ОКАНТ&К.®

WWW.OKANT.RU

КОМПЛЕКСНЫЕ ПОСТАВКИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЙ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ОГЛАВЛЕНИЕ

Универсальные коптильные камеры 4
Камеры интенсивного охлаждения 5
Климатические камеры 6
Системы порционирования 8
Клипсаторы 11
Оборудование для измельчения: куттеры 12
Льдогенераторы 13
Оборудование для измельчения: сепараторы, волчки 14
Оборудование для перемешивания 16
Оборудование для измельчения: блокорезки 14
Линии для обвалки 19
Оборудование для массирования 20
Оборудование для иньектирования 21
Оборудование для производства полуфабрикатов 22
Оборудование для обжарки 26
Оборудование для нарезки 28
Линии для производства пельменей 32
Оборудование для производства пиццы 37
Линии для производства блинов с начинкой 38
Линии для производства круглых блинов с начинкой 39
Силосы 41
Оборудование для переработки овощей 42
Оборудование для варки и жарки 44
Линии для дозирования пищевых продуктов 45
Оборудование для фасовки и упаковки 46
Оборудование для дефростации 48
Холодильные и морозильные установки 49
Оборудование для гигиены 50
Энергосберегающие системы 50

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ

Компания «ОКАНТ и К» основана в 1993 году и является одним из крупнейших поставщиков оборудования для мясоперерабатывающей, хлебопекарной и кондитерской промышленности. За годы успешной работы нашими постоянными клиентами стали ведущие предприятия пищевой отрасли России и стран СНГ.

Миссия компании «ОКАНТ и К» – поставка новых технологий, с помощью которых предприниматели могут успешно вести бизнес и предлагать потребителям продукцию наивысшего качества.

Компания «ОКАНТ и К» представляет оборудование лучших мировых производителей. Мы успешно работаем с известными компаниями из стран Европы, Японии, Тайваня, Китая. Принципы работы компании: тщательный анализ рынка пищевого оборудования иностранных производителей, применение принципиально новых технологических решений и комплексные поставки оборудования для пищевых производств.

В своей деятельности фирма известна гибким подходом к клиенту, оперативным реагированием на запросы, высокой дисциплиной обслуживания. Благодаря подготовке на заводах-производителях инженеры-наладчики и технологи компании «ОКАНТ и К» профессионально помогают заказчику подобрать необходимое оборудование, осуществляют шефмонтаж, наладку и пуск оборудования, сервисное гарантийное и постгарантийное обслуживание, поставку запасных частей и расходных материалов. При участии технолога компании-заказчика проводится настройка этапов производства и выпуск пробной партии продукта. Специалисты компании адаптируют оборудование под сырье, имеющееся у клиента, производят автоматизацию производства. Кроме того, наши специалисты осуществляют согласование технических доработок требуемого оборудования на заводах-производителях с учетом технических задач заказчиков, в том числе до требований ГОСТ.

Компания руководствуется гибкой ценовой политикой, поставки могут осуществляться с привлечением ведущих лизинговых компаний, в том числе с предоставлением льготных условий. Каждую минуту на нашем оборудовании изготавливается 1 тонна полуфабрикатов. Сотрудничество с нами – это успех Вашего бизнеса!

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

MAUTING®

Компания Mauting (Чешская республика) основана в 1992 году. Специализируется на производстве термокамер для пищевой промышленности. Камеры предназначены для копчения, интенсивного охлаждения, обработки дымом и других технологий. Обладают высокими функциональными характеристиками, надежностью и качеством, соответствующими стандарту ISO 9001–2008.

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОПТИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ UKM CLASSIC, COMPACT

Предназначены для копчения и термообработки мясных и колбасных изделий, а также для производства продукции, термообработка которой осуществляется подобным способом (ветчина, рыба, птица, сыр...). Обеспечивают стандартный набор операций (покраснение, прогревание, сушку, копчение и варку) в ходе одного непрерывного технологического процесса термообработки без дополнительного или промежуточного перемещения сырья. Возможна обработка продуктов на решетках. Для копчения холодным дымом камера оборудуется системой охлаждения.

ОСНОВНЫЕ ТИПЫ КОПТИЛЬНЫХ КАМЕР MAUTING

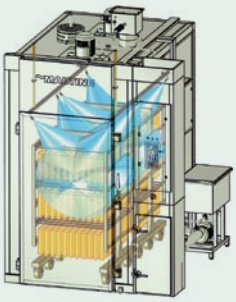
- По высоте коптильных тележек:
  - UKM 200x (x – количество тележек) – 1 x 1 м, высота тележки – 2 м
  - UKM 1701 – 0,9 x 1 м, высота тележки – 1,7 м
  - UKM 1501 – 0,9 x 0,9 м, высота тележки – 1,5 м
- По расположению тележек коптильной камеры:
  - В одном ряду UKM2001, UKM2002, UKM2003, UKM2004, UKM2005, UKM2006, UKM2007, UKM2008
  - В двух рядах UKM2001x2, UKM2002x2, UKM2003x2, UKM2004x2
- По расположению дверей:
  - с одной стороны
  - с двух сторон (сквозное/туннельное исполнение)
- По нагреву камеры:
  - Электрический
  - Газовый – природный газ, светильный газ, пропан, пропан-бутан
  - Масляный – в стандартном исполнении горелки Weishaupt
  - Паровой
  - Комбинированный – например, паровой + электрический (более высокие температуры запекания). Или газовый + паровой
- По типу дымогенератора:
  - Дымогенератор тления – работает на древесной щепе
  - Фрикционный дымогенератор – за счет трения древесного бруса
  - Аппликатор жидкого дыма – атомизация жидкого дыма
  - Паровой – переход перегретого пара через древесную щепу

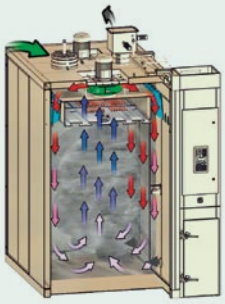
Преимущества:

- Высокая скорость процессов
- Равномерность копчения и термообработки
- Экономия энергии

Особенности:

- С вертикальными, горизонтальными термо-, дымопотоками, с возможностью ограничения по высоте.
- Диапазон температур в ходе термообработки: 40°-110°(для запекания до 160°)
- Изготавливаются в однорядном двухрядном и туннельном исполнении от 1-12 рам.
- Корпус из нержавеющей стали с примесью титана со специальным усиленным полом (стандарт – 600 кг/м^2), рассчитан на эксплуатацию с использованием напольных рам-тележек.
- Каждая секция камеры (из расчета одной рамы) оборудована мощным двухскоростным вентилятором с регулированием оборотов, обеспечивающим: многократное увеличение скорости воздухообмена, равномерное быстрое распределение температуры, сокращение времени на термо-, дымообработку до 25%. Благодаря высокой скорости воздухообмена гарантировано высокое и равномерное качество продукции во всех частях камеры.
- Полностью автоматизированная современная микропроцессорная система управления ADITEC TP 1011 позволяет создавать индивидуальные производственные программы для изготовления продукции с учетом региональных требований рынка. Объем памяти АСУ – 99 программ, каждая программа может включать до 20 различных шагов. Возможно подключение системы управления к компьютеру технолога для сбора, учета и архивации данных.
- Для оптимизации потерь используется щадящий способ нагрева по разнице температур «Дельта Т» (Δt), основанный на отслеживании и поддерживании предварительно заданной разницы температур в ядре изделия и внутри камеры.
- Исполнение в SmartDesign (ровный фасад, пневматическое закрывание дверей, система управления TP1011 с сенсорным дисплеем, световая сигнализация).

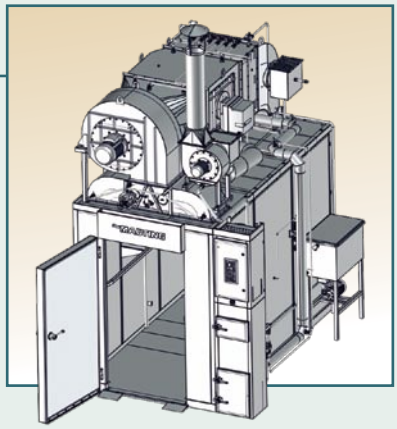




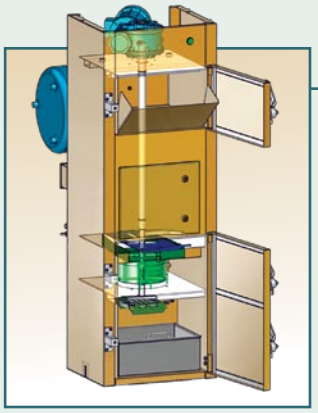
«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

MAUTING®

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КАМЕРЫ UKM CENTRAL
С ЦЕНТРАЛЬНЫМ ВЕНТИЛЯТОРОМ



Предназначены для горячего и холодного копчения и варки всех видов изделий: мяса, рыбы, птицы, сосисок, колбасы, сыра и др. (Опция: + испаритель) Возможна варка изделий в вакуумной упаковке.
Коптильная камера оснащена центральным вентилятором со смесительной камерой. Подготовленная воздушно-дымовая смесь равномерно разводится с помощью каналов по камере и равномерно распределяет температуру и дым во всех точках камеры.



ДЫМОГЕНЕРАТОР ЗАКРЫТОГО ТИПА

Все типы камер оснащаются автоматическим дымогенератором закрытого типа (виды работ: тление древесной щепы твердых пород дерева или опилок; трение деревянного бруска (фрикционный); использование жидкого дыма; паровой – проход перегретого пара через древесную щепу). Дымогенератор оснащен автоматической подачей щепы, автоматической системой тушения и мойкой, а регулируемая подача воздуха в зону тления позволяет снизить атмосферную зависимость и получить требуемые количество и плотность дыма.

КАМЕРЫ ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ZKM

Камеры охлаждения предназначены для промышленного производства, которые позволяют интенсивное охлаждение копченых продуктов, копченой рыбы и похожих продуктов после термообработки. Конструктивное исполнение камер аналогично коптильным и варочным камерам.

Преимущества интенсивного охлаждения:

- простое и быстрое сокращение процесса охлаждения
- уменьшение потерь в весе по сравнению с классическим охлаждением водой
- быстрый переход через критический интервал температур от +40˚C до +15˚C, когда имеет место самый быстрый рост микроорганизмов
- увеличение срока годности и длительного хранения изделий
- возможность немедленной отгрузки – экономия охлаждаемых и складских помещений
- возможность быстрой упаковки – экономия складских помещений
- сокращение времени между термообработкой и отгрузкой

ВАРОЧНЫЕ И ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ VZKM

Варочные и холодильные камеры предназначены для промышленного и ремесленного производства. Это камера, которая комбинирует варочную камеру с паровым нагревом и камеру интенсивного охлаждения. Позволяют производить варку и последующее интенсивное охлаждения без манипуляции с продуктами.

Преимущества:

- позволяет проводить автоматический процесс теплообработки варкой и управляемым интенсивным охлаждением
- камера обеспечивает оптимальный поток, скорость, направление и замену циркуляционного воздуха, что является основным фактором для равномерного распределения температуры и влажности в камере
- циркуляция воздуха в камере обеспечена мощными вентиляторами, количество которых соответствует количеству тележек
- варочные камеры охлаждения используют контроллер, который обеспечивает автоматическую работу, выбор собственной программы и полный контроль над технологическим процессом
- идеальная конструкция обеспечивает отличную изоляцию, жесткость и долгий срок службы

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

MAUTING®

КЛИМАТИЧЕСКИЕ КАМЕРЫ KMZ И KMD

Термодымовые камеры KMZ предназначены для 1-й стадии ферментации термически необработанных мясных продуктов. Обеспечивает процессы: прогрев, старт ферментации, созревание, высушивание и окуривание холодным дымом. Наилучшим образом подходят для ферментированных продуктов со стартовой культурой (закваски), также для технологий с GDL или классического производства твердокопченых салями, колбас, ветчины и копченого мяса.

Режимы работы:

- Температурный диапазон в диапазоне 18-30°C
- Регулируемая влажность в диапазоне 65-95% (в случае увлажнения паром до 98%)

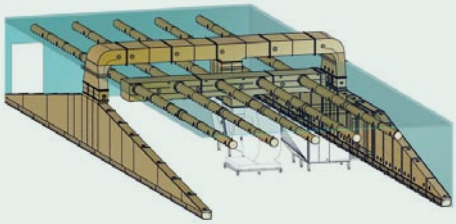
Климатическая камера сконструирована для экономной работы и сокращения общих затрат.

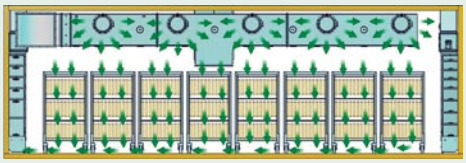
КАМЕРЫ KMD С СИСТЕМАМИ ПОДАЧИ ВОЗДУХА CROSSFLOW

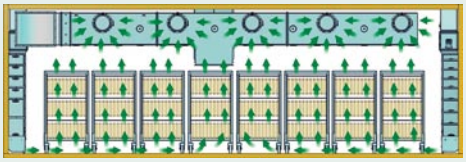
Камеры для дозревания KMD предназначены для 2-й стадии ферментации твердокопченых и других мясных продуктов, которые не подвергаются термической обработке, или для сушки варено-копченых и других продуктов, подвергаемых термической обработке.
Обеспечивают процессы: дозревание, сушку и складирование.

CROSSFLOW – инновационная система переключения потоков воздуха

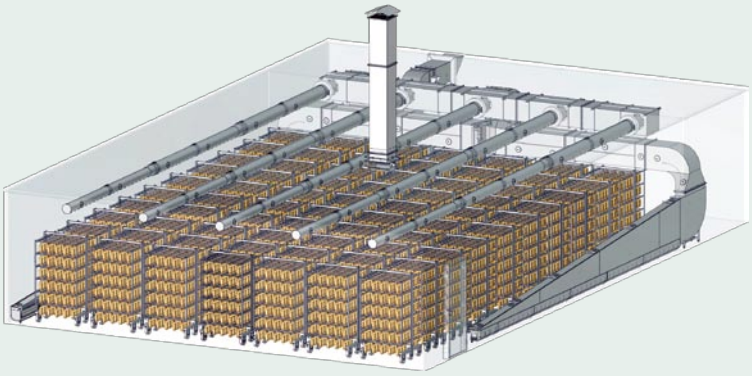
Циркуляционный воздух циклически подается в камеру сверху каналами, расположенными над тележками, и отсасывается каналами, расположенными вдоль стен камеры. В соответствии с программой ведется поток воздуха обратно снизу вверх и отсасывается каналами над тележками.







- Патентованная система реверсивного переключения потоков воздуха (позволяет обеспечить подачу равномерных потоков сверху вниз, снизу вверх; обеспечение смещения 50:50%, 30:70% и 70:30% гарантирует беспрецедентно равномерную сушку, снижая риск образования закала и теневых зон).
- Одни и те же каналы служат попеременно как нагнетающие и как вытяжные.
- Патентованная система подачи воздуха из трубчатых каналов, позволяет направить потоки воздуха вертикально вверх/вниз.
- По сравнению со стандартной системой подачи потока воздуха процесс обработки продукта ускоряется на 5-15%
- Общая годовая экономия энергии (до 40%) достигается за счет использования энергии наружного воздуха – энтальпии и регулирования по абсолютной влажности.
- Система подает через фильтр свежий воздух в зависимости от его температуры на охлаждение или нагрев. Влажный воздух в камере разбавляется сухим наружным в зимний период - нет необходимости охлаждать камеру.

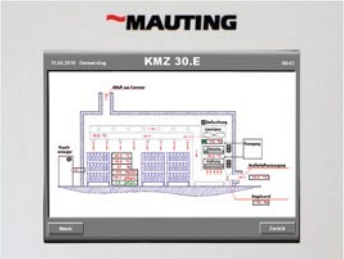


«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

MAUTING®

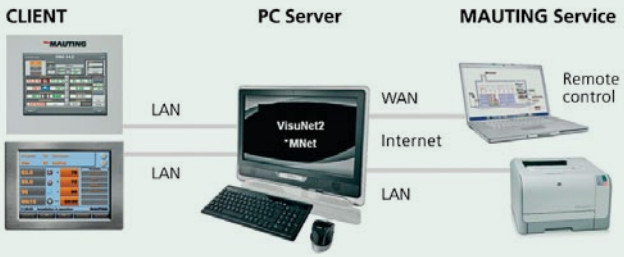
УПРАВЛЯЮЩАЯ СИСТЕМА B&R

- Наглядное управление
- Регулирование по АБСОЛЮТНОЙ влажности
- Использование энергии наружного воздуха (температура, энтальпия)
- Выбор регулирования по производственным расходам энергии на 1 кВт/ч
- Экономия до 40% производственных расходов
- Отображение текущего % массовых потерь
- Удаленный доступ MautingNET
- Содержит в себе уникальные know-how фирмы Mauting



ВОЗМОЖНОСТЬ ПОЛНОГО КОНТРОЛЯ И УПРАВЛЕНИЯ ЧЕРЕЗ ВНУТРЕННЮЮ СЕТЬ ETHERNET ИЛИ ЧЕРЕЗ INTERNET

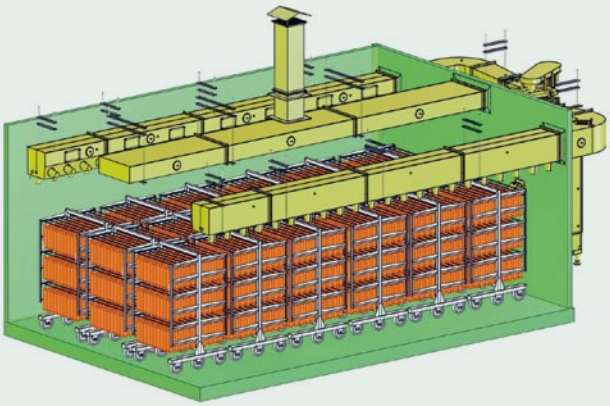
- Изменение программ
- Изменение параметров управляющей системы
- Диагностика и определение причин неисправностей
- Сервисное обслуживание



Кроме инновационной системы CROSSFLOW компания MAUTING предлагает традиционные решения систем распределения потоков воздуха в климатических камерах DAF1 и DAF2.

DAF (Dual Air Flow система) – традиционная система подачи воздуха

Циркулирующий воздух, поступающий в камеру, двигается циклически в горизонтальном направлении над тележками и вертикальном направлении вдоль стен камеры. Количество воздуха с левой и правой стороны варьируется от 30% до 70%.
Система DAF 1 – Воздух отсасывается из камеры каналами, расположенными над тележками. Предназначена для KMZ до 2-х рядов KMD до 7 рядов.
Система DAF 2 – Воздух циклически отсасывается из камеры каналами, расположенными над тележками и вдоль стен камеры. Предназначена для KMZ до 4-х рядов.



