внимание посетителей;
- компактная настольная конструкция;
- достаточно высокая для своих габаритов производительность 8-11 кг/час;
- использование в холодильной установке экологически безопасного хладагента R404A;
- наличие функции ночного хранения продукта.

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (кВт)	0,9
Производительность (л/час)	13 – 18
Хладагент	R22/R404A
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	570×740×750
Вес нетто (кг)	59



Полуавтоматический слайсер 220 ES-8

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

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

Слайсер оборудован самозатачивающимся ножом, что обеспечивает его долговечную службу и облегчает обслуживание. Корпус алюминиевый, лезвие из высококачественной нержавеющей стали. Для безопасного использования каретка оборудована ручкой с пластиковым ограничителем и пластиковым защитным кожухом.

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



ПАРАМЕТРЫ

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

Мясорубка ТС-12

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

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

Из конструктивных и технологических особенностей можно отметить:

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

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

ПАРАМЕТРЫ

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



Горизонтальный колбасный шприц TG-5L

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

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

Все детали аппарата выполнены из высококачественной нержавеющей стали.



ПАРАМЕТРЫ

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

Хлебозрезка TR-31

Хлебозрезка предназначена для точной нарезки хлеба продолговатой формы (батона, формового хлеба) на ровные, одинаковые по толщине ломтики без крошения. Подходит для нарезки ржаных и пшеничных сортов хлеба.

Стандартная толщина нарезки 12 мм, также доступны модели с толщиной нарезки в диапазоне от 8 до 12 мм.

Основные сферы применения — предприятия общественного питания (столовые, рестораны, кафе), пекарни, гастрономы, кейтеринг.

Модель обладает высокой производительностью и способна нарезать от 100 до 300 батонов в час (в зависимости от толщины ломтиков). Особая форма ножей обеспечивает не только производительность, но и высокое качество и точность нарезки.

Все соприкасающиеся с продуктом элементы выполнены из пищевой нержавеющей стали, что соответствует санитарно-гигиеническим требованиям ЕС и РФ.



ПАРАМЕТРЫ

Количество ножей	31
Толщина нарезки (мм)	от 8 до 12 (не регулируется)
Мощность (кВт)	0,25
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	650×740×780
Вес нетто (кг)	55

Спиральный тестомес HS20

Спиральные тестомесы используются для замешивания различных видов дрожжевого теста. Двухскоростной спиральный тестомес позволяет производить замес теста в один или два цикла, то есть на одной или двух скоростях.

При работе на одной скорости смешивание ингредиентов и замес теста происходит одновременно, при двух — смешивание производится на меньшей скорости, а замес на большей, что лучшим образом сказывается на текстуре продукта и его потребительских свойствах.

Тесто получается эластичное, однородной консистенции. Большим преимуществом модели HS20 является наличие электронного таймера для установки времени замешивания, механические таймеры, как правило, быстро выходят из строя. Дежа выполнена из высококачественной нержавеющей стали, объём 21 л.

В ассортименте представлены спиральные тестомесы с объёмом дежи от 21 до 140 л.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	1,5
Объём дежи (л)	21
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	730×390×900
Вес нетто (кг)	90
Максимальный объем загрузки (кг)	8
Скорость чаши (об/мин)	12/20
Скорость смешивания (об/мин)	112/198

Фаршемесильный аппарат BWL-50

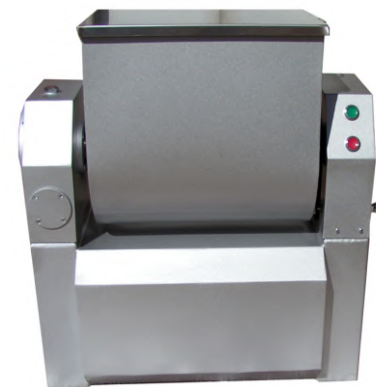
Фаршемесильный аппарат предназначен для перемешивания различных видов фарша — мясного, рыбного, овощного, смешанного. Может также использоваться для смешивания других вязких и пастообразных продуктов.

