

МЯС РУБ

ДОВЕРИЕ ПРОФЕССИОНАЛОВ

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ

Thermo
| smoke
Ideas for work



Больше, чем оборудование: История и философия ГК «Мясоруб»

Мы — команда ГК «Мясоруб», и уже 18 лет мы не просто поставляем железо для мясопереработки. Мы создаем фундамент, на котором наши клиенты строят свой успех. Наш путь начался в 2008 году в Нижнем Новгороде. Тогда мы были небольшим поставщиком оборудования, но уже тогда понимали: рынку нужны не просто станки, а комплексные решения, которые работают без сбоев.



Сегодня ГК «Мясоруб» объединяет два направления: Thermosmoke — производство термокамер и оборудования для термообработки, и MeatLine — оборудование для мясопереработки и вспомогательных процессов. Вместе они формируют экосистему решений для пищевого производства: от разделки мяса до упаковки деликатеса.

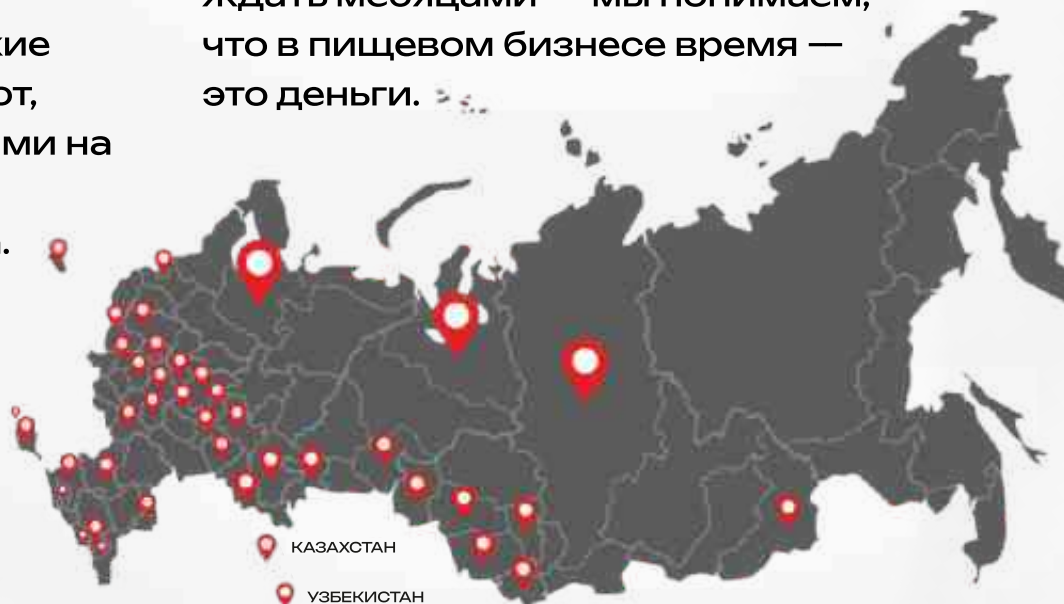


г. Саратов, цех по сборке термокамер

Как мы смогли и почему нам доверяют

За 18 лет мы выросли из регионального игрока в компанию, чье оборудование работает в 30 регионах России и странах СНГ. Мы поставили более 1300 единиц техники в 500 организаций. Среди наших клиентов — гиганты индустрии, такие как «АБИ Продакт», «Останкино», «Черкизово», «Стародворские колбасы» и т.д. Нас выбирают, потому что мы говорим с ними на одном языке — языке эффективности и качества.

Наша логистика — это гордость. Мы располагаем производственными площадями более 1000 кв. м в Нижнем Новгороде и Саратове. Это позволяет нам держать на складе более 200 единиц оборудования, готовых к отгрузке в любой момент. Вам не нужно ждать месяцами — мы понимаем, что в пищевом бизнесе время — это деньги.

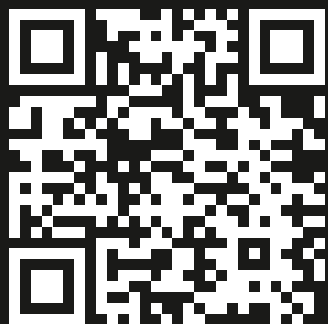


Наше присутствие

ОСТАНКИНО



Наши клиенты



Обзор нашего
производства

THERMOSMOKE И MEATLINE:

Наше детище, ваша уверенность



Мы поняли, что импортные технологии — это хорошо, но российскому производителю нужно нечто большее: адаптивность и независимость. Так в 2017 году родился бренд Thermosmoke. Это наше собственное производство автоматизированных термокамер, которые стали реальным ответом на вызов импортозамещения.

В камерах серии ТК мы воплотили весь опыт.

Мы добились того, чтобы температура внутри камеры была идеально равномерной — погрешность составляет не более 1 градуса в любой точке. Это значит, что ваши продукты будут стабильны и качественны. Мы предлагаем полную гибкость в выборе энергии: газ, пар, электричество или дизель — мы настроим оборудование под те ресурсы, которые выгодны именно вашему региону.