«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

Компания Heinrich Frey Maschinenbau GmbH (Германия) специализируется в вакуумных и невакуумных наполнительных шприцах. Конструирование систем происходит с использованием новейшего компьютерного программного обеспечения 3D CAD. Frey – это неизменно высокое немецкое качество изготавливаемой продукции.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ВАКУУМНЫЕ ШПРИЦЫ F-LINE

Вакуумные шприцы непрерывного действия F-Line предназначены для работы со всеми типами оболочек в режимах: прямого наполнения, порционирования и перекручивания. Применяемый в изделиях фаршевый насос FREY роторно-лопастного типа, ротор которого изготовлен из нержавеющей стали с плазменным покрытием, обеспечивает особенно бережное отношение к фаршу. Большой объем камер насоса обеспечивает бережное перемещение фарша.

Модели: F50/F52, F60 – для небольших производств.
Комплектуются: держателем оболочки, работающим с натуральными, коллагеновыми и прочими типами оболочек; пневматическим устройством надевания оболочки, что сокращает время простоя и увеличивает производительность; перекрутчиком; современным управлением через сенсорную панель, с возможностью вывода данных на удаленный доступ. Особенности: электронные приводы оптимизированы на низкое потребление энергии и низкий уровень шума, простая очистка и обслуживание.

Модели F100/F103, F160/F163, F190 /F193, F200/ F223 – для средних и крупных предприятий. Особенности: предназначены для производства больших объемов производства сосисок, сырокопченых и других видов колбас. Соответствуют наилучшему соотношению цены и мощности, обладают высокой производительностью, возможностью различных комбинаций с дополнительными устройствами для сосисочных линий и производства полуфабрикатов, могут поставляться со встроенным гидравлическим загрузочным устройством.

Модели F222, F260, F266 – профессиональные шприцы для промышленности.
Особенности: высокая производительность, работают с автоматическими клипсаторами, инновационная система подачи фарша гарантирует точность наполнения сосисок, колбасных батонов, сырокопченой колбасы, оптимальны для работ с дополнительными устройствами C-Line.

BAS+AHL – ПРОМЫШЛЕННАЯ СИСТЕМА НАПОЛНЕНИЯ СОСИСОК И САРДЕЛЕК

Система BAS+AHL позволяет использовать натуральные, колагеновые, искусственные оболочки.
BAS – дополнительное устройство, позволяющее производить сосиски и сардельки одинаковой длины и веса с высокой постоянной производительностью. Особенности: может оснащаться функцией разделения сосисок и разрезания сосисочных гирлянд (1-10шт.), комплектуется машиной для заваривания концов натуральных оболочек. Управление системой производится централизованно с пульта шприца-наполнителя. Держатель оболочки и встроенный сервоперекрутчик позволяют значительно увеличить скорость работы. Система производит продукцию калибром 13-42 мм, длиной 30-500 мм. Имеет минимальное время при смене сортов.

AHL – навешивающая линия в составе системы. Особенности: может быть состыкована с системой BAS. Сосиски в месте приема подхватываются крюками линии и транспортируются далее. Расстояние между крюками можно изменять.

C-LINE- СИСТЕМЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ

Системы C-LINE позволяют производить продукты быстрого приготовления:

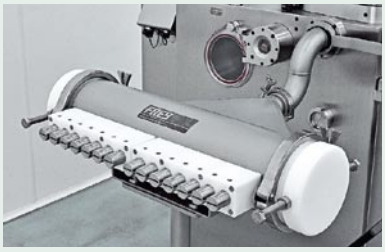
- мясные продукты (говядина, свинина, птица),
- сырные и молочные продукты,
- рыбные и сладкие продукты,
- продукты круглой формы,
- закуски, снэки, мюсли

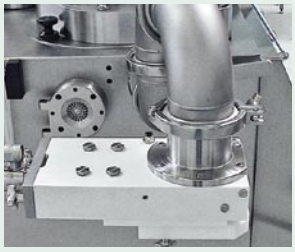
Возможно комплектование данными системами вакуумных шприцев.

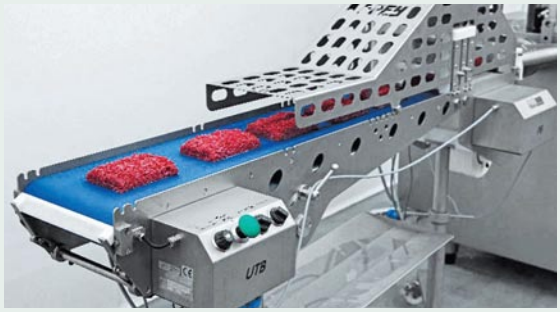
C-LINE представляют собой модульные конструкции, что позволяет создавать интересные комбинации для выпуска различных полуфабрикатов. Данные установки особенно эффективны для предприятий средних и крупных размеров, выпускающих широкий ассортимент мясных и других продуктов.

В качестве формующих станций предлагаются различные системы, позволяющие значительно расширить ассортимент:

- **PF130** – система порционирования и формовки шайб, круглых и овальных гамбургеров, включая увлажнение водой и т.п.;
- **BF-Systeme** – система формовки фрикаделек, шариков, крокетов и т.п.;
- **CL6** – система для производства чевапчичи;
- **PM40,75** – пневматический нож для формовки и отсекания цилиндрических форм из пастообразных масс;
- **DK-Systeme** – дозирующий поршень;
- **CNC-Former** – система производства безоболочных продуктов в форме змеек, спиралей, брецелей и др.;
- **FT30** – система разделения единого потока на несколько;
- **UFK** – универсальная наполнительная головка (для разделения и формования общего потока фарша на равномерные отдельные потоки).







«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

ПОРШНЕВЫЕ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ШПРИЦЫ

fatosa

Данные шприцы подходят для предприятий с небольшими и средними объемами производства. Гидравлические поршневые шприцы с постоянным давлением, полностью изготовлены из нержавеющей стали. Они оснащены главным выключателем для включения и выключения. Имеется независимый резервуар для масла с герметичной крышкой. Шприцами легко управлять, так как механизм поднимается и опускается посредством колено-управляемого рычага и обладает механизмом регулирования скорости.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	E25	E42	E70
Объем загрузочного бункера, л	25	42	70
Скорость наполнения, л/мин	50	72	85
Режим наполнения	непрерывное		непрерывное (порционирование)
Мощность привода, кВт	1,1	1,5	2,2
Электроподключение, В/Гц	380/50		
Габариты, мм	370 x 515 x 1135	450 x 560 x 1170	485 x 610 x 1092
Вес, кг	136	280	500

ВАКУУМНЫЙ ШНЕКОВЫЙ ШПРИЦ PSS VNU 159

PSS PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

Вакуумный шнековый шприц PSS VNU 159 предназначен для промышленного производства мясных изделий и других пищевых продуктов. Используется для заполнения колбасных изделий. Осуществляет непрерывный процесс наполнения и дозировки перерабатываемого сырья. Идеален для порций малого калибра, не требующих высокого давления наполнения.
Качество набивки становится идеальным благодаря перекручивающему и дозирующему устройству, а также дополнительному закручивающему устройству. Вакуумное устройство предотвращает появление воздушных пузырьков в продукте, улучшает соединение сырья и повышает качество конечного продукта. PSS VNU 159 характеризуется минимальным остатком продукта. Рекомендуется для малых и средних предприятий.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объём загрузочной воронки, л	200
Величина доз, г	35-65 / 65-125
Производительность, кг/час	200-1700
Мощность, кВт	1,5-2,2
Габариты, мм	1422 x 520 x 1953
Вес, кг	574

ВАКУУМНЫЕ ШНЕКОВЫЕ ШПРИЦЫ PSS СЕРИИ SFV

PSS PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

Скоростные вакуумные шнековые шприцы SFV предназначены для наполнения оболочек тонко- или мелкоизмельченным мясным сырьем с температурой от –4˚С до +50˚С и могут применяться на малых, средних и крупных предприятий. Способен выдерживать высокие нагрузки 24 часа в сутки при минимальном техническом обслуживании. Могут использоваться совместно со всеми типами клипсаторов с максимальной производительностью до 2400 кг/ч.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	PSS SFV 700	PSS SFV 705	PSS SFV 720
Мощность, кВт	4,95	7,95	24,1
Вес, кг	439	443	1061
Габариты, мм	1185 x 975 x 1730	1185 x 975 x 1730	1315 x 1310 x 2035
Производительность, кг/ч	1450	2050	2400

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

Компания International Clip s.r.l. – известный европейский производитель клипсаторов, петель и клипс с 25-летним опытом. Производит полуавтоматические и автоматические клипсаторы – универсального применения, экономичные и безопасные.

НАСТОЛЬНЫЕ ОДНОСКРЕПОЧНЫЕ КЛИПСАТОРЫ IC 600S И IC 700S

Настольные односкрепочные клипсаторы IC 600S и IC 700S подходят для клипс серии 100-600 или 700. Модель совместима с петлеукладчиком и пневматическим ножом.

Отличительные черты:

- более экономичная версия клипсатора, выполненного из пластика и нержавеющей стали,
- простота техобслуживания, легкая чистка,
- конструкция из нержавеющей стали,
- благодаря встроенной ручке, клипсатор легко переносить,
- опционально клипсатор может быть оборудован автоматическим петлеукладчиком

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина	320 мм (с петлеукладчиком 700 мм)
Ширина	200 мм
Высота	750 мм
Вес	12 кг (с петлеукладчиком 22 кг)

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ ДВУХСКРЕПОЧНЫЕ КЛИПСАТОРЫ DCP-S 600/700

Полуавтоматические двойные клипсаторы DCP-S 600/700 широко применяются для производства всех видов колбасных изделий. Это правильный выбор для малых и средних мясокомбинатов и цехов. Благодаря дополнительным опциям, таким как устройство подачи шнура, можно выпускать кольцевые колбасы. Данные клипсаторы могут оснащаться пневматическим тормозом и автоматической подачей петли. Клипсатор подходят для искусственных, коллагеновых и натуральных оболочек диаметром до 115 мм.

Характеристики:

- благодаря модульному строению можно в любой момент присоединить необходимый компонент,
- возможность работы практическим с любым видом продукта и оболочек,
- прочная стальная конструкция,
- удобная эксплуатация (простые подключения и подвижный остов на колесиках).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры	1050 x 550 x 430 мм
Вес	114 кг
Сжатый воздух	5-7 бар
Расход воздуха	3,7 м3/такт

Комплектующие:

- шнуроподатчик для кольцевых колбас,
- автоматический петлеукладчик,
- поворотная труба для простой эксплуатации гофрированных оболочек,
- в базовое оснащение включен подвижный пневматический тормоз,
- управление на языке заказчика с интегрированным контролем всех функций и комплектующих.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ДВУХСКРЕПОЧНЫЕ КЛИПСАТОРЫ DKU 18/15 И DKS 15/12

Клипсатор **DKU 18/15** разработан для всех видов искусственных, фиброузных и коллагеновых оболочек, а также для тонкослойных искусственных оболочек до 250 мм. При помощи специальной опции возможно наполнение зажилованной ветчины. Клипсатор **DKS 15/12** достигает производительности до 200 тактов в минуту. Быстрая перенастройка позволяет достичь высокой гибкости в диапазоне калибров от 20 до 85 мм. Программное обеспечение гарантирует быстрый переход с одного продукта на другой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры	1480 x 1300 x 1850 мм
Диапазон калибров	30 – 130 мм (или 250 мм)
Производительность	до 200 тактов в минуту
Двигатель	3 кВт, 380 В ± 10%, 50/60 Гц
Давление воздуха	6 бар
Потребление воздуха	0,23 м^3/мин
Вес	500 кг

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

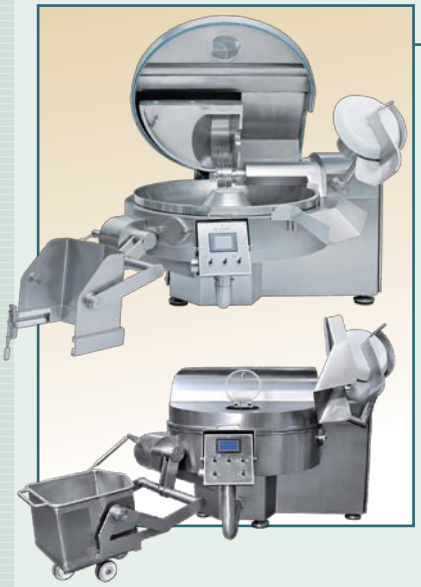
КУТТЕРЫ ВАКУУМНЫЕ И НЕВАКУУМНЫЕ (20-325 Л)

fatosa

Куттеры фирмы Fatosa (Испания) надежно сконструированы, просты в эксплуатации, безопасны и бесшумны в работе. Применяются для мяса, овощей, сыра, рыбы и т.д. Выполнены из нержавеющей стали. Ножевая головка работает в 5 скоростных режимах до 5000 об/мин. Двигатель с защитой от перегрева. Чаша установлена на шарикоподшипнике, имеет 3 скорости вращения, стабилизирована при вращении. Встроенный термометр для измерения температуры сырья. Модельный ряд широкий – для небольших объемов продукции и высокоскоростные промышленные.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Объем, л	Мощность	Скорость
C 20	20	2,7 / 3,4 кВт	1400/2800
C 35Z	35	5 / 7,5 кВт	1400/2800
C 50	50	16 кВт	150/5000
C 75	75	24 кВт	150/5000
C 120	120	39 кВт	150/5000
C 200	200	66 кВт	1500/3000
C 325	325	97кВт	1300/2600
CB325	325	120 кВт	1250/3650



КУТТЕРЫ ВАКУУМНЫЕ И НЕВАКУУМНЫЕ PSS K

PSS PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

Высокоскоростные куттеры PSS K предназначены для цехов пищевой промышленности для измельчения, перемешивания и эмульгирования перерабатываемого сырья. Обеспечивают исключительное качество мелкозернистой и крупнозернистой продукции (от паштетных масс до структурных колбас). Модели серии VF оснащены вакуумной системой, которая обеспечивает повышение качества и увеличение срока годности продукции. Вакуум устраняет воздушные поры и повышает однородность структуры. Особенности: быстрая и качественная загрузка/выгрузка, особо быстрая переработка сырья, минимальный механический износ, низкий уровень шума, подвижные части закрыты защитными кожухами, качественная система ножей. Управление: цветной сенсорный дисплей, джойстики.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Объем чаши, л	Скорость резки, м/с	Количество ножей, шт.	Обороты чаши, об./мин	Вакуум, кПа	Мощность, кВт
K200VF	200	120	6	3-10	60	105
K330VF	330	130	8	3-10	60	120
K500VF	500	130	6-8	2-15	80	190

ВАКУУМНЫЕ КУТТЕРЫ CASTELLVALL

castellvall

Куттеры Castellvall предназначены для промышленных производств. Производят измельчение до требуемой консистенции мяса, фуа-гра, тонких паст и эмульсий. Имеют высокую производительность благодаря большому количеству скоростей резки и смешивания. На малых скоростях соединяют куски мяса, грибы, оливки, сыр или любой другой продукт, не прерывая при этом цикл перемешивания. Оснащены: электронными контрольной панелью, термометром и счетчиком оборотов. Благодаря вакуумной среде максимально удаляют межмолекулярный воздух, повышая плотность смеси, улучшая консервацию изделий, вкус, цвет, сокращая время сушки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Мощность ножей	Производительность, кг/час	Вес, кг	Размеры, мм
CUT 35	6 кВт	200	445	1045 x 865 x 1560
CUT 50	11 кВт	280	650	1185 x 980 x 1785
CUT 75	44 кВт	380	715	1300 x 1050 x 1715
CUT 120	48 кВт	680	1280	2210 x 1450 x 1750
CUT 150	61 кВт	920	1640	2300 x 1470 x 1750
CUT 200	71 кВт	1040	2800	3120 x 1630 x 2475
CUT 300	104 кВт	1760	3650	3350 x 1900 x 2800
CUT 500	160 кВт	2800	4700	4100 x 2595 x 3400

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

Компания Castel MAC S.p.A. (Италия) основана в 1963 году и специализируется в изготовлении льдогенераторов и холодильной техники под брендами Icematic и Tecnomac. Наибольшей популярностью оборудование компании пользуется у небольших и средних производств.

Icematic®

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ МЕЛКОЗЕРНИСТОГО ЛЬДА

Наибольшим спросом у покупателей пользуются льдогенераторы мелкозернистого льда, известные под торговой маркой ICEMATIC. Они прекрасно подходят для оснащения колбасных и рыбных цехов. Такой лед отлично сохраняет потребительские свойства продуктов надолго, что отлично подходит для сохранения и выкладки мясной и рыбной продукции.

Также лед в виде ледяной шуги с температурой –1˚С ~ 0˚С, производимый данными льдогенераторами, лучше всего подходит для охлаждения фарша в процессе куттерования. Он же используется для охлаждения жидкостей и пересыпки рыбы. Производительность льдогенераторов составляет от 80 до 1000 кг/сутки. Льдогенераторы могут комплектоваться накопительными бункерами для хранения льда объемом от 100 до 210 кг.

Основным преимуществом льдогенераторов Icematic является высокая производительность, низкое энергопотребление и более стабильная работа в жаркое время года. Кроме того, фирма Icematic применяет в оборудовании порошковое антибактериальное покрытие AgION Antimicrobial Protection, обеспечивающее длительную защиту от микроорганизмов. Покрытие оказывает тройное действие: блокирует болезнетворные бактерии, предотвращает и останавливает деление клеток микроорганизмов. Льдогенераторы Icematic оснащены встроенным или накопительным бункером для льда, корпус полностью выполнен из нержавеющей стали с закругленными углами.

Компания Geneglace (Франция) основана в 1978 году. Входит в компанию GEA Refrigeration. Специализируется на производстве промышленных льдогенераторов, широко применяемых в мясной и рыбной промышленности для переработки, хранения и транспортировки скоропортящейся продукции.

GEA

FLAKE-ICE GENEGLACE® TECHNOLOGY

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

Компания Geneglace является мировым лидером в данной области, производя более 30 типов льдогенераторов с диапазоном производительности от 350 кг до 50 тонн в сутки.

Преимущества:

Устойчивая к коррозии поверхность льдогонераторов изготовливается из хромистой стали с высокой теплопроводностью. Используется система прямого охлаждения (без катушки внутри) для получения оптимальной толщины и гладкости поверхностей. В результате эти машины работают с высокой температурой парообразования около –20˚С при энергозатратах ниже среднего – 5 кВт на одну тонну льда. Все детали соответствуют Европейской Директиве на оборудование под давлением и Требованиям американского общества инженеров-механиков ASME.
Важно, что для генераторов льда Geneglace подходят распространенные в странах СНГ хладагенты: аммиак (R717) и фреоны всех видов.

У производителя можно заказать отдельно стоящий генератор (от 350 кг до 50 т/сутки) или блок под ключ, включая охлаждающую систему для линейки стандарт и премиум класса (от 350 кг до 26 т).