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

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

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

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



ПАРАМЕТРЫ

Скорость вращения рабочего органа (об/мин)	52
Время замеса (мин)	30
Разовый объем загрузки (кг)	до 50
Мощность (кВт)	1.1
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	860×450×900
Вес нетто (кг)	140

Котлетный автомат Patty-100

Аппарат можно укомплектовать большим количеством сменных барабанов для изготовления изделий любой формы — от классической круглой до фигурной. По заказу клиента возможно изготовление барабана для формования изделий с индивидуальным дизайном.

Автомат для производства котлет Patty-100 является одной из самых продаваемых на российском рынке моделей китайских котлетных автоматов. Неоспоримое достоинство автомата — простота и удобство эксплуатации. Он легко моется, а сменить барабан можно за несколько минут. Барабан оснащен простой системой регулировки положения поршня для выбора необходимой толщины изделия. Опытным путем оператор может выйти на точный вес изделия, необходимый для конкретного вида выпускаемого продукта. Максимальная толщина изделия — 15 мм. Погрешность в весе составляет не более 1%.

В стандартную комплектацию входит барабан, формирующий эллипсовидные изделия размером 100x70 мм или круглые изделия с диаметром 100 мм. Дополнительно доступны одинарные и двойные барабаны для формования изделий в форме круга, треугольника, ромба и по индивидуальному дизайну.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	220/50
Мощность (Вт)	550
Количество ячеек	1
Производительность (шт/час)	2100 (4200)
Объём бункера (л)	30
Погрешность (%)	≤ 1
Максимальный диаметр изделия (мм)	круг - 100, эллипс - 100×70
Толщина изделия (мм)	8 – 15
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	715×600×1400
Вес нетто (кг)	118

Жарочная поверхность HEG-821

Модель оснащена бортиками для предотвращения разбрызгивания масла. Подключается к бытовой электросети 220В.

Жарочная контактная поверхность HEG-821 с рифлёным профилем предназначена для жарки блюд из мяса, птицы, морепродуктов и овощей с эффектом гриля. Поверхность выполнена из жаропрочной нержавеющей стали. Незаменима для предприятий общественного питания, ритейла и в особенности — для предприятий фаст-фуд индустрии.

Настольная конструкция и компактные габариты позволяют установить оборудование даже в самом ограниченном рабочем пространстве. Вместе с тем по своей эффективности и производительности жарочная поверхность сопоставима с несколькими традиционными плитами. За счёт больших размеров рабочей области она позволяет готовить сразу несколько блюд, ускоряя процесс жарки.

Механический терморегулятор позволяет выставить нужную температуру для приготовления блюда, а встроенный термостат автоматически поддерживает её на заданном уровне. Это обеспечивает не только равномерную прожарку продукта, но и позволяет экономно расходовать электроэнергию. Диапазон нагрева от 50°C до 300°C.

В ассортименте представлены жарочные поверхности мощностью от 3 до 4,4 кВт и длиной жарочной поверхности от 550 до 730 мм.

ПАРАМЕТРЫ

Температура нагрева (°C)	50-300
Тип жарочной поверхности	рифленая
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	3
Размер жарочной поверхности (мм)	550×450×230
Вес нетто (кг)	23



Фритюрница HEF-4L

Модель оснащена системой поддержания постоянной температуры масла без его перегрева и горения. Удобно расположенный терморегулятор позволяет выставлять температуру от 50 до 200°C.

Электрическая фритюрница — незаменимое оборудование профессиональной кухни предприятий общепита. С её помощью можно приготовить не только картофель фри, но и другие блюда, технология приготовления которых подразумевает обжаривание в большом количестве масла. Это и пончики, и блюда в кляре, мясные и рыбные закуски и многое другое.

Этот малогабаритный, но мощный аппарат незаменим на объектах общепита, в кулинариях и на собственных кухнях предприятий торговли. Материал изготовления — нержавеющая сталь. Плотно закрывающаяся крышка предотвращает разбрызгивание горячего масла и гарантирует безопасный процесс приготовления блюд.