THERMOSMOKE И MEATLINE:



Наше детище, ваша уверенность

Бренд Meatline — это логическое продолжение нашей экосистемы. Под этой маркой мы производим высокотехнологичное вспомогательное оборудование: вакуумные упаковщики, массажеры, инъекторы, линии панировки и многое другое. Meatline — это не только техника. Это глубокое понимание самого продукта. Мы работаем с сырьем и ингредиентами, что позволяет нам настраивать оборудование не «вслепую», а под конкретную рецептуру клиента. Мы единственные на рынке, кто берет на себя ответственность за всю цепочку: от установки оборудования для разделки мяса до упаковки готового продукта.



Почему мы лидеры рынка?



Мы не просто продаем — мы интегрируемся в ваш бизнес.
Вот почему выбирают нас:



КОМПЛЕКСНЫЙ ПОДХОД

Вам не нужно искать пять разных поставщиков.
Мы поставим оборудование, обеспечим сырьем,
настроим технологии и обучим персонал.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ СУВЕРЕНИТЕТ

Наш сервис не зависит от политической ситуации. Запчасти к камерам Thermosmoke всегда в наличии на нашем складе, потому что мы — официальные дилеры и производители в одном лице.



ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ГИБКОСТЬ

У нас действует прозрачная схема оплаты 50/50. Кроме того, мы предлагаем уникальную услугу реновации — глубокое восстановление б/у оборудования с гарантией до 18 месяцев. Это позволяет вам получить европейское качество по цене на 30–50% ниже рыночной.



ЭКСПЕРТНЫЙ СЕРВИС

В нашем штате более 200 специалистов, которые проходят обучение на заводах Scandivac и Roser Group в Европе. Мы не бросаем клиентов после продажи — мы ведем проект на протяжении всего жизненного цикла оборудования.

МЫ ГАРАНТИРУЕМ СТАБИЛЬНОСТЬ

Даже в условиях волатильности рынка мы остаемся надежным партнером. Наша стабильность строится на диверсификации: если поставки из Европы затруднены, мы наращиваем мощности Thermosmoke.

ГК «Мясоруб» — это не просто название. Это наша репутация и ваш успех, подтвержденные сотнями успешных примеров по всей стране. Мы знаем, как сделать ваш продукт вкусным и неизменно качественным.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБОРУДОВАНИЕ THERMOSMOKE

1.1. ТЕРМОКАМЕРЫ THERMOSMOKE.....	8
1.2. КАМЕРЫ ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ.....	10
1.3. КЛИМАТИЧЕСКИЕ КАМЕРЫ.....	11
1.4. ДЫМОГЕНЕРАТОР	13
1.5. РАМА КОЛБАСНАЯ.....	14
1.6. THERMOSMOKE MINI.....	15

2.8. ЗАТОЧНОЙ СТАНОК.....	24
2.9. ЗАГРУЗОЧНЫЕ УСТРОЙСТВА	25
2.10. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ТЕЛЕЖКА.....	25
2.11. МОЙКИ ТЕЛЕЖЕК И ЯЩИКОВ	26
2.12. ЛИНИИ ПАНИРОВКИ.....	27
2.13. ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА.....	28
2.14. ТЕРМОУСАДОЧНЫЙ ТАНК.....	29
2.15. КОНТАКТЫ.....	30

ОБОРУДОВАНИЕ MEATLINE

2.1. ШПАРЧАН	17
2.2. ШКУРОСЪЕМНАЯ МАШИНА	18
2.3. ПИЛА ДИСКОВАЯ.....	19
2.4. ПИЛА ЛЕНТОЧНАЯ.....	20
2.5. ИНЪЕКТОР АВТОМАТИЧЕСКИЙ.....	21
2.6. ВАКУУМНЫЙ МАССАЖЕР.....	22
2.7. ФАРШЕМЕШАЛКА.....	23

ТЕРМОКАМЕРЫ THERMOSMOKE

Thermo
Smoke
Ideas for work

МЯС  РУБ
ДОВЕРИЕ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Современное производство мясных деликатесов требует не только мастерства технологов, но и надежного оборудования, способного обеспечить стабильное качество продукта при минимальных затратах. В данном разделе представлен полный комплекс решений для термообработки: от универсальных термокопильных камер до оборудования интенсивного охлаждения и климатической сушки.

Наше оборудование объединяет в себе инженерные решения мирового уровня и адаптировано под реалии российской перерабатывающей промышленности. Широкий модельный ряд позволяет подобрать установку под любой объем производства — от небольших цехов до крупных мясокомбинатов. Все камеры выполнены из нержавеющей стали AISI 304, отличаются продуманной эргономикой и энергоэффективностью.