При производстве колбасного фарша применение именно чешуйчатого льда, а не холодной воды или жидкого льда приводит к повышению энергоэффективности производства, т.к. при охлаждении ножей куттера используется теплопоглощающая способность фазового перехода льда в воду. Снижение себестоимости продукции составляет до 15%. За счет низкой температуры льда сводится к минимуму размножение (ассимиляция) бактерий в фарше. В сердце льдогенератора находится стационарный испаритель, лед скалывается с него уникальной спиральной фрезой, которая не нуждается в заточке. В льдогенераторе Geneglace отсутствуют сальники, поэтому повреждение частей и их износ минимальны.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

Компания AM2C (Франция), созданная в 1991 году, специализируется на производстве сепараторов и машин для механической обвалки и жиловки мяса.

AM2C®

СЕПАРАТОРЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ

Сепараторы (прессы) предназначены для выработки мяса механической дообвалкой, которую используют в производстве полуфабрикатов, колбас, сосисок, пельменей, паштетов.

Применение: отделение мяса животных и птиц от костей, филе рыбы от костей, а также мякоти из фруктов и овощей. Производительность: 200-15000 кг сырья/час в зависимости от модели и типа продукта.

Особенности: максимальное сохранение структуры фарша, минимальный нагрев продукта, точная регулировка выхода продукта позволяет производить фарш с минимальным содержанием костного жира, что обеспечивает высокие вкусовые качества фарша и увеличивает сроки хранения продукта. Оборудование не требует предварительного измельчения перерабатываемого сырья, легкое и недорогое в обслуживании.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Производительность			Загрузка, л
	Курица	Свинина	Рыба	
SM208	200 – 300 кг/ч	—	200 – 300 кг/ч	150
SM210	300 – 600 кг/ч	—	300 – 600 кг/ч	150
SM310	600 – 1000 кг/ч	300 – 400 кг/ч	600 – 1000 кг/ч	240
SM620	1000 – 1500 кг/ч	400 – 600 кг/ч	1000 – 1500 кг/ч	240
SM820	1500 – 2500 кг/ч	600 – 800 кг/ч	1500 – 2500 кг/ч	320
SM1830	2000 – 3000 кг/ч	800 – 1000 кг/ч	2000 – 3000 кг/ч	300
SM2050	2500 – 4000 кг/ч	1000 – 1500 кг/ч	2500 – 4000 кг/ч	300
SM3060	3500 – 6000 кг/ч	2000 – 3000 кг/ч	3500 – 6000 кг/ч	480
SM4100	6000 – 10000 кг/ч	3000 – 5000 кг/ч	6000 – 10000 кг/ч	600
SM5100	8000 – 15000 кг/ч	5000 – 8000 кг/ч	8000 – 15000 кг/ч	550

АВТОМАТИЧЕСКИЕ И ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ ВОЛЧКИ

castellvall

Компания Castellvall (Испания) специализируется на производстве оборудования для мясной промышленности. Высокопроизводительные мясорубки (волчки) Castellvall перерабатывают мясо, птицу, рыбу, морепродукты, овощи и пр. Идеальны для измельчения свежего, охлажденного или вареного сырья. Выполнены полностью из нержавеющей стали, включая корпус и шпиндель. Емкость лотка варьируется в зависимости от модели. Широкий модельный ряд рассчитан на любые объемы производства.

Модели PM – полуавтоматические, оборудованы 1 шнеком, осуществляющим прямую передачу, качественно и надежно.

Модели PA – автоматические, имеют 2 шнека: режущий и поперечный загрузочный, что позволяет обеспечить скорость измельчения и однородность продукта. Узел резки оснащен рычагом изъятия. Режущий узел может быть оснащен системой дожиловки, сухожилий и осколков костей. Работают также с замороженным мясом до температуры –12˚С.

Модели PREMAT – с предварительным замешиванием, разработаны для смешивания мяса, жиров, не подвергая их ненужному трению или давлению до резки в машине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Объем, л	Производительность, кг/час	Вес, кг	Размеры, мм
PM-114	70	до 450	140	700 x 1060 x 980
PM-130	105	до 900	245	730 x 1190 x 1070
PM-160	160	до 1000	360	870 x 1540 x 1240
NCP-160	120	до 1540	390	1435 x 880 x 1435
PA-130	140 / 225	до 1800	505	1250 x 1090 x 1335
PA-160	225	до 5000	820	1335 x 1345 x 1645
PA-200	340	до 8500	1010	1665 x 1604 x 1650
Premat-130	300	до 1800	880	1655 x 845 x 1600
Premat-160	450	до 5000	1510	1200 x 2154 x 1880
Premat-200	800	до 8500	2320	1350 x 2500 x 2150

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

АВТОМАТИЧЕСКИЕ И ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ ВОЛЧКИ fatosa

Автоматические волчки с производительностью от 600 до 8000 кг/час идеально подходят для средних и крупных промышленных предприятий. Полуавтоматические волчки Fatosa подходят для измельчения свежего и подмороженного мяса температурой до –12˚С. От температуры перерабатываемого продукта зависит выбранный диаметр отверстий выходной решетки. Кроме мяса, на машинах можно работать с такими продуктами, как рыба, овощи и т.д.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Производительность, кг/час	Вместительность, л	Режущих элементов	Мощность ножей	Диаметр выхода, мм	Вес, кг
PSA-160	3000	100	5	11	160	443
PAL-130	4000	215	5	15	130	873
PAL-160	6000	300	5	30	160	1400
PAL-200	8000	415	5	45	200	2220

ВОЛЧКИ PSS RM ДЛЯ СВЕЖЕГО МЯСА

PSS PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

PSS RM служат для быстрого и качественного измельчения всех видов свежего мяса, в т.ч. подмороженного (–10˚С), блочного сырья (–20˚С). Обеспечивают высокую производительность, надежность и исключительное качество переработанного сырья.

Мясо, подготовленное для переработки, загружается в бункер PSS RM, далее шнеком подается к режущему инструменту. В зависимости от выбранного режущего инструмента, получается конечный продукт необходимой структуры. Удобные элементы управления. Уровень шума не превышает допустимые нормы и соответствует нормам EU. Предназначены для малых и средних цехов пищевой промышленности. Возможно дополнительное оснащение жиловочным устройством PSS, позволяющим доскональное отделение хрящей и жил от мяса.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Производительность, кг/час	Объём воронки, дм^3	Диаметр режущего инструмента, мм	Общая мощность, кВт	Вес, кг
RM 114 P	650-1000	65	114	5,5	280
RM 130	1000-1500	100	130	11	440
RM 160	1500-2500	200	160	21	1350
RM 3000	3000-4000	270	160/200	32	1750

ВОЛЧКИ PSS RMM ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННОГО И СВЕЖЕГО МЯСА

Волчки для замороженного мяса предназначены для цехов пищевой промышленности, для быстрого и бережного измельчения любого вида замороженного мяса, предварительно измельченного на блокорезке или ленточной пиле с температурой до –10˚С, а также для измельчения свежего мяса. Это оборудование гарантирует рентабельность производства, а также достижение высокого результата при измельчении.

Волчки PSS RMM обеспечивают исключительное качество конечного продукта. Свежее или замороженное мясо загружается в бункер PSS RMM, где далее подается двумя специальными шнеками. Сырье поступает к режущему инструменту при помощи режущего шнека. В зависимости от выбранноого режущего инструмента достигается необходимая структура.

Производительность от 1500 до 3500 кг/ч.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Объем, л	Производительность, кг/час	Вес, кг	Размеры, мм
PSS RMM160	200	до 2500	200	1635 x 868 x 1430
PSS RMM3000	270	до 3500	1750	1830 x 1066 x 1700

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

ФАРШЕМЕШАЛКИ CASTELLVALL AM

Фаршемешалки открытого типа с Т-образными лопатками на центральном валу. Используются для быстрого замешивания и получения однородной массы из любого вида продукта без смазывания. Обеспечивают идеальное распределение ингредиентов. Полностью построены из нержавеющей стали. Опрокидывающийся бункер облегчает выгрузку продукта и мойку машины. Лопатки вращаются в прямом и обратном направлениях. Бесшумны в работе благодаря системе прямой передачи, просты и надежны. Модели варьируются объемом от 50 до 300 л.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Объем, л	Мощность, кВт	Вес, кг	Размеры, мм
AM-50	50	0,37	80	690 x 375 x 735
AM-100	100	0,75	110	957 x 445 x 948
AM-150	150	1,5	175	1070 x 490 x 1098
AM-250	250	2,2	680	1290 x 620 x 1270
AM-300	300	3,0	780	2650 x 1055 x 1430

ФАРШЕМЕШАЛКИ ВАКУУМНЫЕ CASTELLVALL AVT

Криогенные вакуумные фаршемешалки с Т-лопатками на центральном валу. Надежны, эффективны, бесшумны, просты в эксплуатации. Материалы конструкции долговечны и гигиеничны. Крышка из метакрилата позволяет наблюдать за процессом. Подготовлены для работы с CO2 или с добавлением жидкого азота для сохранения продукта охлажденным при заданной температуре в течение всего процесса.

Вакуумная среда позволяет: максимально удалить межмолекулярный воздух и повысить плотность смеси, что гарантирует экономию оболочки колбасных изделий и наилучшую консервацию; сократить время сушки; избежать окисления жиров; улучшить вкус, цвет и презентацию конечного продукта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Объем, л	Мощность, кВт	Вес, кг	Размеры, мм
AVT-50	50	0,75	165	745 x 575 x 975
AVT-100	100	1,5	205	970 x 655 x 1300
AVT-150	150	3,0	390	1260 x 815 x 1582
AVT-300	300	5,25	520	1450 x 915 x 1620

ФАРШЕМЕШАЛКИ ВАКУУМНЫЕ CASTELLVALL AVZ

Фаршемешалки с Z-образными лопатками на двух валах, которые вращаются в обратном направлении друг к другу с разными скоростями. Предназначены для любого продукта. Идеальны для быстрого, энергичного смешивания, в т.ч. жестких масс, вяленых продуктов. Позволяют достигать качественного однородного перемешивания ингредиентов.

Применение вакуума в процессе позволяет получить высокую плотность колбасной массы, сохранить запах и вкус смеси. Извлечение межмолекулярного воздуха во время процесса сокращает окисление продукта и увеличивает компактность массы, улучшает цвет и внешний вид. Лопасти съемные и разборные. Крышка с защитной системой изготовлена из метакрилата. Программируемое управление на сенсорном экране.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Объем, л	Мощность, кВт	Вес, кг	Размеры, мм
AVZ-300	300	4,0	1600	1695 X 720 X 1605
AVZ-600	600	6,2	2135	2425 X 1140 X 2040
AVZ-1000	1000	12,0	2900	2740 X 1775 X 2225
AVZ-1500	1500	17,2	3500	3270 X 1170 X 2430

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

ФАРШЕМЕШАЛКИ ВАКУУМНЫЕ

fatosa

Многофункциональные фаршемешалки FATOSA могут работать с различными типами продуктов (овощи, мясо, рыба, и т.д.). Внутри корпуса установлены два Z-образных месильных вала, которые вращаются в двух направлениях, что придает продукту привлекательный вид за короткий промежуток времени.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Вместительность бункера, л	Вместительность фарша, кг	Мощность лопастей	Полная мощность	Вес, кг
AV-150	150	100	1.5 кВт	3 кВт	520
AZ-300	300	200	3 кВт	3.75 кВт	950
AV-300	300	200	3 кВт	4.5 кВт	1070
AV-600	600	400	7.5 кВт	10 кВт	2030
AV-900	900	600	11 кВт	15 кВт	3700

ФАРШЕМЕШАЛКИ НЕВАКУУМНЫЕ

fatosa

Предназначены для небольших производств, где хорошее качество перемешивания является залогом для высокого качества конечного продукта. Внутри корпуса установлен Т-образный вал. Сама машина, перемешивающие валы и лопатки изготовлены полностью из нержавеющей стали. Практически не нуждается в обслуживании. Перемешивающий вал легко демонтируется, что позволяет беспрепятственно очистить машину. Дежа опрокидывается вручную, что дает возможность полностью выгрузить перемешанное сырье.
Загрузка от 50 до 240 кг в зависимости от модели.

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ФАРШЕМЕШАЛКИ PSS UM

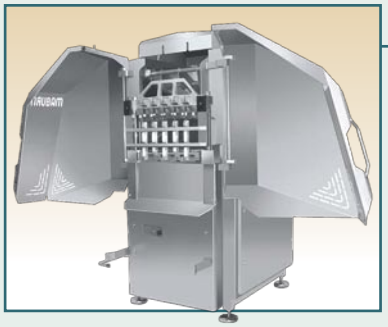
PSS PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

Фаршемешалки PSS UM являются универсальными. Предназначены для быстрого, качественного перемешивания свежего и варёного мяса, а также для перемешивания различного рода смесей и салатов. Благодаря практичности и эффективности можно получить конечный продукт требуемой структуры. Характерной особенностью является простая выгрузка перемешанного сырья и минимальный остаток продукта. Гарантированно обеспечивают высокое качество перерабатываемого продукта благодаря 2 спиралевидным шнекам. В результате переработки приобретается однородная структура и первоклассное качество. Аппараты отличаются надежным механизмом, высоким качеством исполнения и гарантированно длительным сроком службы.
Опции: пневматическое открывание крышки выгрузки, преобразователь частоты, полированная поверхность бункера, полированные шнеки / лопасти из нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Объем, л	Мощность, кВт	Вес, кг	Размеры, мм
PSS UM 160	120	2,3	330	1100x720x1135
PSS UM 250	200	3,2	370	1200x720x1250
PSS UM 330	250	4,2	495	1320x900x1400
PSS UM 500	380	5,6	540	1445x900x1460

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru



БЛОКОРЕЗКИ ГИЛЬОТИННОГО ТИПА СЕРИИ FROMAT

MAGURIT

Блокорезки гильотинного типа Fromat идеально подходят для предварительного измельчения мясных блоков для последующей переработки на куттере или волчке. Данные машины перерабатывают мясные блоки разных форм и размеров посредством сильной гидравлики.
Применяются для переработки сырья под сырокопченые и структурные колбасы, так как процесс резки блоков в них более деликатный: мышечные волокна не дробятся, а аккуратно перерубаются, давая чистый срез. Производят измельчение блоков замороженного мяса при температуре до –25˚С на ломтики или куски. Блокорезка модели FROMAT 042 идеальна для мелких и средних колбасных производств, FROMAT 053 и 063 – для крупных предприятий.
Опции: дополнительные режущие головки для различной толщины продукта, подъемные и транспортировочные устройства.

Применение:

- Нарезка рыбы для производства полуфабрикатов.
- Нарезка рыбы или мяса птицы на кусочки, кубики, полоски и ломтики.
- Измельчение фруктов и концентратов для производства фруктовых соков, конфитюров и йогуртовых продуктов.
- Предварительное измельчение мяса и субпродуктов для производства корма для животных.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FROMAT 063	FROMAT 053	FROMAT 042 profi	FROMAT 042 eco
Мощность	11 кВт, 400В	5.5 кВт, 400В	4 кВт, 400В	2.2 кВт, 400В
Температура	–30˚С	–25˚С	–25˚С	–25˚С
Размер отсека, мм	630x300хдлина	480x250хдлина	480x250x750	480x250x750
Производительность	7 т/час	4 т/час	1500 кг/час	900 кг/час
Вес, кг	1380	825	520	490

БЛОКОРЕЗКИ РОТОРНОГО ТИПА СЕРИИ STARCUTTER

MAGURIT

Машины идеальны для измельчения мороженого мяса и других продуктов. На этих блокорезках можно перерабатывать замороженные блоки всех известных стандартных размеров температурой до –30˚С. В зависимости от толщины ножей при нарезке образуются пластины толщиной 3, 6 или 9 мм (STARCUTTER 312 / 314 / 344) или 14, 17 или 20 мм (STARCUTTER 344 / 378).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель STARCUTTER	312	314	344	318	348	378
Мощность	7.5 кВт	9.2 кВт		18.5 кВт		
Температура	–30˚С	–30˚С		–30˚С		
Размер отсека ,мм	410x250x650	420x250x650		820x350x650		
Производительность	1.5 т/час	4 т/час		8 т/час		
Вес, кг	880	960		1750	3900	
Толщина резки мм	3/6/9	3/6/9	14/17/20	3/6/9	14/17/20	39/42/45

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

БЛОКОРЕЗКИ ГИЛЬОТИННЫЕ TBG 480 / 630

fatosa

Идеальны для нарезки замороженных мясных блоков или других продуктов глубокой заморозки температурой до –20˚С. Полученные порции (куски) размером 4х10/12 см пригодны для дальнейшей переработки, а благодаря чистым срезам, и в мясорубке. Машина оснащена стандартно одним горизонтальным и 4 поперечными ножами, которые приводятся в действие мощным гидравлическим приводом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TBG 480	TBG 630
Мощность	5.5 кВт	11 кВт
Температура	–20˚С	–22˚С
Размер блока, мм	480х250	630х300
Вместимость, л	500-3000	3000-7000
Вес, кг	540	750

БЛОКОРЕЗКИ РОТОРНЫЕ CBC HP/LP

fatosa

Это полуавтоматические блокорезки с вращающимся ножевым валом, сконструированные для нарезки крупных порций замороженного мяса или твердых продуктов для дальнейшей переработки с производительностью до 2000 кг/час. Машины оснащены 4 ножами U-образной формы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальный размер блока: 400 х 200 х 600 мм
- Производительность: зависит от размера блоков, толщины нарезки, веса продукта, метода переработки, до 2000 кг/час
- Температура: до –20˚С
- Двигатель: 9,2 кВт, 400 В, 50 Гц
- Габариты машины: 1674 х 675 х 1452 мм
- Вес: 630 кг нетто

roser

ЛИНИИ ДЛЯ ОБВАЛКИ И ЖИЛОВКИ КРС И СВИНИНЫ

1. Главная конвейерная лента

- Модульная лента, типа Eurobelt, ширина 600 мм / высота 950 мм.
- Конструкция и ножки из нержавеющей стали.
- Ножки с регулируемой высотой +/- 100 мм.
- Контрольная панель в изолированном ящике из нержавеющей стали.
- Два аварийных стопа, по одному с каждой стороны.
- Дополнительно: Эксклюзивная Пневматическая Система подъёма ленты и моющая система с насадками для мойки двух сторон конвейерной ленты, после рабочей смены.

2. Верхняя конвейерная лента для костей

- Конструкция и ножки из нержавеющей стали.
- ПВХ лента: ширина 400 мм.
- Боковые защитные направляющие.
- С полиэтиленовым складывающимся скребком в конце ленты и боковыми продольными бортами.
- Два аварийных стопа, по одному с каждой стороны.
- Дополнительно: Эксклюзивная Пневматическая Система подъёма ленты и моющая система с насадками для мойки двух сторон конвейерной ленты, после рабочей смены.

3.Желоб для сбрасывания костей

- В конце конвейера находится желоб для сбрасывания костей в технологическую тележку.