В ассортименте представлены фритюрницы с одной и двумя рабочими поверхностями и мощностью от 2 до 5,6 кВт.

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (кВт)	2,0
Объём чаши (л)	4
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	265×385×320
Вес нетто (кг)	5,0



Контактный гриль HEG-811E с рифлёными поверхностями

Пресс-грили широко используются на предприятиях общественного питания, в ритейле, в особенности рекомендованы для предприятий фаст-фуд индустрии.

Аппарат предназначен для приготовления, жарки и разогрева различных продуктов (мяса, морепродуктов, овощей, мяса птицы и полуфабрикатов). Отличительной особенностью данного аппарата является наличие двух чугунных рифлёных поверхностей с антипригарным покрытием (355х235 мм). Температура регулируется в диапазоне 50-300°C посредством терморегулятора, расположенного на панели управления.

Для удобства очистки аппарат оснащён лотком для сбора жира, а для обеспечения безопасности использования — ручками из термостойкого материала.

В ассортименте представлены контактные грили с одной и двумя поверхностями, а также с гладкими и рифлёными поверхностями.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (кВт)	2,2
Размер рабочей поверхности (мм)	355×235
Тип поверхности	Рифлёная
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	420×400×210
Вес нетто (кг)	21

Вафельница для объёмных вафель HWB-1S

Объёмные (или бельгийские) вафли — лакомство, ставшее популярным во всем мире. На их основе можно делать как традиционные десерты с различными сладкими наполнителями, так и использовать в качестве основы для сэндвичей и других аналогичных закусок (с мясом, сыром, сёмгой, овощами и т.п.)

Вафельница для приготовления объёмных вафель выполнена в современном дизайне из высококачественных материалов. Её можно разместить на фудкорте в торговом центре, в кофейне и мини-кафе, на фудтраке или в любой другой точке общепита, размещённой в общественном месте. У любителей домашней выпечки она займёт своё достойное место на обычной кухне.

Время выпечки — 2,5-3 минуты. Простая и надёжная электромеханическая панель управления с таймером и регулированием температуры. Диапазон регулировки 50-300°C. Жарочная поверхность выполнена из чугуна с высокими показателями теплопроводности. Это обеспечивает быструю и равномерную прожарку.

В ассортименте представлены вафельницы для объёмных вафель с двумя секциями.

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (кВт)	1,6
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	282×380×230
Вес нетто (кг)	11,6



Вафельница для гонконгских вафель НХ-6

Особая форма с выпуклыми шариками смотрится оригинально. Такие вафли комбинируются с самыми разнообразными начинками — взбитыми сливками, фруктами, ягодами, мороженым и пр. При этом начинку можно разместить как внутри самих шариков (при помощи кулинарного шприца), так и между вафлями.

Время приготовления одной порции 3-4 минуты, поэтому вашим клиентам не придётся томиться долгим ожиданием. Установленная в торговой точке вафельница обеспечит максимальный товарооборот и, соответственно, прибыль.

Особенности модели:

- удобные не нагревающиеся деревянные ручки для безопасной работы оператора;
- компактная конструкция в корпусе из нержавеющей стали;
- пресс-формы выполнены из высококачественного чугуна, который обеспечивает равномерное выпекание и красивый золотистый цвет готовой вафли;
- антипригарное покрытие жарочной поверхности предотвращает прилипание и пригорание теста;
- простая и надёжная электромеханическая панель управления.

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (Вт)	1400
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	225×420×290
Вес нетто (кг)	5,3



Вафельница для плоских вафель НСВ-1

Вафельный рожок — пользующийся неизменным спросом вид «съедобной» упаковки. Он позволяет удобно перекусить на ходу, а мимо аромата свежее испечённых вафель невозможно пройти, не обратив на него внимание.

Вафельница предназначена для выпечки классических тонких вафель круглой формы. Пока вафля не остыла, её можно свернуть в трубочку или в рожок при помощи специального конуса. Их используют для мороженого или других десертов с различными начинками и наполнителями.