4. Рабочие столы

- Конструкция и ножки из нержавеющей стали.
- Каждый стол с двумя ножками и упором для присоединения к главному конвейеру.
- Ножки с регулируемой высотой +/- 100 мм.
- Размеры: ширина 500 мм/ длина 1000 мм / высота 950 мм.
- Полиэтиленовая столешница толщиной 30 мм с двумя отверстиями для сбрасывания мясных обрезов.
- Полка для тары под столешницей (тара не включается).

5. Вращающийся стол для сортировки

- Высокомощный. Диаметр 1500 мм.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

Компания VAKONA GmbH (Германия) основана в 1966 г. Известна во всем мире как производитель пищевого оборудования. Отличается большим разнообразием машин для производства многих видов продуктов питания. Использует передовые технологии, гарантирует высокое качество.

ВАКУУМНЫЙ МАССАЖЕР (60–1350 л)

Предназначен для массирования, мягкого перемешивания и маринования мяса под вакуумом.
Машины могут также использоваться для смешивания и гомогенизирования любых продуктов питания (фарша, салатов, маринадов, шашлыка и др.). В этом случае по отдельному заказу поставляется перемешивающая лопасть, превращая массажер в вакуумную мешалку для мелкокусковых полуфабрикатов.

ВАКУУМНЫЙ МАССАЖЕР С ОХЛАЖДАЮЩЕЙ РУБАШКОЙ (60–1150 л)

Предназначены для мягкого массирования, перемешивания и маринования мяса под вакуумом. Отличительной особенностью является процесс массирования за счет плавного воздействия на сырье с помощью специальной лопасти (трения), а не за счет вращения барабана (ударов).

Функциональные возможности и серийное оснащение:

- наличие многофункционального компьютерного контроля;
- программы, использующиеся в работе, включают в себя типовые технологические процессы и гарантируют высокое качество продукта;
- запасные программы изменяются в любое время;
- большой дисплей высвечивает все оперативные данные;
- общее время, время работы, время простоя, меняющееся положение бака и пр. – отражается на дисплее;
- в крышку встроены газовые пружины для облегчения открытия;
- плавное опрокидывание при помощи подъемно-опрокидываемого цилиндра;
- автоматическая вентиляция;
- массирующая лопасть со съемным скребком;
- двигатель с плавной регулировкой;
- холодильный агрегат, хладагент R 134 A, без фторхлоруглеродов.

ВАКУУМНЫЙ МАССАЖЕР ГОРИЗОНТАЛЬНОГО ТИПА НАСТОЛЬНЫЙ

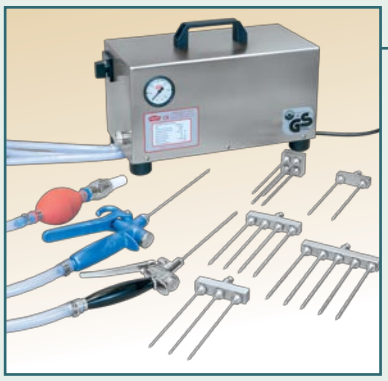
Мясо, птица и рыба обрабатываются под вакуумом, во вращающемся барабане.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Размеры: 500 x 330 x 500 мм
- Объем барабана: 20 л
- Объем загрузки: около 10 кг
- Общий вес: 20 кг
- Напряжение питания: 230 В
- Мощность: 100 Вт
- Вакуум: 0,75 бар
- Непрерывный вакуум или интервал
- Ручная регулировка

Компьютерное управление с 36 программами со следующими параметрами:
1. Предварительный выбор времени: 99 часов / 59 минут.
2. Рабочее время в момент предварительного выбора: ч/мин.
3. Общее время: 99 ч / 59 мин.
4. Время работы.
5. Время паузы.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru



ИНЪЕКТОР РУЧНОЙ (1-5 ИГЛ) VACONA

Предназначен для шприцевания рассолом мяса при производстве деликатесных мясных изделий. Давление в каждой игле до 5 атм – регулировка в зависимости от вида сырья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая мощность, кВт	0,12
Давление посолочной жидкости, бар	5
Габаритные размеры, мм	390 x 180 x 240
Комплекты игл (3-4мм)	
Масса, кг	20

ИНЪЕКТОР МНОГОИГОЛЬЧАТЫЙ (9 – 52 ИГЛ) VACONA

Машины для инъекций в мясо, птицу с костями и без, рыбу.
99 программ для запоминания специфических для каждого клиента рецептов: управление рецептом, наименование рецепта, высота подачи, скорость движения мостиков игл, скорость конвейерной ленты, одинарное и двойное шприцевание, давление рассола, схема проколов, автоматическая программа чистки, контроль за загрязнением фильтра, программа холостого хода машины, сообщения о работе машины и сообщения об ошибках на графическом дисплее с визуализацией, подключение принтера через USB.

Преимущества:

- машина из нержавеющей стали
- привод, расположенный непосредственно над областью впрыскивания
- система быстрой замены мостика с иглами
- бесшланговая система мостика игл с подачей питания к блоку с механической подвеской
- закрытая пружинная линейная подвеска отдельных игл
- механический тормоз мостика игл
- предварительный фильтр для рассола
- зажим и мостик для игл заменяются для изменения конфигурации проколов
- специальная полиэтиленовая конвейерная лента, полностью съемная
- настраиваемый интервал конвейерной ленты
- различные подающие механизмы, выбираются механически
- центробежный насос из нержавеющей стали с электрической плавной регулировкой количеств оборотов и производительности транспортёра

СМЕСИТЕЛЬ РАССОЛА VACONA VLA

Смеситель рассола VLA служит для создания однородного раствора рассола, который применяется в процессах мясного производства (пример – шприцевание). Смеситель рассола представляет собой отдельно стоящее оборудование, сделанное из кислотостойкой нержавеющей стали. Аппарат работает с любым фильтровым оборудованием VAKONA.
В базовой версии машина имеет круглый бак с чашеобразным дном и выходным клапаном, а также оснащена односкоростным турбомиксером, который также подходит для смешивания порошковых продуктов и для измельчения чешуйчатого льда. Дополнительное оборудование: турбомиксер с возможностью регулировки скорости.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Диаметр резервуара для рассола (мм)	Вместимость (л)	Мощность (кВт)
VLA 150	640	150	0.37
VLA 300	840	300	0.50
VLA 600	1040	600	0.75
VLA 1200	1350	1200	1.10
VLA 1500	1350	1500	1.50

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

«Deighton Manufacturing U.K. Ltd» (Великобритания) с 1990 года производит котлетные автоматы и оборудование для панировки и обжарки во фритюре. За это время оборудование для производства полуфабрикатов Deighton зарекомендовало себя по всему миру, гарантируя непревзойденное качество.

ФОРМОВОЧНЫЕ МАШИНЫ СЕРИИ FORMATIC

Предназначены для производства изделий различной формы. Обеспечивают идеальное порционирование и формовку широкого спектра рецептур фарша. Выпускаемые модели нескольких серий способны удовлетворить потребности различных производителей. Применяются: в мясной и рыбной промышленностях (различные котлеты, а также рыбные и овощные продукты), при производстве полуфабрикатов (котлеты, палочки, чикены, биточки) и в кондитерской и хлебопекарной промышленностях (формование печенья, кексов).

Серия R. Машины серии R являются наименьшими моделями в этой линии, могут производить формы диаметром до 120 мм со скоростью 1200, 2200 и 4000 об/час.
Серия С. Данные машины способны производить формы до 135 мм в диаметре при скорости до 4000 об/час.
Серия I. Машины серии I являются крупнейшими в диапазоне. Могут производить формы до 150 мм диаметром, толщиной 50 мм при доступной скорости до 4000 об/час.

В машинах Formatic используются синхронизированные затворы, чтобы направлять смесь в необходимую форму. Далее с помощью скрепера проволочного барабана сформованная продукция плавно выпускается на конвейерную ленту для прохождения этапа упаковки и дополнительной обработки. Разнообразить форму выпускаемой продукции позволяют различные формовочные барабаны. Они обеспечивают гибкость в производстве различных формовочных линий. Компания Deighton может создать любую форму с учетом индивидуальных потребностей заказчика, для производства полуфабрикатов различной конфигурации и веса. Может использоваться как отдельно, так и в составе линии с жидкой панировкой, сухой панировкой и обжаркой. Подходят как для индивидуальных, так и для промышленных производств, в том числе и для приготовления готовых блюд.

ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА РУБЛЕНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Компания ОКАНТ и К предлагает для пищевых производств универсальную линию производства котлет из мяса, рыбы или овощного сырья от фирмы Deighton. Линия обладает производительностью от 1200 до 6600 шт./час. Состав оборудования: формующая машина Formatic; машина для нанесения жидкой панировки EconoRobe; машина для нанесения сухой панировки EconoCrumb; машина для посыпки мукой EconoDust; конвейерная фритюрница EconoFry. По желанию клиента можно приобрести оборудование по отдельности или скомпоновать необходимую линию.
Формовочное оборудование Formatic позволяет изготовить изделия из рыбного, мясного и овощного фарша, формовать изделия из теста (заготовки песочных пирожных различной формы, сырники, плавленый сыр).
Машины EconoCrumb предназначены для нанесения панировки различной фракции сухарей, позволяют максимально разнообразить ассортимент. Панировка применяется в производстве кусковых полуфабрикатов (ромштексы, куриные крылышки) и рубленых полуфабрикатов (котлеты, наггетсы). Использование панировки улучшает внешний вид изделий, повышает рентабельность производства. Машины EconoRobe для жидкой панировки изделий от Deighton обеспечивают высококачественное покрытие широкого ассортимента изделий различными видами жидкого теста, льезона и маринадов, если необходим равномерный прочный слой.
Конвейерные фритюрницы EconoFry предназначены для непрерывного обжаривания куриных наггетсов, котлет по-киевски, фаршированных блинчиков, рыбных палочек. Снабжена: автодетектором уровня масла, электронным вариатором скорости движения конвейера (1-15 м/мин), регулятором температуры (150-200˚С), Нагревательные элементы равномерно расположены по всей длине конвейера.

Машины нанесения панировки и фритюрницу можно использовать для панировки и обжарки любых мясных полуфабрикатов, например куриных грудок.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

МАШИНЫ ДЛЯ ПАНИРОВКИ, ЛЬЕЗОНИРОВАНИЯ И ОБСЫПКИ

Автомат EconoRobe наносит высококачественный слой различного вида жидкого теста и маринада. Используется для производства мясных, рыбных, этнических и овощных изделий. Машины могут работать по принципу облива – используются для клейкого теста и маринадов различной вязкости и принципу погружения – для теста Темпура и теста высокой клейкости, когда смешивание через насос является нежелательным.

Автомат EconoCrumb разработан для того, чтобы сделать процесс сухой панировки доступным для производств средней мощности. Предназначен для нанесения различных видов крошки, в том числе японской крошки, что позволяет производителю увеличить ассортимент выпускаемой продукции. Конвейер погружается в емкость с крошкой, обеспечивая, таким образом, нанесение полного и ровного слоя снизу продукта по мере его продвижения по конвейеру.

Автомат EconoDust предназначен для нанесения пудры или муки с целью улучшения слипания теста.

Автомат EconoRobe

Автомат EconoDust

Автомат EconoFry

Автомат EconoCrumb

МАШИНЫ ECONOFRY ДЛЯ ОБЖАРКИ ВО ФРИТЮРЕ

EconoFry – универсальное рентабельное решение обжаривания для малых, средних и крупных производителей. Автомат EconoFry является электроподогреваемым обжарочным аппаратом, элементы которого помещены непосредственно в изолированную емкость для обжарки с целью более эффективной теплопередачи.

Благодаря функции быстрого обжаривания или полного приготовления автомат EconoFry подходит для целого ряда продуктов от китайских рулетиков, лукового бхаджи и фалафеля до рыбных палочек, бургеров и котлет по-киевски.

Система обеспечивает не только обжарку многих изделий, но и снабжена функцией переключения от обжарки изделий с жидкой панировкой, к обжарке изделий посыпаных крошкой. Для этого оператору надо только произвести простейшую наладку конвейерного ремня. EconoFry является замыкающей в линии и предлагается шириной 200, 300, 400 и 600 мм.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

Компания Rheon (Япония) основана в 1963 г. Является основателем экструзионно-формующей технологии в производстве продуктов питания. Специализируется на производстве многофункционального автоматизированного оборудования в пищевой отрасли.

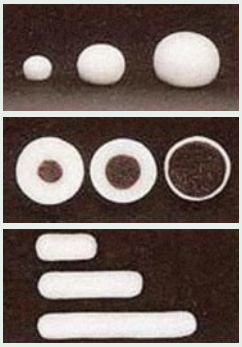
МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ ИЗДЕЛИЙ С НАЧИНКОЙ CORNUCOPIA KN-550 RHEON (ЯПОНИЯ)

Машина KN-550 предназначена для формования разнообразных изделий с начинкой (или без нее), мясных и рыбных полуфабрикатов, пирожков, мини-пиццы, пельменей, мороженого и др. Тесто может быть: дрожжевое, для пельменей и др. Регулируется соотношение масс оболочки и начинки.
Данная машина позволяет делать изделия большого диаметра и весом до 300 грамм. Максимальная производительность для продуктов маленького размера – 90 штук в минуту.
KN 550 имеет в наличии две диафрагмы, что позволяет получить бережное и бестрессовое формование изделий из теста, например пирожков.
Также это дает преимущество при работе с хрупкими и нежными продуктами, сохраняется форма и структура отформованных изделий.
Машина прекрасно работает с липкими продуктами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, шт./мин (дрожжевое тесто) Диафрагма D-2	до 60
Производительность, шт./мин (печенье) Диафрагма K-1	до 99
Масса продукта, гр.	10-300
Макс. диаметр продукции с Диафрагмой D-2 , мм	70
Макс. диаметр продукции с Диафрагмой K-1, мм	45
Макс. длина изделий, мм	500
Загрузочная емкость, л	20
Потребляемая мощность, кВт	3,2
Габаритные размеры, мм	1322 x 918 x 1318
Масса, кг	500

Возможность регулировки веса, формы, длины, а также соотношения начинки и оболочки



Преимущества

- Возможность производить изделия с большим весом и диаметром.
- Высокая производительность на продуктах малого размера, до 90 шт./мин.
- Процесс регулировки доступен во время работы машины.
- Возможность работы с липкими материалами и дрожжевым тестом.
- Машина оснащена цветным жидкокристаллическим дисплеем.
- Панель управления позволяет запрограммировать до 100 продуктов и хранить в памяти.
- Простота чистки и мойки, благодаря легкосъемным узлам и элементам.
- Исключительная надежность и долгий срок службы.
- Многофункциональность.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ ИЗДЕЛИЙ С НАЧИНКОЙ RHEON KN-135 (ЯПОНИЯ)

Машина служит для формования изделий с начинкой (или без нее) – полуфабрикатов, изделий, в качестве оболочки для которых могут выступать различные фарши: мясные, рыбные, комбинированные. В качестве начинки могут использоваться любые продукты, в том числе и цельные, например яйцо, оливки и т.д. KN135 является формовочной машиной с компактным и легко моющимся корпусом.
Машина оснащена новым формовочным устройством, благодаря которому Вы можете получать продукты сферической формы весом до 150 грамм каждый. Кроме того, применяя дополнительные устройства, такие как двойной питатель, можно получить продукт с двойной начинкой. Эти возможности позволяют Вам выпускать на рынок совершенно уникальные по своей форме и содержанию продукты и быть далеко впереди других производителей. Машина поставляется со встроенным устройством памяти изделий, способным запомнить данные до 100 рецептов. Конструктив машины позволяет мыть ее с помощью проточной воды.

Преимущества и возможности:

- Отменное японское качество изготовления
- Простота в обращении
- Легкая перенастройка с продукта на продукт
- Высочайшая точность дозирования на различные продукты
- Пульт управления позволяет запоминать до 100 рецептов, достаточно ввести номер изделия
- Возможность регулирования соотношения оболочки и начинки в выбранном изделии
- Размер продукта легко регулируется
- Машина обладает малыми габаритами, и ее можно перемещать благодаря наличию колес

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/ч (шт/мин)	до 180 (20-100)
Масса продукта, гр.	10-150
Максимальная длина продукта, мм	500
Загрузочная емкость, л	15
Скорость ленты, м/мин	2-35
Потребляемая мощность, кВт	1,09
Габаритные размеры, мм	1290 x 890 x 1318
Масса, кг	270

ФОРМОВОЧНО-ЭКСТРУЗИОННЫЙ АВТОМАТ MEGA FORMER

Автомат предназначен для формования изделий с начинкой или без нее, полуфабрикатов, изделий из мясных и рыбных фаршей, таких как котлеты, тефтели, фрикадельки, рыбные палочки, сырники.

Благодаря уникальной конструкции формующего узла и двум подающим транспортерам модель обладает высокой производительностью до 24 000 шт/час. Два бункера по 45 литров обеспечивают бесперебойную работу автомата, что позволяет достигать максимальной эффективности производства.

Диапазон веса производимых изделий: от 20 до 150 грамм.
Максимальная производительность автомата: до 3000 кг/час.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

Фирма FPT (Швеция) начала бизнес в 2003 году с разработки концепции приготовления готовых блюд для компании IKEA. Компания производит печи с односторонней и двухсторонней обжаркой, туннельные паровые печи для пищевых производств. Оборудование отличается надежностью, высокой производительностью, удобством работы и экономичностью.

ПЕЧИ ДЛЯ ОДНОСТОРОННЕЙ ОБЖАРКИ СЕРИИ ONE-SIDE COOKER

По сравнению с альтернативами данное оборудование для односторонней обжарки обладает высокими энергосберегающими свойствами. Причина этого в том, что расстояние между конвейером и крышкой у них меньше традиционных, т.е. объем нагреваемого воздуха уменьшается, приводя, таким образом, к меньшему количеству потребления энергии.
Машины не имеют недостатков по сравнению с обычными конвекционными печами. Тепловая обработка изделий на лентах с тефлоновым покрытием позволяет довести до готовности продукты из мяса, птицы, рыбы, овощей с наименьшими затратами, увеличением итогового выхода при высоком качестве. Благодаря тефлоновому покрытию ленточной поверхности приготовление возможно без использования жиров, что позволяет производить диетические блюда.

ПЕЧИ ДЛЯ ДВУХСТОРОННЕЙ ОБЖАРКИ СЕРИИ BELT COOKER

Эти машины разработаны для продуктов, которым требуется жарка одновременно с обеих сторон. Приготовление продукта происходит в процессе непрерывного перемещения продуктов между двумя тефлоновыми лентами, которые снабжены нагревательными пластинами. По сравнению с односторонними плитами, двусторонняя плита позволяет получить правильную поверхность с обеих сторон, а также значительно сократить время приготовления. Подобная технология является более энергосберегающей по сравнению с обычными машинами подобного типа.
Машины такого типа чаще всего используются для продуктов плоской формы из мяса, рыбы, птицы. Благодаря непосредственному контакту с лентами, передача тепла происходит более эффективно и быстрее образуется аппетитная хрустящая корочка.

ТУННЕЛЬНЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ HAS ДЛЯ НЕПРЕРЫВНОЙ ЖАРКИ НА МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ СЕТКЕ

Оборудование этой серии предназначено для непрерывной жарки и приготовления различных продуктов на металлической сетке из нержавеющей стали. Подходит для продуктов, не прилипающих к стальной сетке.
Представляют собой универсальную конвекционную печь, одну из лучших в пищевой промышленности, для комбинированной обработки продуктов паром и сухим горячим воздухом +270°С. Продукт перемещается в зоне жарки на сетчатом конвейере. Конструкция этих машин обеспечивает обработку продукта паром с обеих сторон. Идеально подходят для продуктов со временем приготовления от 4 до 50 минут. Поставляются с различными нагревательными элементами, которые комбинируются для достижения различной производительности. Длина жарочной зоны рассчитывается индивидуально, исходя из ассортимента и параметров продуктов. Данные туннели можно использовать в качестве дополнения к печи двухсторонней обжарки в производстве продуктов, требующих внутреннего прогрева до нужной температуры. Например, для готовых блюд в таре.
Машины оборудованы дверцами из нержавеющей стали для доступа ко всем зонам, что облегчает процесс чистки, устройством мойки ленты теплой водой, насадками и трубками для подключения к системе CIP (Cleaning in Place - Чистка на месте), двумя внешними вытяжками, электрошкафом из нержавеющей стали. На панели управления оператор может настроить скорость сетчатого конвейера, программу, отрегулировать подачу пара, запустить и остановить машину.

ТУННЕЛЬНЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ MULTI COOKER H.A. (MC)

ДЛЯ НЕПРЕРЫВНОЙ ЖАРКИ НА ТЕФЛОНОВОЙ ЛЕНТЕ

Машины этого модельного ряда представляют собой наиболее универсальную печь в пищевой промышленности и предназначены для непрерывной жарки и приготовления различных продуктов (из мяса, рыбы, овощей и т.д.) разнообразной формы на тефлоновой ленте, снабженной нагревательными пластинами.
Принцип работы данных туннелей – это симбиоз конвекционного и контактного способов приготовления. Сочетают в себе теплопередачу посредством прямого контакта продукта с тефлоновой лентой и конвекционного потока горячего воздуха и пара. Температура горячего воздуха системы впрыска до +270˚С.
Благодаря использованию тефлона в материале ленты продукт не прилипает, что позволяет обрабатывать влажный, липкий продукт, а также продукт в маринаде. Натяжение и управление лентой регулируется автоматически.

ОСОБЕННОСТИ

Дополнительно машины могут комплектоваться системой переворачивания продукта с одной стороны на другую для равномерной обработки сторон, а также устройством для нанесения масла на тефлоновую ленту. Для более легкой чистки машина оборудована дверцами из нержавеющей стали для доступа ко всем зонам. Также она оборудована настраиваемыми форсунками подачи воды для мойки туннеля. Оборудованы устройством для мойки ленты с температурой воды +65˚С и тефлоновым скребком для чистки ленты.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Высота на входе	1 000 мм +/- 50 мм
Габариты	Длина: 5 350 мм (вход зависит от предпочтений клиента) Ширина: 1 050 мм Высота: 2 100 мм с электрошкафом
Электричество	Макс. 190 кВт, 5 нагревательных пластин (5-18 кВт), горячий воздух 64 кВт + дополн-но 36 кВт)
Полезная ширина жарки	580 мм

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Идеальны для порционных блюд со временем приготовления от 2 до 15 минут
- Превосходно поджаривают продукт до образования на нем хрустящей корочки
- Идеальны для продуктов на кости
- Продукт готовится без жира, что позволяет избежать проблем, связанных с жаркой во фритюре
- Отсутствие следов от ленты на продукте
- По вкусу и внешнему виду продукты не отличаются от приготовленных дома
- Быстрый переход с продукта на продукт без остановки машины, охлаждения и чистки

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

Компания Grasselli S.p.A. (Италия) с 1975 года специализируется на автоматизированных решениях для мясоперерабатывающей отрасли. Оборудование Grasselli компактно, удобно в эксплуатации, обеспечивает оптимальный выход продукции, изготавливается из материалов высокого качества и рассчитано на долгий срок службы при низких эксплуатационных расходах.

ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ СЛАЙСЕР ДЛЯ НАРЕЗКИ KSL

Машина Grasselli KSL для автоматической горизонтальной нарезки охлажденной, соленой, копченой рыбы на пласты максимальной шириной 380 мм, высотой до 100 мм.

- Габариты машины, мм: 1840x1480x1250
- Толщина нарезки, мм: 2,5-30
- Максимальная ширина продукта, мм: 380
- Максимальная высота продукта, мм: 100
- Сжатый воздух, Бар: 6
- Расход воздуха, л/мин: 20
- Напряжение питания, В: 380
- Потребляемая мощность, кВт: 2,2
- Вес нетто, кг: 630

C 35 F/M — РУЧНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ МАШИНЫ
ДЛЯ СНЯТИЯ ШКУРЫ С МЯСА И РЫБЫ

C 35 PF – ручная машина для снятия шкуры с рыбы с рабочей длиной ножа 35 см. Эта компактная машина обладает такими качествами как прочность и надежность, которые являются отличительными особенностями всего оборудования Grasselli. Если Вам нужна небольшая, простая в эксплуатации и обслуживании машина, тогда модель C 35 PF для Вас. Возможна настройка толщины снимаемой шкуры. Эта модель идеально подходит для небольших и средних производств, но также может использоваться в линиях по переработке рыбы на промышленных предприятиях.

Рабочая длина: 350 мм
Глубина машины: 60 см
Высота машины: 99 см
Ширина машины: 57,5 см
Вес: 90 кг
Скорость: 16,8 м/мин.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ШКУРОСЪЕМНЫЕ МАШИНЫ

Машина удаляет шкуру с широкого ассортимента мясных продуктов: грудинки, сала (свинины на костях), лопатки без костей и т.д. Кроме того, машина удаляет шкуру с труднoперерабатываемых мест, таких как, например голова, шея и т.п.
Входные и выходные ленточные конвейеры регулируются по высоте, что дает возможность использовать машину для работы в составе любой производственной линии, обеспечивающей подачу продукта без оператора.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

GRASSELLI SPA
EXCELLENCE THROUGH TECHNOLOGY

Большой ассортимент оборудования для нарезки на ломтики, представленный сегодня на рынке, позволяет выбирать наиболее высокое качество и производительность. Машины фирмы Grasselli серии NSL отвечают всем современным требованиям и гарантируют высочайшее качество.

МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ КОСТНОГО МЯСА НА ЛОМТИКИ NSL 400

Процесс работы абсолютно прост и безопасен: продукт помещается на подающую ленту транспортера, и после закрытия крышки машина начинает работу автоматически; ломтики укладываются на ленту разгрузочного конвейера.

- Многоножевая система нарезки Grasselli обеспечивает порционирование на идеально параллельные ломтики.
- Производительность до 2000 кг/час.
- Возможность нарезки свежего мяса, а также мяса с костью и замороженного мяса; в этом случае минимальная толщина нарезки – 10 мм.
- Секционная система прижима продукта для нарезки продуктов с костью для BI версий.
- Нарезка свежих продуктов с костью без осколков, которые делают продукт неприятным для потребления и могут повредить упаковку.
- Регулируемые скорость нарезки, высота камеры резки и давление, воздействующее на продукт.

МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ НА ЛОМТИКИ ЗАДАННОГО ВЕСА

- Постоянные вес и толщина.
- Максимальная производительность — 10500 ломтиков в час (до 6 циклов в минуту).
- Максимальная точность веса / Допускаемое отклонение по массе ломтиков +/– 2 г и отличное качество нарезки.
- Не требует предварительной подготовки перед обработкой и отбора после нарезки.
- Высокая производительность.
- Возможность варьирования веса ломтиков, получаемых из одного куска.

МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ НА КУСОЧКИ CSE

- Максимально точное и качественное порционирование, благодаря многоножевой системе нарезки Grasselli.
- Максимальная гибкость использования с помощью имеющихся многочисленных комплектов ножей, начиная от толщины 4 мм для свежего мяса без костей.
- Скорость до 2-2,5 циклов в минуту.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

FOODLOGISTIK (Германия) – компания с 40-летним опытом в конструировании и производстве высокопроизводительного оборудования. Специализируется на машинах для нарезки мяса, колбасы, овощей, фруктов, сыра, рыбы в виде кубиков, соломки, ломтиков, кружочков и т.д.

FOODLOGISTIK Fleischereimaschinen GmbH

DICR CLASSIC / COMFORT/ CAPACITY

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ НА КУБИКИ, ПОЛОСКИ, ПОРЦИИ

Наиболее прочная машина из своего класса – мощность двигателя 2,6 кВт.
Шаг резки регулируется от 0 до 45 мм.
Высокая производительность – до 560 резов в минуту.
S-образный нож – пошаговая или постепенная подача.
Регулируемый подпрессовыватель (опция).

DicR Classic 90/+ – наиболее мобильная. Подходит для нарезки сыра, мяса, рыбы, овощей, фруктов и колбас.
Размер камеры: 90 x 90 x 130 мм
Макс. производительность: 950-1250 кг/час

DicR Classic 96/+ – прекрасно подходит для нарезки свежего мяса температурой до –3°С. Подходит для нарезки мяса птицы, свинины, говядины, телятины, оленины и бекона.
Специальное оборудование: уникальное четырехмерное подпрессовывающее устройство (опция)
Размер камеры: 96 x 96 x 310 мм
Макс. производительность: 110-1400 кг/час

DicR Comfort
Размер камеры: 105x105x530 / 112x112x370 мм
Макс. производительность: 1700-2000 кг/час

DicR Capacity
Размер камеры: 120x120x530 / 140x140x530 мм
Макс. производительность: 2400-3100 кг/час

ШПИГОРЕЗКИ CROZZDICR

Особенностью всего модельного ряда CrozzdicR является автоматически управляемый поперечный гильотинный нож, который, сокращая размер, снижает затраты и экономит время, дает возможность автоматизировать подачу. Как опция может оснащаться разгрузчиком для 200-литровых тележек или конвейерной ленты. Остатки удаляются через трубу большого диаметра из нержавеющей стали для лучшего гигиенического стандарта. Высокое качество автоматики SIEMENS и компьютерная обработка гарантируют надежность.

CrozzdicR Classic
Макс. производительность: 3000-3200 кг/час

CrozzdicR Comfort
Макс. производительность: 3400-3600 кг/час

CrozzdicR Capasity
Макс. производительность: 3200-3400 кг/час

FOODLOGISTIK
Fleischereimaschinen GmbH

МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ SHREDDR COMPACT 90

- Компактный дизайн для небольших помещений
- Простое управление для облегчения работы оператора и сокращения времени обучения
- Качество резки соответствует высочайшим стандартам
- Размер резки варьируется от 3 до 20 мм
- Мобильная конструкция на колесиках
- Подключение воды для опрыскивания во время резки
- Плавно регулируемая скорость

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Производительность: 400-2000 кг/час
- Установленная мощность: 0,75 кВт
- Ширина барабана: 90 / 39/16 мм/дюйм
- Диаметр барабана: 180 / 71/16 мм/дюйм
- Габариты: 1114 x 1083 x 1695 мм

BERKEL
Always The Original

АВТОМАТИЧЕСКИЙ СЛАЙСЕР BERKEL

Ряд представлен тремя моделями. Все модели оснащены мощным приводом ножа с диаметром 330 мм и встроенным оригинальным заточным устройством. Скорость резки может достигать 50 слайсов в минуту, максимальная толщина слайса 9 мм. Полностью автоматические, управляемые с помощью компьютера, 99 рабочих программ. Штабелирование нарезанного продукта, формирование и укладка порций в стопки (вдоль и поперек) и по кругу.

Berkel 935 идеально подходит для резки вареного и вяленого мяса, колбас или сыра и производит укладку нарезанного продукта в простые двойные стопки и черепицей. Простое электронное управление.

Berkel 936 осуществляет укладку нарезанного продукта в одну или несколько стопок, черепицей в продольном и поперечном направлении или по кругу. Компьютерное управление.

Модель **Berkel 937** в отличие от Berkel 936 дополнительно оборудована встроенным конвейером. Нарезанный продукт может разделяться на порции, которые последовательно сходят с конвейера.

castellvall

СЛАЙСЕР CASTELLVALL FILET-611 (С РАСКЛАДКОЙ)

Слайсер Castellvall FILET-611 идеально подходит для резки и укладки не только вареных и копченых мясных изделий, но и свежего мяса и сыров. Нарезанный продукт подается на выходной конвейер машины и оттуда раскладывается по лоткам для дальнейшей упаковки.
Позволяет укладывать продукт в виде лесенки, вертикальных стоп, стоп лесенкой и индивидуально разделенным, с возможностью регулировки как количества резов в каждой порции, согласно потребностям, так и длины стоп и расстояния между ними. Оснащен системой регулировки высоты выходного конвейера вместе с резкой. Производительность до 600 резов в минуту. Деликатное обращение с продуктом. Перед резкой продукт крепится на захватные щипцы, действие пневматическое.
Режущая система машины производит как орбитальное вращение, так и круговое, выполняемые независимыми двигателями. Контроль всех параметров осуществляется с сенсорного экрана панели управления.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЕЛЬМЕНЕЙ

«ОКАНТ и К» является эксклюзивным представителем LB Italia – завода по производству линий для формовки пельменей. Пельмени – продукт быстрого и удобного приготовления, пользуются на современном пищевом рынке особой популярностью.

Постоянно возникают новые технологии, не меняются лишь предпочтения потребителей. Для пельменей в сознании потребителей особое значение имеет идеальная пропорция между сочной ароматной начинкой и тонким нежным тестом.

Линии для производства пельменей полностью повторяют процесс изготовления пельменей в домашних условиях. Вес пельменя от 5 до 14 г. Производительность линий от 180 до 1400 кг/час. На оборудовании выпускаются изделия из теста и различных видов мясного фарша, возможно в качестве начинки использовать картофель. Технологически линия позволяет выпускать пельмени с ровной или волнистой кромкой. Дозировку начинки можно увеличивать или уменьшать без остановки машины.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ СОСТОИТ ИЗ ПЯТИ ЭТАПОВ:

1. ЗАМЕС ТЕСТА, ПЕРВОНАЧАЛЬНАЯ РАСКАТКА ТЕСТОВОГО ЛИСТА ТОЛЩИНОЙ 7 мм
2. ПОДАЧА ТЕСТОВОГО ЛИСТА К ФОРМУЮЩЕМУ УЗЛУ МАШИНЫ
3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША И ПОДАЧА ЕГО В БУНКЕР ФОРМУЮЩЕЙ МАШИНЫ.
4. ДОРАСКАТКА ТЕСТОВОГО ЛИСТА В ФОРМУЮЩЕМ АВТОМАТЕ ДО ТОЛЩИНЫ 0,2 мм
5. ФОРМОВКА ПЕЛЬМЕНЕЙ

Наименование моделей машин в линии	Производительность (кг/час)	Ширина тестового листа	Габаритные размеры (мм)	Напряжение Мощность
Линия RC 160+CA 160	60-90 (8-14 г)	160 мм	900 x 700 x 1500	380 В 8 кВт
Линия LB 250 Evolution + CA 250 DV	150-180 (8-14 г)	250 мм	1100 x 1400 x 3000	380 В 11 кВт
Линия LB 320 Victoria + CA 320 DV	220-250 (8-14 г)	320 мм	1100 x 1500 x 3000	380 В 13 кВт
Линия LB 540 + CA 540	300-350 (8-14 г)	540 мм	1600 x 1400 x 3500	380 В 15 кВт
Линия LB LB 700 Evolution + CA 600	450-550 (8-14 г)	600 мм	1800 x 2300 x 3600	380 В 16 кВт
Автоматизированная линия LB Evolution 1050	1050 (8-14 г)	540 мм	11500 x 4100 x 4400	380 В 90 кВт
Автоматизированная линия LB Evolution 1400	1400 (8-14 г)	540 мм	14500 x 4100 x 4400	380 В 110 кВт

RC 160, LB 250 Evolution, LB 320 Victoria, LB 540, LB 700 Evolution – автоматы для производства полуфабрикатов. CA 160, CA 250 DV, CA 320 DV, CA 540, CA 600 – тестораскаточные машины.

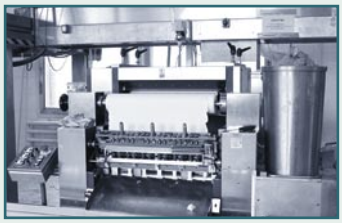
«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

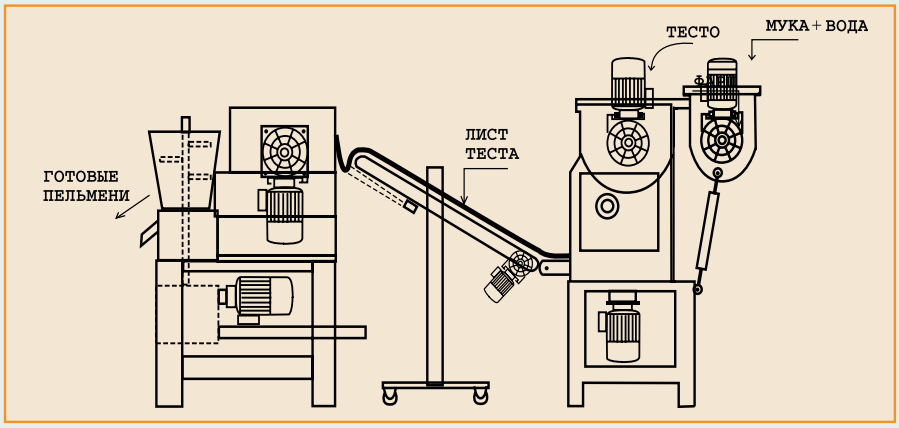
АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЕЛЬМЕНЕЙ РУССКОЙ ЛЕПКИ, УКОМПЛЕКТОВАНА ТЕСТОРАСКАТКОЙ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

LB 250 NUOVA, LB 320 NUOVA, LB 540 NUOVA

Линия была спроектирована и изготовлена специально для производства пельменей русской лепки по требованиям российских заказчиков. Специально для российского рынка был разработан, выполнен и запатентован штамп нового образца, полностью повторяющий лепку «внахлест» традиционных русских пельменей.

По желанию заказчика линия может быть оснащена автоматическим тестомесом непрерывного действия с подачей муки, воды и измельчителем тестовой обрези. Система подачи фарша со специальным шнеком позволяет использовать мягкие начинки из мяса, творога, овощей, рыбы с равномерным распределением начинки внутри изделия. Машина легко разбирается для очистки и промывки и полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.