Компактная и недорогая модель НСВ-1 отлично подойдёт для предприятий торговли и общественного питания с небольшой проходимостью.

Из других особенностей модели можно выделить:

- исполнение из высококачественных комплектующих и материалов;
- надёжное электромеханическое управление;
- рабочие поверхности выполнены из чугуна с тефлоновым покрытием;
- имеется термостат с плавным регулированием температуры нагрева;
- в комплект поставки входит деревянный рожок для сворачивания вафли.

В ассортименте представлены вафельницы для плоских вафель с двумя секциями.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	1
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	282×380×230
Вес нетто (кг)	6,4

Аппарат для хот-догов ННД-04

Оборудование выполнено из пищевой нержавеющей стали, оснащено паровой цилиндрической камерой и четырьмя штырями для нагревания булочек.

Приготовление хот-догов с помощью аппарата ННД-04 — это гарантированные вкус и качество одного из наиболее популярных видов фаст-фуда. Аппарат относится к паровому типу оборудования и работает от обычной бытовой электросети 220В. Он предназначен для предприятий общественного питания малой и средней мощности, где важно не только время варки, но и качественный всесторонний одновременный прогрев булок и сосисок.

Приготовление сосисок занимает около одной минуты, разогрев булочек — 30 секунд. Также ННД-04 можно использовать для приготовления других паровых блюд.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (Вт)	800
Температура нагрева (°С)	50 – 300
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	460×360×360
Вес нетто (кг)	10

Аппарат для корн-догов НХ-117

Корн-дог — ещё один вид сосисок в тесте, но в отличие от классического хот-дога, сосиска помещается не в уже готовую разогретую булочку, а выпекается в тесте наподобие вафли. Для приготовления теста используется кукурузная мука или смесь кукурузной и пшеничной муки.

Аппарат для корн-догов НХ-117 по своей форме и функционалу схож с вафельницей. Две прижимные пресс-формы с пятью ячейками выполнены с антипригарным покрытием. Корпус более чем на 90% состоит из металлических элементов (алюминий, нержавеющая сталь, металлические пластины с гальваническим покрытием). Вокруг основания имеется съёмный поддон для сбора излишков теста.

Регулируемая температура нагрева обеспечивает оптимальный режим обжарки. Благодаря мощным ТЭНам процесс приготовления одной порции занимает не более 3-5 минут.

Прибор устанавливается на стол, расстояние до стены должно составлять не менее 10 см.

В ассортименте представлены аппараты для корн-догов, которые позволяют одновременно выпекать от 5 до 6 изделий.

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	1,55
Количество отсеков	5
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	360×330×245
Размеры в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	405×400×305
Вес нетто (кг)	9
Вес в упаковке (кг)	10



Блинный аппарат НСМ-1

Блинный аппарат (блинница) — это профессиональное электрооборудование для предприятий общественного питания любого формата. Особенно подходит данный аппарат для формата фаст-фуд индустрии.

Жарочная поверхность выполнена из антипригарного материала с тефлоновым покрытием, корпус — из нержавеющей стали. Антипригарная поверхность предотвращает подгорание теста и позволяет не использовать для жарки масло и другие жиры. Это не только снижает себестоимость готового продукта, но и повышает его вкусовые качества.

Модель НСМ-1 имеет одну рабочую поверхность диаметром 400 мм.

Потребляемая мощность — 3 кВт. Мощные нагревательные элементы обеспечивают равномерное прогревание жарочной поверхности за короткое время. Это обеспечивает качественное пропекание продукта по всей поверхности.

В ассортименте представлены блинные аппараты с двумя рабочими поверхностями.

ПАРАМЕТРЫ

Диаметр конфорки (мм)	400
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	3
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	450×470×230
Вес нетто (кг)	23



Миксер для молочных коктейлей HBL-11

Профессиональное устройство для приготовления, взбивания и перемешивания коктейлей на основе молочных продуктов. Может использоваться для приготовления шейков, муссов, сорбе и напитков с ледяной крошкой.