Наименование моделей машин в линии	Производительность (кг/час)	Ширина тестового листа	Габаритные размеры (мм)	Напряжение Мощность
Линия LB-250 Nuova + CA-250	120-140 (8-10 г)	250 мм	1100 x 1500 x 3000	380В 12кВт
Линия LB-320 Nuova + CA-320	170-190 (8-10 г)	320 мм	1200 x 1500 x 3000	380В 14кВт
Линия LB-540 Nuova + CA-540	240-280 (8-10 г)	540 мм	1700 x 1500 x 3000	380В 16кВт

ПРЕИМУЩЕСТВА ТЕСТОРАСКАТОЧНЫХ МАШИН ПРИ ФОРМОВАНИИ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Для потребителей особое значение имеет идеальная пропорция между сочной ароматной начинкой и тонким нежным тестом.
Добиться идеальных свойств теста, используя машинное производство, можно только с помощью тестораскаточной машины способом холодной раскатки. При этом тесто не травмируется высоким давлением и термическим воздействием, как это происходит в экструдере.

Опытные технологи, попробовав «экструдерные» пельмени, говорят об устойчивом послевкусии жесткого теста. Ведущие отечественные предприятия используют для формовки пельменей на высокопроизводительных линиях только тестораскаточные машины. Формовочный автомат работает на фарше при положительной температуре до +14°С, что делает мясную начинку при варке особенно сочной.

ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ДВУХ ЛИСТОВ ТЕСТА

ТЕСТОРАСКАТКА НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ ФРОНТАЛЬНОГО ТИПА CA 250F С ДВУМЯ ВЫХОДАМИ ТЕСТОЛИСТА

Машина была спроектирована и изготовлена специально для комплектации формирователя изделий из двух тестолистов. Машина может также работать и на один выход, так как она снабжена двумя автономными системами привода. Валы раскатки расположены горизонтально.

Специальные люки доступа обеспечивают полную очистку внутренней поверхности машины и безопасность оператора. Узел раскатки снабжен двойными боковыми плечевинами, которые закрывают все механические узлы машины. Все части, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.

АВТОМАТ RSA 250 ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ДВУХ ЛИСТОВ ТЕСТА (ПОРШНЕВОЙ)

Автомат RSA 250 полностью изготовлен из нержавеющей стали в соответствии с европейскими нормативами. Машина легко разбирается для очистки и промывки. Специальная система подачи толкателями позволяет использовать мягкую начинку из овощей и мяса с равномерным распределением начинки внутри изделий.

Все функции машины независимы и управляются частотным преобразователем для полной синхронизации процессов формирования и заполнения продукта. Дополнительный штамп может быть любым. Автомат снабжен устройством измельчения обрези и транспортером возврата обрези к формирователю.

Форма пельменей может быть выполнена по заказу клиента.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование моделей машин	Производительность (кг/час)	Ширина тестового листа	Габаритные размеры (мм)	Напряжение, мощность
Линия RSA-250+CA-250	230-250 (8-10 г)	250 мм	1600 x 1600 x 3300	380В 18кВт
Линия RSA-320+CA-320	300-330 (8-10 г)	320 мм	1700 x 1600 x 3400	380В 21кВт
Линия RSA-540+CA-540	460-500 (8-10 г)	540 мм	2000 x 1700 x 3900	380В 31кВт

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

ТРАДИЦИОННЫЕ ФОРМЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ (LB NUOVA, LB EVOLUTION)

На линиях LB Italia возможно изготовление полуфабрикатов формы «ручной» лепки (русские пельмени).

ФОРМЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

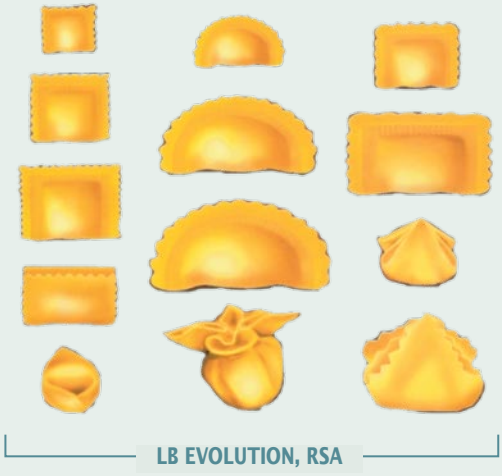
На линиях LB Italia возможно изготовление полуфабрикатов по традиционным формам продуктов итальянской кухни:

Равиоли ..... форма квадратная, прямоугольная, полумесяц. Край ровный или волнистый. Вес от 2 до 12 г.

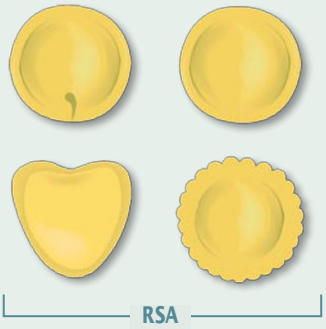
Тортеллони ... форма округлая, край ровный или волнистый. Вес от 2 до 12 г.

Саккоттини ... форма маленького мешочка, край ровный. Вес 5 или 8 г.

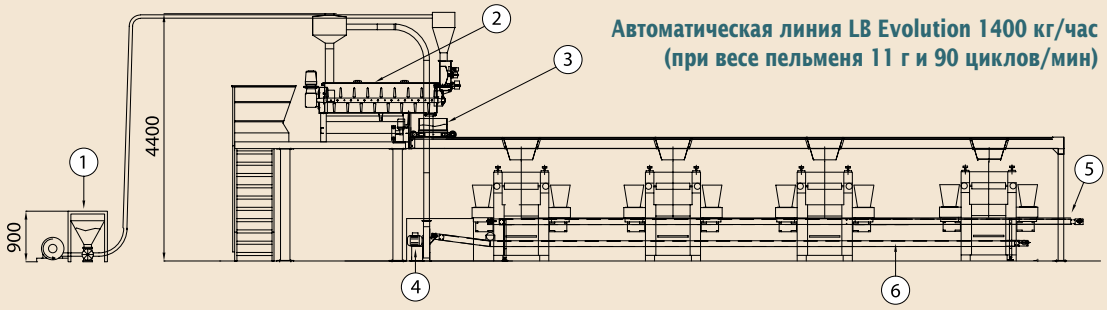
Фаготтини ..... форма узелка (свертка), ребра гладкие или волнистые. Вес от 4 до 8,5 г.

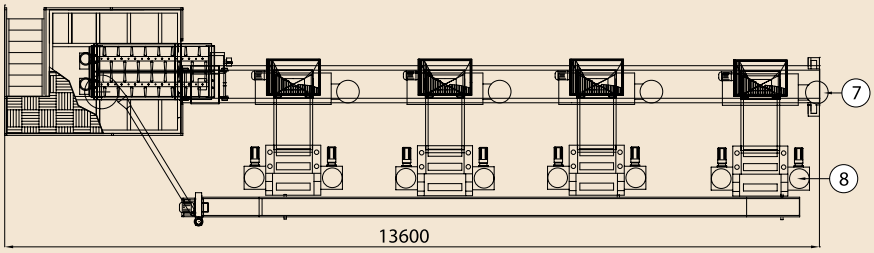


На линиях LB Italia также можно изготовить другие виды полуфабрикатов, формы для которых выполняются по индивидудальному заказу.



Автоматическая линия LB Evolution 1400 кг/час (при весе пельменя 11 г и 90 циклов/мин)





1 – Автоматическая система подачи муки
2 – Тестомес непрерывного действия
3 – Челнок
4 – Циклон
5 – Транспортер сбора продукта
6 – Транспортер сбора тестовой обрези
7 – Тестораскатка CA-540
8 – Формующий аппарат LB-540

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ АВТОМАТ TY-503G (ТАЙВАНЬ)

Компания «ОКАНТ и К» первая начала продажи многофункционального пельменного аппарата TY-503G завода «BEST FOOD» на территории Российской Федерации. TY-503G сегодня является самым производительным пельменным аппаратом среди конкурирующих с ним моделей.

Многофункциональный аппарат TY-503G предназначен для производства изделий из теста с начинкой методом экструзии. TY-503G обеспечивает непрерывный и автономный контроль за формированием теста, заполнением изделия начинкой и движением транспортера, что позволяет выпускать на нем широкую гамму изделий.

На аппарате можно производить пельмени, вареники, чебуреки, хинкали и т.д. В качестве начинки может использоваться мясной, рыбный и овощной фарши. TY-503G идеален для использования на средних и крупных пищевых производствах. Детали аппарата, соприкасающиеся с пищевыми продуктами изготовлены из нержавеющей стали, детали, соприкасающиеся с тестом, покрыты тефлоном, что облегчает их чистку.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры	1200 x 800 x 1600 мм
Производительность	от 70 до 360 кг/час
Потребляемая мощность	5 кВт
Вес	350 кг
Масса продукта	от 2 до 110 г

Приставка TY-01G может быть использована при работе с пельменным автоматом серии TY, и служит для производства такого продукта национальной кухни, как хинкали. Устройство обладает возможностью изменения скорости формирования изделия и изменения формы изделия. Из пельменного аппарата выходит тестовый «чулок», наполненный фаршем, который попадает в узел формовки приставки TY-01G, где изделия закручиваются. Готовые изделия падают на отводящий транспортер, с которого отправляются оператором на упаковку.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры	1100 x 425 x 1030 мм
Производительность	от 1000 до 6000 шт/час
Потребляемая мощность	1 кВт
Вес	140 кг
Масса продукта	от 10 до 100 г

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАШИНА ПО ФОРМИРОВАНИЮ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА С НАЧИНКОЙ TY-668 (ТАЙВАНЬ)

TY-668 уникальная компактная машина, позволяющая дозировать изделия, состоящие из 2-х слоёв продуктов – внешнего слоя оболочки и внутреннего слоя начинки. Тесто и начинка загружаются в бункеры, нагнетаются во внешний и внутренний цилиндры, и с помощью диафрагмы формуются изделия. Использование защипывающей диафрагмы, автоматически совершающей перемещение в вертикальной плоскости (вниз-вверх), позволяет получать продукт с начинкой различной формы – от круглых шариков до палочек.

Отключение диафрагмы даёт возможность производства продукта в виде трубочки с 2-х цветовой оболочкой. Использование сменных форсунок позволяет получать продукты с различным соотношением толщины тестовой оболочки и начинки. Стандартная комплектация машины позволяет получить две формы изделий: круглые и цилиндрические.

Машина может поставляться с дополнительными опциями, которые позволяют получать широкий ассортимент изделий.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры	1780 x 860 x 1300 мм
Производительность	2400 – 5900 шт./час
Потребляемая мощность	1,35 кВт
Вес	300 кг
Масса продукта	от 10 до 275 г

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

МАШИНА ДЛЯ РАСКАТКИ ПИЦЦЫ RHEON СЕРИИ PM

Данные машины для раскатки пиццы выгодно отличаются от аналогов. Серия PM использует технологию раскатки «Stress Free», которая аналогична ручной. Уникальная механика конусных валиков плавно растягивает тесто от центра к краям, что и позволяет получить тесто одинаковой толщины во всех его участках. Машины компактны, оригинальны по конструкции, просты и надежны в эксплуатации.
В серии 3 модели раскатчиков: полуавтоматические малого и среднего размера, а также высокоскоростная автоматическая.

Модель PM001 – полуавтоматическая машина для раскатки высококачественной пиццы. Позволяет производить разнообразные виды пиццы, в т.ч. раскатку круглой, овальной и закрытой заготовки. Незаменимый помощник для магазина, кафе, ресторана. Рассчитана на неподготовленный персонал.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер круглой пиццы	127 - 300 мм
Размер овальной пиццы	150 - 300 м
Производительность	90 - 120 шт/час
Размеры (ДхШхВ)	696 x 590 x 715 мм
Вес	85 кг
Напряжение	0,25 кВ
Рама	алюминий

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЦЦЫ TEKNO LINE

Компания «ОКАНТ и К» на правах официального дилера компании TEKNOSTAMAP (Италия) представляет автоматическую линию Tekno Line по производству пиццы. На данной линии Вы сможете формовать желаемый продукт в автоматическом режиме. Раскатанное и намотанное на скалку тесто поступает на линию, снабженную автоматическим калибратором и мукоподсыпателем, станцией нарезки (с режущими валками различных форм), дозатором начинок, штампующим устройством, устройством для обрезки лишних кусков тестового листа и электрическим укладчиком изделий на противень.

Особенности:

- Управление посредством сенсорной панели «touch-screen», программируемость.
- Регулируемый пневматический дозатор с возможностью дозирования вязких и крупнодисперсных масс.
- Электро- или пневмогильотина дает возможность размещения данного модуля в любом желаемом месте рабочей длины линии.
- Электрический укладчик изделий на противень со смещением для двойной укладки.

Линия Tekno Line представляет собой гибкое и многоплановое решение для производства в автоматическом режиме широкой гаммы изделий из теста с начинкой, сложенных и нарезанных или штампованных. Для этого необходимо поменять валы для нарезки, что займет несколько секунд.

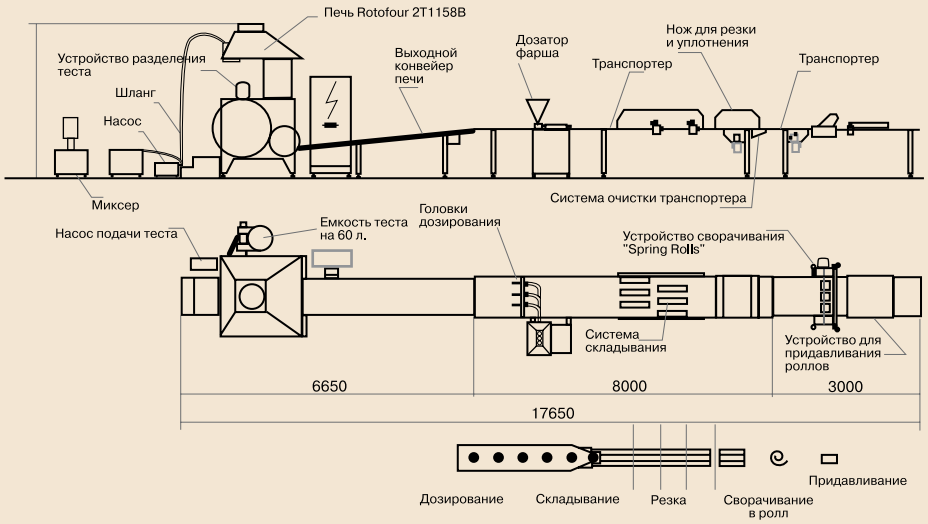
«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛИНОВ С НАЧИНКОЙ

BECAM
Equipements Agroalimentaire

«ОКАНТ и К» – эксклюзивный представитель компании BECAM (Франция), производителя машин и линий для выпечки блинов. Блины с начинкой – традиционно популярный продукт. Оборудование BECAM способно полностью автоматизировать производство блинчиков с различными начинками и удовлетворить вкусы самых взыскательных ценителей блинов благодаря идеальным пропорциям между вкусной начинкой и тонким, нежным, хорошо прожаренным тестом.

Схема расположения технологических компонентов линии для производства блинчиков с начинкой



ВРЕМЯ ПОЛНОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ЦИКЛА

Общее время всего производственного цикла – 15-22 мин.
Время замеса – 15-20 мин. Время обжарки – 26 сек.
Время перемещения продукта – 1,5 мин.

ПАРАМЕТРЫ ГОТОВОГО ПРОДУКТА

Вес: 75 г (допуск +/– 5% или +/– 3,75 г).
Соотношение теста и начинки: 50 г – тесто, 25 г – начинка.
Конечная температура продукта на входе в камеру охлаждения может изменяться в зависимости от значения параметров технологического процесса и составляет 28-40˚С.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ЛИНИЙ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

- Блины, изготовленные на линии фирмы «BECAM», имеют идеальную пропорцию между сочной ароматной начинкой и тонким, нежным тестом.
- Газовый нагрев чугунных жарочных поверхностей позволяет достичь температуры +350˚С, что позволяет выпекать блинную ленту с максимальной скоростью и придает ей золотистый цвет и традиционный рисунок домашних блинов.
- Блины обжариваются с двух сторон, что максимально приближает вкусовые качества и внешний вид продукта к блинам, приготовленным в домашних условиях.
- Линия работает на природном газе, что снижает себестоимость блина.
- Полностью автоматизированный процесс изготовления блинов позволяет добиться высокого уровня производства.

При соответствующем подборе оборудования производительность линии может быть от 70 до 450 кг/час. Система складывания блинов на линиях BECAM отличается разнообразием: пополам, четверть, ролл. Способ подачи и нанесения начинки – от одной до трех полос, в виде «колбаски», «кирпичика». «Рисунок» прожаренного блина может изменяться.

«ОКАНТ и К» предлагает также линии для изготовления круглых блинов (разного диаметра и толщины) и прямоугольных блинов.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КРУГЛЫХ БЛИНОВ С НАЧИНКОЙ

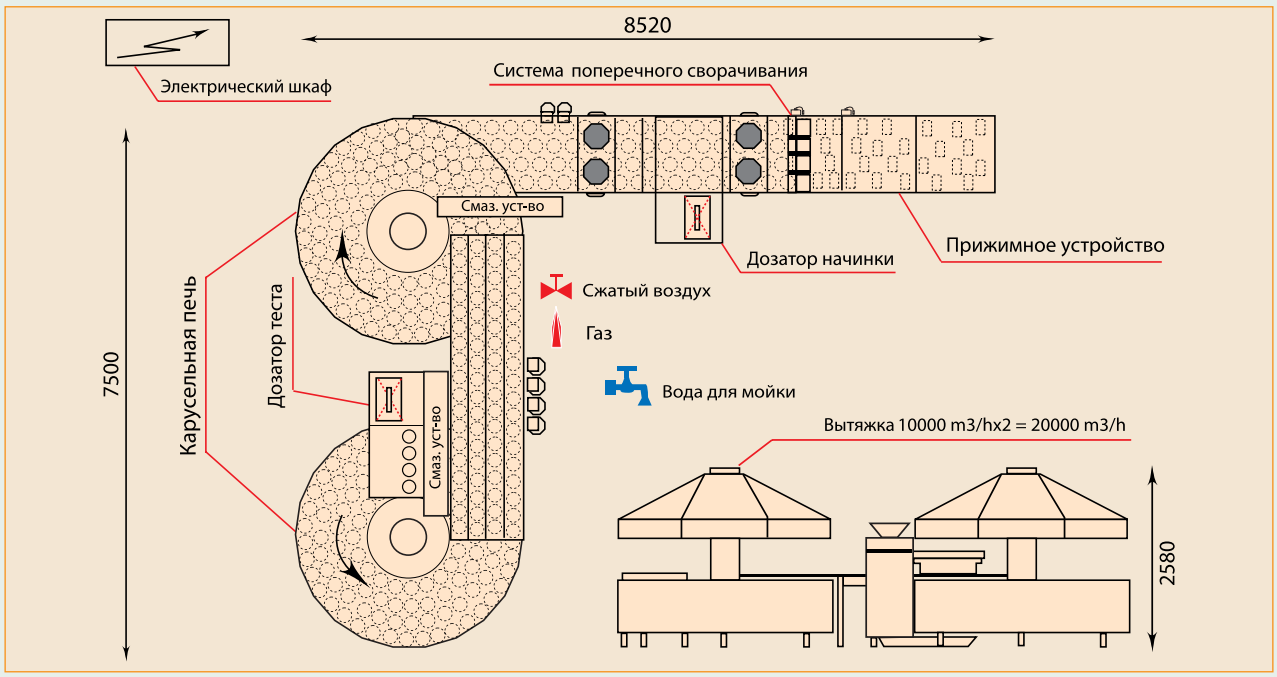


Схема линии для производства круглых блинов с начинкой

Дозирование (дозатор «душ» дозирует тесто на жарочную поверхность)

Обжаренные с двух сторон блины переходят на отводящий конвейер, идущий в туннель охлаждения

Дозирование начинки (после обжарки и охлаждения блины поступают на сеточный конвейер и попадают в дозирующую систему)

Сворачивание блинов в ролл

Выход полуфабриката

Главное конкурентное преимущество линий ВЕСАМ (Франция) для производства круглых блинов с начинкой, свернутых в ролл, сложенных пополам или вчетверо – это производительность, основой которой является эффективная система заполнения жарочного стола при использовании независимых дозаторов теста и начинки.

Как показал опыт эксплуатации блинных линий в российских компаниях, минимальное время жарки традиционного русского блина при использовании дрожжевого теста должно составлять в среднем 48-50 сек., поскольку такое тесто при попадании на раскаленную жарочную поверхность немедленно вспухает, утолщается и становится похоже на поролон, так как в тесте много пузырьков воздуха из-за дрожжей , что приводит к увеличению времени жарки блина. Поэтому производительность на таких «толстых» дрожжевых блинах составила **122 блина** 60/50сек*60мин = 8784 блинов/час. На тонких недрожжевых блинчиках производительность может достигать 11000 блинов/час.

Компания «ОКАНТ и К» занимается поставкой оборудования для производства блинов с 2002 года, и мы считаем, что не нужно вводить своих заказчиков в заблуждение относительно технических характеристик оборудования.

Что касается соотношения цена/производительность, то у ВЕСАМ этот показатель значительно ниже, чем у конкурентов при одинаковой занимаемой площади и кол-ве обслуживающего персонала. Многие российские производители, взвесив все за и против, приняли решение о покупке первых и последующих линий ВЕСАМ.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

la monferrina
macchine per pasta machines

Для малого и среднего бизнеса «ОКАНТ и К» предлагает оборудование средней производительности компании La Monferrina (Италия).

АВТОМАТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛИНЧИКОВ, МОДЕЛЬ С1

Автомат предназначен для производства различных типов блинчиков (сладких, соленых, из ржаной и гречишной муки и т.д.) круглой, квадратной и прямоугольной формы, а также в виде ленты. Изделие имеет фиксированную ширину 160 мм, длина устанавливается автоматически при помощи таймера (от 20 мм до непрерывной ленты).
Блинное тесто, залитое в специальную емкость, перетекает в небольшую ванночку, откуда и забирается барабаном, нагретым до высокой температуры. Блинчики, разрезанные по мерной длине и обжаренные с одной стороны, попадают на транспортер и являются готовым продуктом для заполнения начинкой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование модели	Производительность	Габаритные размеры (мм)	Вес (кг)	Напряжение Мощность
Модель С1 (квадратные, прямоугольные, в виде ленты)	макс. 80 м/час	1208 x 1000 x 490	40	220 В 2,6 кВт
Модель С1 (круглые)	Диаметром 195 мм от 280 до 300 шт.	1208 x 1000 x 490	40	220 В 2,6 кВт

АВТОМАТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛИНОВ, МОДЕЛЬ С3

Автомат предназначен для производства блинчиков (сладких, соленых, из ржаной и гречишной муки и т.д.) круглой формы. Изделие имеет фиксированный диаметр.
Блинное тесто, залитое в специальную емкость, перетекает в небольшую ванночку, откуда и забирается барабаном, нагретым до высокой температуры. Блинчики, обжаренные с одной стороны, попадают на транспортер и являются готовым продуктом для заполнения начинкой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность: 480 шт./час с диаметром блина 35 мм
Электропитание: 220В, одна фаза 50 Гц
Установленная мощность: 28 кВт
Габариты: 1300 x 1180 x 1371 мм
Вес машины: 378 кг

АВТОМАТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛИННОЙ ЛЕНТЫ, МОДЕЛЬ С4

Машина предназначена для производства блинной ленты с автоматической резкой по вертикали и горизонтали по мерной длине. Резка по длине регулируется со щита электронного управления. Загрузка блинного теста осуществляется в автоматическом режиме, а степень прожаривания может регулироваться, так как скорость управляется инвертером. В комплект входит емкость для блинного теста объемом 50 л и насос подачи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность: 120-150 м в час
Электропитание: 380В, 3 фазы 50Hz
Установленная мощность: 28 кВт
Габариты: 2100 x 1180 x 1380 мм
Вес машины: 471 кг

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

«ОКАНТ и К» предлагает оборудование компании «AGRIFLEX», которая уже более 40 лет проектирует и изготавливает автоматизированные промышленные установки для хранения, транспортировки и дозировки сырья: порошковых, твердых и жидких фракций. Спектр производимого оборудования необычайно велик – от силосов из различных материалов (сталь, стекловолокно, материи типа TREVIRA) до узлов для дозировки микроингредиентов.

Система дозирования ингредиентов предназначена для автоматизации процессов приема, очистки, хранения, транспортировки, дозирования муки и жидких компонентов.

Развес от нескольких десятков граммов до нескольких килограммов полностью автоматизирован, что значительно облегчает управление.

Системы производства и хранения жидких ингредиентов для замеса теста.

Всё оборудование «AGRIFLEX» оснащено интегрированной автоматизированной системой управления и контроля.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Контроль неограниченного количества производственных циклов.
- Возможность управления запасами.
- Контроль производственных партий.
- Надёжность.
- Легкое программирование.
- Возможность повтора цикла.
- Легкость в обслуживании машины благодаря PLC и сенсорной панели управления.

Силосы CEPI (Италия) предназначены для хранения, транспортировки порошкообразных, гранулированных продуктов. Они необходимы в работе предприятий с большими производственными мощностями.

ПРЕИМУЩЕСТВА СИЛОСОВ ФИРМЫ CEPI (ИТАЛИЯ)

- Силосы изготовлены из антистатической ткани. Ткань прошита тонкой нитью из нержавеющей стали, что позволяет сбрасывать электростатические разряды во избежание появления искр и возможного взрыва.
- Все силосы снабжены клапанами безопасности, что позволяет избежать механических повреждений силосов в случае возникновения избыточного давления.
- Вибрационные конуса имеют три уклона и большой диаметр, что обеспечивает плавную разгрузку и исключает скопление продукта внутри силоса.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

Компания TURATTI (Италия, регион Венето) основана 1869 году. Компания Окант и К предлагает оборудование и линии Turatti для калибровки, мойки, чистки и переработки корнеплодов, овощей, фруктов, зеленых салатов, шампиньонов, трав и пр., в том числе для технологии fresh-cut (механическая обработка с сохранением свойств).

КАЛИБРОВЩИКИ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ

Достоинства калибровщиков TURATTI: точность калибровки, возможность регулировать и модифицировать систему, исполнение в различных конфигурациях и для различных калибров, надежность конструкции, доступность для различных продуктов, фруктов и овощей.

Роликовые

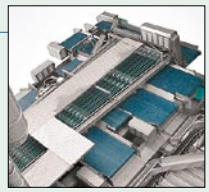
Для фруктов и овощей сферической и продолговатой формы: картофеля, моркови, кабачков, баклажанов и др.

Барабанные

Для калибровки грибов, оливок и т.д

Проволочные

Для сортировки с высокой точностью различных видов: грибов, брокколи, цветной капусты и т.д.



МАШИНЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ

Эффективны для удаления кожуры с корнеплодов. Используют абразивный метод чистки, пилинг и высокоскоростной пилинг. Преимущества: точная калибровка, длительный срок службы роликов, механизмов, однородность очистки, регулировка времени, интеграция с системой взвешивания, компьютерный контроль параметров, легкая доступность к компонентам для очистки и обслуживания; высокое качество, минимальное потребление ресурсов.

Серия Etna

Компактная система абразивной чистки корнеплодов

Серия Visco

Абразивный очиститель непрерывного действия для картофеля, моркови, свеклы, лука, сельдерея и т.д.

Серия Razor

Машина сухой очистки лука

МОЕЧНЫЕ МАШИНЫ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ

Преимущества моечных машин TURATTI: эффективная и бережная мойка, регулировка времени и интенсивности процесса, гибкость конфигураций, различные типы щеток для различного очищения, использование для мытья лёгких и тяжелых продуктов, легкий доступ к очистке и дезинфекции.

Корзинные

Корзинные машины серии Malibu для одновременной промывки партий в независимых секциях

Поточные

Поточные машины серии Adria с вихревыми потоками и отделением грязи и почвы

Барабанные

Барабанные машины для мойки картофеля, моркови, свеклы и т.д.

СОРТИРОВОЧНЫЕ КОНВЕЙЕРЫ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ

Идеальны для сортировки и перебора продуктов. Обеспечивают наивысшую производительность в короткие сроки. Плюсы: интеграция с боковыми сортировочными станциями, встраивание системы удаления отходов и прочих конфигураций. Высокая прочность, соответствующая стандартам HACCP и OSHA.

Роликовые

Роликовые конвейеры сортировки и отбраковки продуктов сферической формы: картофеля, лука, помидоров и т.д.

Ленточные

Ленточные конвейерные столы для сортировки и обработки зелени, салатов, грибов, брокколи, цветной капусты и т.д.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

МАШИНА TORNADO ДЛЯ СУШКИ ОВОЩЕЙ ЦЕНТРОБЕЖНОГО ТИПА (ЦЕНТРИФУГА)

Модель Торнадо является очень прочной и надежной установкой, предназначенной для сушки широкого ассортимента продукции. Центрифуга рассчитана на обработку самых тонких и деликатных продуктов, скорость и время легко регулируются. Оснащена самотормозящим двигателем и предохранителем системы (крышка аппарата блокируется электрически).

Основные преимущества и особенности системы:

- возможность настройки каждого цикла, что позволяет операторам легко настроить оборудование в зависимости от продукта
- доступны сетчатые вставки для сушки небольших изделий (например, шинкованной моркови)
- занимает ограниченное пространство и может быть установлена в небольших помещениях.

История компании начинается с 1892 года. Компания Flottwerk специализируется на производстве машин для мойки/чистки корнеплодов. В работе используются последние научно-технические достижения, поэтому оборудование отличается высокой надежностью, а результат чистки превосходит все ожидания.

МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ/ЧИСТКИ КОРНЕПЛОДОВ

Серия ZS – универсальные машины для механической очистки картофеля, моркови, свеклы, лука и чеснока. Также, при использовании чистящей системы другой модификации (с более мелкой зернистостью корунда), возможно производить очистку лука или чеснока либо мыть овощи. Машину можно также использовать для мойки корнеплодов. Инструмент для мойки может быть со щетками или без.

Серия K – машины с ножевой, сетчатой или корундовой системой очистки для картофеля, моркови, свеклы.

В машине установлена шайба, покрытая корундом, либо шайба с ножами. Внутренняя стенка машины цилиндрической формы также покрыта корундом либо ножами.

Серия MINI – Машины с ножевой, сетчатой или корундовой системой очистки для картофеля, моркови, свеклы. Предназначены для механической чистки и мойки картофеля, моркови и свеклы.

ТРИ ВИДА ЧИСТЯЩИХ СИСТЕМ

Перфорированная система (сетка)

- После чистки картофель не темнеет 24 часа. Может использоваться как для чистки картофеля, так и других корнеплодов. В комплекте 3 перфорированных диска для чистки картофеля разных размеров и различной толщиной кожуры.

Абразивная система (корунд)

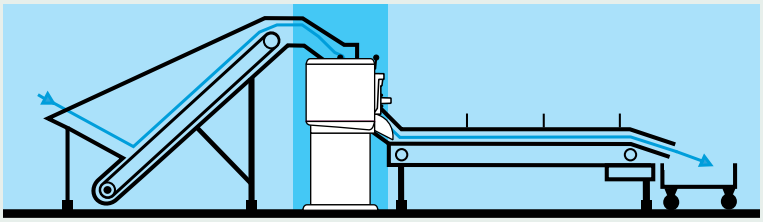
- Абразивная система, идеально подходит для чистки картофеля и других корнеплодов.

Супер чистящая система с двойными лезвиями

- Чистка картофеля «как руками», не темнеет 24 часа.

Преимущества аппаратов Flottwerk:

- бережная экономичная очистка;
- машины разработаны с учетом удобной санитарной обработки и обслуживания и не требуют от персонала специальных навыков эксплуатации;
- оборудование идеально подходит для чистки и мойки картофеля, моркови, свеклы;
- машина для мойки и чистки картофеля обеспечивает высочайшее качество работы;
- возможность универсального использования (например, картофелечистка может использоваться и для переработки моркови, свеклы, лука, чеснока);
- возможность использовать машины для мойки корнеплодов;
- программируемое время отключения;
- автоматическое выбрасывание очистков;
- автоотключение машины при открытии люков;
- защита от повторного выключения при падениях напряжения;
- аппараты соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям;
- вариабельность диапазона загрузки овощами – от 3 до 30 кг



«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

Firex имеет сорокалетний опыт в производстве систем приготовления для пищевой промышленности. Компания конструирует инновационные, полностью автоматизированные машины, которые позволяют экономить электроэнергию и сырье. Компания Firex отбирает лучшие (комплектующие) материалы и гарантирует качество продукта, защищенноё сертификатом качества.

CUCIMAX
ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ЭЛЕКТРОННО УПРАВЛЯЕМЫЕ ЖАРОВНИ С МЕШАЛКОЙ

Варочная емкость из AISI 304 (днище толщиной 12 мм), с электрическим опрокидыванием относительно передней оси. Крышка с двойной изоляцией.
Регулировка температур от 20˚С до 220˚С с помощью зонда температур.
Назначение: жарка, варка, тушение.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная емкость / Общий объем, л	от 65 до 310 / от 115 до 353
Нагрев	газ или электричество
Номинальная мощность газа, кВт	от 22 до 49
Электромощность, кВт	от 13,5 до 29

BASKETT PR
ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ЭЛЕКТРОННО УПРАВЛЯЕМЫЕ КОТЛЫ С МЕШАЛКОЙ

Варочная ёмкость из стали AISI 316. Опрокидывание с механическим электроприводом. Автоматическое заполнение пароводяной рубашки. Заполнение ёмкости водой с помощью объёмного дозатора. Контроль температуры с помощью зонда в варочной ёмкости. Интегрированная программируемая мешалка со скребками.
Давление в пароводяной рубашке 0,5 бар. Рабочая температура от 20˚С до 105˚С.
Назначение: варка супов, пасты, кремов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная емкость / Общий объем, л	от 70 до 301 / от 70 до 325 (без мешалки 498)
Нагрев	газ или электричество
Номинальная мощность газа кВт	от 18,5 до 33 (без мешалки 49)
Электромощность кВт	от 14,5 до 37,5
Потребление пара, кг	от 15 до 80 (без мешалки100)

FIXPAN
ЭЛЕКТРОННО УПРАВЛЯЕМЫЕ КОТЛЫ. АВТОКЛАВЫ

Конструкция из нержавеющей стали. Автоматическое заполнение пароводяной рубашки. Заполнение ёмкости водой с помощью объёмного дозатора.
Регулировка температуры от 20˚С до 105˚С. Давление в пароводяной рубашке 0,5 бар для моделей с непрямым нагревом. Модели с автоклавом при давлении в варочной ёмкости 0,05 бар. Модели PF 510 оснащены сливным краном из стали inox DN65. Зонд для пастеризации продуктов (опция).
Назначение: котлы – варка, пастеризация; автоклавы – консервное производство.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная емкость / Общий объем, л	от 113 до 540 / от 102 до 500
Нагрев	газ или электричество
Номинальная мощность газа, кВт	от 21 до 60
Электромощность, кВт	от 16 до 54
Потребление пара, кг	от 15 до 77

MULTIFRY
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЭЛЕКТРОННО УПРАВЛЯЕМЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Конструкция из нержавеющей стали. Поднятие корзины при помощи линейного исполнительного механизма, запрограммированного по времени, с механическим электроприводом, емкость для слива растительного масла с целью повторного использования. Функция «плавления». Рабочая температура от 50 ˚С до 190 ˚С.
Назначение: обжарка во фритюре – рыба, мясо, котлеты, чипсы, пончики.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

ЛИНИИ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ROBOT FOOD TECH
LIEDERSHIP IN PACKAGING

Компания ROBOT FOOD TECHNOLOGIES (Германия) – один из ведущих производителей многофункциональных машин и комплексных модульных линий для дозирования пищевых и косметических продуктов различной консистенции, а также их упаковки в тару разнообразных видов. Компания владеет 60-летним опытом работы в области проектирования, инновационных разработок и производства высококлассного оборудования.

Преимущества машин ROBOT FOOD TECH:

- возможность комплектации различными дополнительными модулями и устройствами;
- возможность встраивания в комплексные высокопроизводительные линии;
- широкий спектр дозируемых и упаковываемых продуктов;
- быстрое переоснащение на новый продукт благодаря сменным деталям системы дозирования;
- идеальная точность веса;
- деликатный контакт с продуктом;
- одновременное заполнение и оформление;
- быстрая чистка;
- сервоприводное управление;
- надежность благодаря высочайшему качеству, долговечности, автоматическому контролю и дистанционному техническому обслуживанию

МАШИНЫ СЕРИИ AWF ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ ШТУЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Машины автоматически дозируют следующие продукты: равиоли, макаронные изделия, паста, овощи, фрукты кубиками, ломтиками и салаты из них, мясные, рыбные и деликатесные салаты, фасоль, грибы, сыр тертый и кубиками, рис и рисовые смеси, фруктовые, ореховые и зерновые смеси, мюсли, какао и кофе в порошке, шоколадная стружка и крошка, сахарная посыпка и т.д. Благодаря возможности перемещения на ходовой тележке AWF используется для разных рецептур в различных точках производственной линии. Автоматическое заполнение не требует постоянного присутствия оператора.

РОБОТИЗИРОВАННЫЕ ДОЗАТОРЫ СЕРИИ RCF ДЛЯ ПАСТООБРАЗНЫХ И ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ

Гарантируют чистое дозирование продуктов, перекачиваемых насосом, в том числе с твердыми включениями, в любой тип упаковки из любого материала. Позволяют в автоматическом режиме дозировать растительное и сливочное масло, маргарин, майонез, сметану, сливки, творог, мягкие сыры, варенье, кетчуп, соусы, салаты, квашеную капусту, картофельное пюре, гуляш, мясные и рыбные блюда, шоколадную пасту и т.д. Машины серии RCF допускают регулировку объема заполнения при внезапном изменении консистенции даже на работающей машине. Могут дозировать слоями, с одновременным оформлением.