Стильный дизайн и компактные габариты позволяют укомплектовать им любую кухню — от ресторана и бара до детского кафе или точки на фудкорте.

Корпус и стакан выполнены полностью из нержавеющей стали. Конусообразная форма рабочей ёмкости обеспечивает эффективное перемешивание и взбивание ингредиентов. Имеется двухступенчатый переключатель скоростей. Миксер включается автоматически при подставлении стакана и выключается при съёме.

В ассортименте представлены миксеры для молочных коктейлей одно- и двухпостовые.

ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (Вт)	150
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	170×170×520



Планетарный миксер В7

Дежа полностью выполнена из пищевой высококачественной нержавеющей стали. Имеется пластиковая защитная крышка, обеспечивающая безопасность и препятствующая разбрызгиванию продукта.

Применяется для приготовления различных видов негустого теста (бисквитного, пирожкового, блинного и пр.), кремов, суфле, соусов. Название «планетарный миксер» он получил исходя из конструктивных особенностей, где применяется планетарный редуктор. Планетарный редуктор обеспечивает поворот вращающегося месильного органа вокруг центра дежи.

В комплект поставки входит стандартный набор насадок для вымешивания - крюк, лопатка и венчик. Широкий венчик захватывает максимальную область при вымешивании. На внешней панели располагается переключатель скорости, позволяющий плавно регулировать необходимые параметры. Миксер имеет подъемную голову. Управление подъемом происходит с помощью рычага на панели управления.



ПАРАМЕТРЫ

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (Вт)	500
Объём (л)	7,5
Габаритные размеры (Д×Ш×В) (мм)	380×240×405
Вес нетто (кг)	7,5

Поршневой дозатор LPF-500T

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

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

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

ПАРАМЕТРЫ

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



Поршневой дозатор PPF-1000T

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

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

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

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



ПАРАМЕТРЫ

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

Однокамерный вакуумный упаковщик DZ-600/S

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

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



ПАРАМЕТРЫ

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

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

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

Особенности модели:

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

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

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

ПАРАМЕТРЫ

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

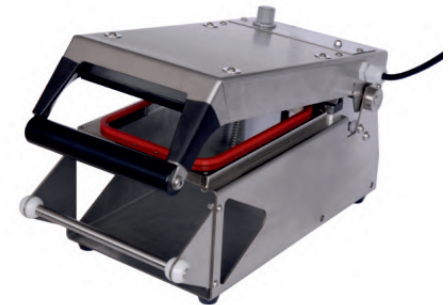


Ручной запайщик лотков HTS-225

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

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

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



ПАРАМЕТРЫ

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

Полуавтоматический запайщик HL-95B под прямоугольный лоток

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

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

Аппарат работает в полуавтоматическом режиме:

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

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



ПАРАМЕТРЫ

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

Автоматический запайщик лотков HL-95A

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

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

ПАРАМЕТРЫ

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



Универсальный ручной укупорочный аппарат МСМ-155

Универсальный ручной укупорочный аппарат отличается высоким качеством исполнения, низкой стоимостью, простотой использования и обслуживания.

В комплекте с укупорщиком поставляется: балансир, 7 резиновых вкладышей под различные размеры крышки, 2 укупорочные головки: одна под малые резиновые вкладыши, вторая под большие резиновые вкладыши. Оборудование на 220В, потребление мощности всего 80 Вт.

Особенности аппарата:

- наличие реверса (соответственно можно как закручивать, так и раскручивать крышку), возможность регулировки момента затяжки – то есть степени плотности закручивания;
- возможность использования только под пластиковые крышки.

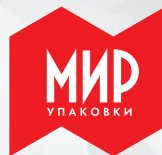
В ассортименте представлены укупорочные аппараты ручные и полуавтоматические.

ПАРАМЕТРЫ

Производительность (шт/мин)	15-20
Напряжение (В)	220
Мощность (Вт)	80
Диаметр крышки (мм)	∅10-50
Вес нетто (кг)	2




ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА И УПАКОВКИ ГОТОВЫХ БЛЮД



 mirupak.ru

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

 8 (423) 220-05-80