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ЛИНИИ СЕРИИ RCR

Позволяют осуществлять дозирование и упаковывание продуктов различной консистенции. Модульная концепция линий RCR позволяет создавать индивидуальные комбинации оснащения для различных рынков и пищевых продуктов. Особенности: гибкая система стержневой транспортировки для быстрого изменения формата одним нажатием без затрат времени на замену пластин. Работают с любыми видами упаковочных материалов и тары. В зависимости от обрабатываемого продукта RCR можно оснастить дополнительными агрегатами: машиной для фасовки штучного товара AWF, роботизированной фасовочной машиной RCF или мультиголовочным дозатором.

ВЫСОКОСКОРОСТНЫЕ ЛИНИИ СЕРИИ TA

Дозируют и упаковывают продукты различной консистенции. Модульная концепция линий позволяет создавать индивидуальные варианты оснащения для различных рынков и продуктов, например, масла, маргарина, йогурта, молодого сыра, салатов из деликатесных продуктов, готовых блюд и салатов из свежих овощей и фруктов, больших штучных товаров. В зависимости от обрабатываемого продукта линии TA оснащаются дополнительными агрегатами: машиной для фасовки штучного товара AWF, роботизированной фасовочной машиной RCF или мультиголовочным дозатором.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

Packaging Machinery

Компания PFM GROUP (Италия) с 1964 года занимается разработкой и производством упаковочного оборудования, являясь лидером в своей отрасли.
Особое внимание PFM GROUP уделяет разработкам и инновациям. Накопленный концерном опыт позволяет решать самые разнообразные задачи в области упаковки и предлагать комплексные решения по автоматизации упаковочного процесса.

FALCON + ATL
ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

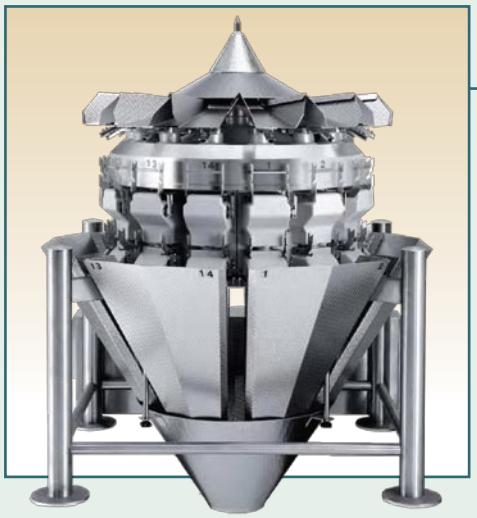
Высокоскоростная, многофункциональная упаковочная машина FALCON производства PFM GROUP (Италия) предназначена для производства закрытых упаковок flow pack (флоу пак) из термосвариваемых полимерных пленок в рулоне, барьерных пленок. Идеально подходит при необходимости часто перенастраиваться на различные продукты. Компания PFM разработала и запатентовала особую форму сварных губок, благодаря которой достигается более длительное их взаимодействие с упаковкой. Результат – полностью герметичный шов Long Dwell.

Машина позволяет упаковывать самые разнообразные продукты: хлебобулочные изделия, печенье, вафли, продукцию в коррексе, изделия бытового назначения (губки, мыло и т.д.) и многие другие продукты. Позволяет упаковывать скоропортящиеся продукты питания в модифицированной газовой среде.

SHAMAL
ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

Упаковочная машина модели SHAMAL производства PFM Group с нижней подачей пленки предназначена для изготовления абсолютно герметичных упаковок типа «флоу-пак» из ленты плёночного материала в рулоне.

Для достижения абсолютной герметичности применяются специальные сварные губки. Температура, давление и время – три изменяющиеся величины, при оптимизации которых достигается абсолютно герметичный сварной шов. Результат абсолютной герметичности сварного шва гарантирован также для продуктов достаточно больших размеров.
Данная модель оборудования рекомендуется для упаковки продуктов в модифицированной газовой среде. Возможно соединение с картонаторами.

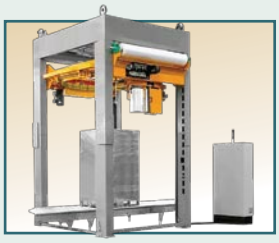


МУЛЬТИГОЛОВОЧНЫЕ ДОЗАТОРЫ PFM MBP СЕРИИ C1/C2/C3

В результате многолетних исследований и разработок концерн PFM Group создал идеальный продукт, на 100% изготовленный в Италии в соответствии со стандартом Total Quality.
Мультиголовочные дозаторы PFM Group MBP Серии C2: версии с 8-24 головками, защита IP66 (моется прямой струей воды), конструкция выполнена полностью из нержавеющей стали марки AISI304.

Мультиголовочные дозаторы Серии C2 обладают исключительным соотношением скорость – точность (0,2~1,2 гр.) и контрольной сенсорной панелью с 15” диагональю экрана.
Программное обеспечение новейшего поколения позволяет использовать последние компьютерные разработки и технологии и предельно упрощает процесс программирования.

Компания GPI (Италия) специализируется в области автоматизации упаковки, обладает 30-летним опытом разработки и изготовления упаковочных машин и автоматических систем, отличается высококачественными разработками в сфере автоматизации процессов производственной логистики.



ПАЛЛЕТОУПАКОВЩИКИ

Паллетоупаковщики (паллетообмотчики) – автоматизированные или частично автоматизированные механизмы, предназначенные для упаковки в стрейч-пленку паллет, заполненных различными коробами, ящиками, мешками и т.д. Обмотка товаров и грузов необходима для сохранения их целостности при проведении погрузочно-разгрузочных работ. Позволяет увеличить высоту складирования, препятствует падению верхних слоев, значительно сокращает риск образования брака во время транспортировки и погрузочно-разгрузочных работ.

КАРТОНАТОРЫ

Картонаторы – машины для упаковки в гофротару. Позволяют автоматически упаковывать в короба штучные изделия или изделия, находящиеся в групповой упаковке. Короба автоматически открываются, далее продукты с загрузочного транспортера загружаются в короб с помощью манипулятора. Затем короба автоматически закрываются и оклеиваются.

СКЛАДСКИЕ ТРАНСПОРТЕРЫ

Представляют собой системы транспортировки паллет с продукцией в складскую зону, а также от различных линий или участков производства в зону укладки на паллеты.

УКЛАДЧИКИ ПОДДОНОВ РОБОТИЗИРОВАННЫЕ

Машины подобного типа программируются по определенному алгоритму укладки поддонов с продукцией. Интегрируются в логистические системы, позволяют автоматизировать обращение с продуктом, сократить количество персонала. В целом они предоставляют возможность создать автоматизированный склад, причем, его построение идет вверх, что дает возможность значительно сэкономить площади хранения.

Компания G.MONDINI S.p.A. (Италия) известна на рынке с 1968 года. Специализация – производство трейсилеров (упаковщиков подложек/лотков пленкой). Ассортимент оборудования: от сложных комплексных линий для производства и упаковки «готовых блюд» до отдельных аппаратов для упаковывания в простой или модифицированной газовой среде (MAP). G. Mondini – один из мировых лидеров в отношении качества и надежности.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ ТРЕЙСИЛЕРЫ СЕРИЯ CV/VG

Предназначены для упаковки пищевых и непищевых продуктов в контейнер, с предварительным созданием вакуума или MAP. Максимальный размер лотка для запайки 340x280 мм; станция запайки состоит из матрицы на один или два контейнера; производительность в режиме вакуум/газ: 4-5 циклов/мин, в режиме «запайка»: 7-8 циклов/мин.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ТРЕЙСИЛЕРЫ СЕРИИ PN, EVO, TRAVE

Используются для упаковки продукции на перерабатывающих предприятиях пищевой промышленности, фабриках-кухнях и предприятиях сегмента кейтеринг. Предназначены для герметичной запайки пленкой контейнеров, как с созданием вакуума и заполнением модифицированной атмосферой, так и в режиме только запайки.

Отличаются высокой скоростью, отвечают высшим требованиям гигиены и контроля над параметрами, просты в обслуживании. Поддерживают все форматы упаковки, в т.ч. эксклюзивные упаковочные решения: внутренний обрез, спецматрица для пленки, упаковка тушки курицы «Check-in», работа с лотками малой глубины «Shallow Packs», «Skin Packing», «Double Deck».

УСТРОЙСТВА ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ И ДОЗАЦИИ

В зависимости от продукта используются различные типы дозаторов, в том чиле разработанные под продукт клиента:

- Поршневые дозаторы
- Шнековые дозаторы
- Объемные дозаторы
- Дозаторы сыра

Французская фирма SAIREM SAS, расположенная близ Лиона, разрабатывает, производит и поставляет по всему миру высокотехнологичное микроволновое оборудование для дефростации различных пищевых продуктов.

КАК РАБОТАЕТ МИКРОВОЛНОВАЯ ДЕФРОСТАЦИЯ?

Продукт помещается в установку. Магнетрон генерирует волны сверхвысокой частоты, которые воздействуют на молекулы продукта, заставляя их вибрировать и вращаться. Это вызывает межмолекулярное трение с выделением тепла и продукт равномерно нагревается по всему объему независимо от его формы, размера, веса. Количество выделяемого тепла точно контролируется.
Максимальная температура продуктов (кроме сливочного масла) на выходе не выше –1˚С.
Сливочное масло может быть дефростировано и затем нагрето до температуры в районе +12˚С.

ПРЕИМУЩЕСТВА МАШИН SAIREM

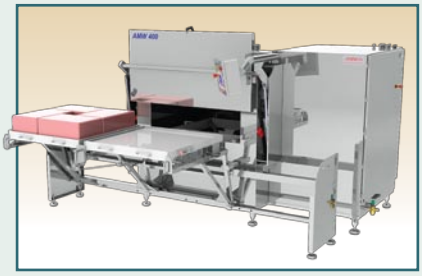
- Скорость: короткое время обработки, ритмичность подачи сырья в технологический процесс
- Экономичность: отсутствие потерь веса, минимальная площадь, быстрый возврат инвестиций
- Однородность температуры: минимальный разброс температур по блоку
- Надежность: отличный контроль финальной температуры
- Гигиеничность: нет роста микроорганизмов, сохранение качества и структуры сырья
- Гибкость: отепление продуктов, упакованных в коробки или пленку, а также без упаковки

SAIREM ВЫПУСКАЕТ МИКРОВОЛНОВЫЕ ДЕФРОСТЕРЫ ДВУХ ТИПОВ:

Камерные машины (циклического действия) с производительностью от 125 до 2600 кг/ч в зависимости от исходной и конечной температуры сырья.

Камерная микроволновая печь AMW 100

Камерная микроволновая печь AMW 200



Камерная микроволновая печь AMW 400

Мощность излучения в различных моделях камерных машин варьируется от 5 до 60 кВт.

Туннельные установки (непрерывного действия) с производительностью от 2 до 24 тонн в час в зависимости от исходной и конечной температуры сырья.

Микроволновый тоннель TMW 75

Микроволновый тоннель TMW 255

Мощность излучения в тоннелях в зависимости от модели составляет 75, 150, 225 или 300 кВт.

ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ РАЗМОРОЖЕНЫ:

- Мясо в блоках и в кусках (время дефростации 5-8 минут)*
- Птица – филе в блоках и тушках (5-7 минут)*
- Рыба в блоках и в тушках (3-10 минут)*
- Морепродукты – рыбные палочки, креветки, гребешки, морская капуста (3-5 минут)*
- Нарезанные овощи (3-5 минут)*
- Ягоды и нарезанные фрукты (3-5 минут)*
- Творог различной жирности (4-7 минут)*
- Масло сливочное в блоках (4-8минут)*

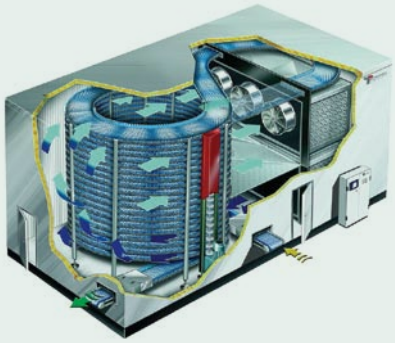
* *В зависимости от размера упаковки, жирности, исходной и конечной температуры и других параметров. Все продукты можно дефростировать, не вынимая из коробок и пленки.*

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

TECNOPOOL
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Мы представляем на российском рынке высококачественное оборудование итальянской фирмы «Technopool». Компания более 30 лет производит системы для пищевой промышленности по следующим направлениям: транспортировка, заморозка, охлаждение, выпекание, пастеризация. Благодаря своей универсальности оборудование легко совмещается с уже существующими производственными линиями.

СПИРАЛЬНЫЙ ТРАНСПОРТЕР



Спиральный транспортер представляет собой каркас из нержавеющей стали, состоящий из вертикально стоящих опор и установленных на них направляющих, образующих спиральную рельсовую дорогу. Таким образом система имеет всего один привод и не имеет недостатков синхронизации приводного и подтягивающего моторов, как в других системах.
Благодаря модульной конструкции форма спирального конвейера может быть круглой или овальной. Ширина модульной ленты от 200 до 1400 мм позволяет использовать транспортер с любым оборудованием. В зависимости от поставленных задач конвейер может оснащаться металлической или пластиковой сеткой с различным шагом и конфигурацией звеньев.

Основные преимущества:

- легкость скольжения благодаря элементам из пластика и автоматической системе смазки
- скорости транспортировки от низких до очень высоких
- быстрое и простое техническое обслуживание за счет модульной конструкции
- простота чистки всей системы

ТУННЕЛИ ОХЛАЖДЕНИЯ, ЗАМОРОЗКИ

Универсальность технологии Tecnopool позволяет создавать оборудование как для охлаждения в среде, так и для принудительного охлаждения в камере. Оборудование идеально адаптируется к любому производственному процессу. Управление производится на самой линии и предусматривает транспортировку любых видов продуктов, в упаковке и без нее. В туннелях используются ленты разной конфигурации, ширины и шага.

Системы охлаждения представляют собой термоизолированные камеры с различной толщиной стенок в зависимости от требуемой температуры. Внутри камеры шоковой заморозки установлены воздухоохладители для отвода тепла от продукта. Температура заморозки до –38°С.

Такие системы могут иметь как встроенную компрессорную систему, так и вынесенную за пределы цеха. Туннели изготавливаются под конкретные задачи, в зависимости от вида продукта, суточной или часовой производительности, условий хранения и упаковки.

Благодаря компактной конструкции туннели занимают минимум площади производственного помещения. Монтаж и установка туннелей происходит в течение нескольких дней.

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ГИГИЕНЫ

Компания Roser CM S.A. (Испания) основана в 1959 году. Специализируется на производстве оборудования для пищевой промышленности. Является одной из крупнейших в мире фирм по производству оборудования для личной гигиены и санитарной обработки.

ПРОДУКЦИЯ ROSER:

- раковины для мытья рук с различными методами включения воды: педальным, коленным, фотоэлементным;
- стерилизаторы рук с турникетом и без;
- мойки для обуви (подошвы и голенища сапог);
- средства контроля входа в производственное помещение – санитарные пропускники в различных комбинациях под задачи заказчика (турникет пропускает сотрудников, правильно прошедших мойку/дезинфекцию рук, подошв обуви; программируемый контроллер отслеживает этапы мытья/дезинфекции каждого сотрудника при пропускной способности модулей 9 секунд/1 человек);
- сушилки для сапог;
- машины для мойки ящиков, технологических тележек;
- машины для мойки коптильных палок;
- машины для мойки кольчужных фартуков, перчаток;
- держатели, стерилизаторы ножей;
- машины проходного типа для мойки ножей;
- конвейерные линии обвалки и жиловки с эксклюзивной системой мойки транспортерной ленты.

СИСТЕМЫ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

SOLAR COOL
Heating and Cooling

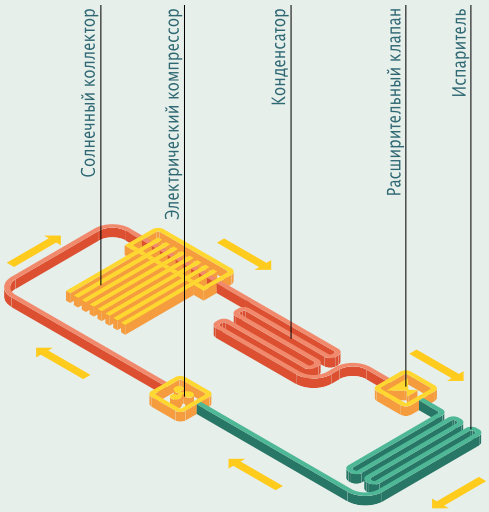
Система СоларКул, позволяет использовать солнечную энергию для нагрева хладагента, необходимого для систем охлаждения воздуха, которые используются в промышленности, складских помещениях, гостиницах, офисах, административных и жилых строениях. Коллектор, который входит в систему работы системы СоларКул, выполняет роль «аккумулятора» энергии, а компрессор выполнят роль насоса, создавая необходимое распределение газов в системе охлаждения.

С оборудованием СоларКул ваши затраты сократятся в разы, то есть примерно на 50-60%. Более того, в ночное время, а также во время облачности, система СоларКул обеспечит бесперебойное использование накопленной энергии в солнечные часы, автоматически включая инновационный клапан преобразования солнечной энергии, при котором газы обходят коллектор.

Система СоларКул, это инновационный подход по использованию солнечной энергии в промышленных системах охлаждения воздуха.

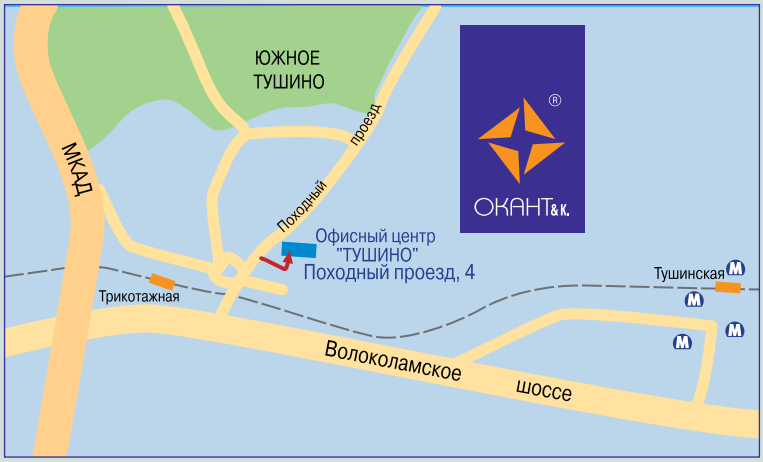
ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Инновационный подход использования солнечной энергии
- Воспроизводство энергии
- Количество солнечных часов превращается в практически бесплатное производство энергии
- Экономия средств, которые могут быть использованы для развития



«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru

«ОКАНТ и К» Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1 ▪ Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72 ▪ www.okant.ru



ОКАНТ и К

Россия, 125373 Москва, Походный проезд, 4, корпус 1
Тел.: +7 (495) 797-55-10, 739-76-72
E-mail: okant@okant.ru
Internet: www.okant.ru