ПРЕИМУЩЕСТВА ТЕРМОКАМЕР THERMOSMOKE

- **Интеллектуальное управление:**
Интуитивно понятная автоматизированная система управления позволяет вести технологический процесс в автоматическом режиме или выбирать программы вручную.
- **Идеальная циркуляция:**
Качественно спроектированная система воздушных потоков обеспечивает равномерное распределение влажности, температуры и дыма внутри камеры. Это ключевой фактор для быстрой сушки, равномерного цвета и сокращения общего времени цикла.
- **Гибкость процессов:**
Возможность работы на пониженных температурах и осуществление копчения холодным дымом (опционально).
- **Вариативность нагрева:**
Вы можете выбрать тип нагрева, оптимальный для ваших коммуникаций: электрический, паровой или газовый.
- **Материалы и качество:**
Полностью нержавеющая сталь в конструкции.
- **Результат:**
Максимальное качество цвета, аромата и вкуса продукта при минимальных потерях веса на выходе.

ТЕРМОКАМЕРЫ THERMOSMOKE

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ТЕРМОКОПТИЛЬНЫХ КАМЕР:

В зависимости от типа нагрева и производительности мы предлагаем следующие исполнения:

С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТИПОМ НАГРЕВА (Е)	С ПАРОВЫМ ТИПОМ НАГРЕВА (Р)	С ГАЗОВЫМ ТИПОМ НАГРЕВА (G)
Thermosmoke ТК 1001 Е (1-рамная)	Thermosmoke ТК 1001 Р (1-рамная)	Thermosmoke ТК 1001 G (1-рамная)
Thermosmoke ТК 1002 Е (2-рамная)	Thermosmoke ТК 1002 Р (2-рамная)	Thermosmoke ТК 1002 G (2-рамная)
Thermosmoke ТК 1003 Е (3-рамная)	Thermosmoke ТК 1003 Р (3-рамная)	Thermosmoke ТК 1003 G (3-рамная)
Thermosmoke ТК 1004 Е (4-рамная)	Thermosmoke ТК 1004 Р (4-рамная)	Thermosmoke ТК 1004 G (4-рамная)
Thermosmoke ТК 1005 Е (5-рамная)	Thermosmoke ТК 1005 Р (5-рамная)	Thermosmoke ТК 1005 G (5-рамная)
Thermosmoke ТК 1006 Е (6-рамная)	Thermosmoke ТК 1006 Р (6-рамная)	Thermosmoke ТК 1006 G (6-рамная)



КАМЕРЫ ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ THERMOSMOKE

Thermo
smoke
Ideas for work

МЯС РУБ
ДОВЕРИЕ ПРОФЕССИОНАЛОВ

КАМЕРЫ ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

Камеры охлаждения производства Thermosmoke отвечают всем актуальным в настоящее время высоким требованиям по их эксплуатации в соответствии с нормами ЕС. Их преимуществом является внеконкурентное соотношение цена/качество и поэтому не зря считаются оптимальным средством производства. Камеры, выполненные из нержавеющей стали AISI 304, отвечают высоким требованиям эксплуатационной надежности, стандартам качества выпускаемой продукции и энергосбережения. При их эксплуатации сокращается длительность отдельных технологических операций, что в конечном итоге положительно сказывается на производственных энергозатратах и себестоимости выпускаемой продукции.

Область использования:

- Камеры охлаждения Thermosmoke предназначены для охлаждения мяса и мясопродуктов, осуществляют стандартный набор операций в ходе одного непрерывного технологического процесса охлаждения.
- Оборудование изготовлено со специальным усиленным полом и рассчитано для эксплуатации с использованием напольных рам-тележек размерами 1 x 1 x 2 м (ширина x глубина x высота);
- Минимальная температура в ходе процесса охлаждения до 6°C в батоне (в зависимости от диаметра продукта).

ПОПУЛЯРНЫЕ МОДЕЛИ

Thermosmoke KO 1001 (1-рамная)

Thermosmoke KO 1002 (2-рамная)

Thermosmoke KO 1003 (3-рамная)

Thermosmoke KO 1004 (4-рамная)



КЛИМАТИЧЕСКИЕ КАМЕРЫ THERMOSMOKE

Thermo
Smoke
Ideas for work

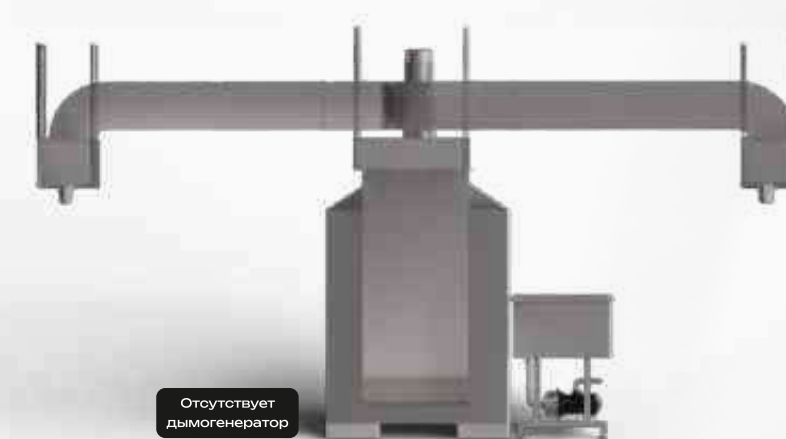
МЯС РУБ
ДОВЕРИЕ ПРОФЕССИОНАЛОВ

КЛИМАТИЧЕСКИЕ КАМЕРЫ

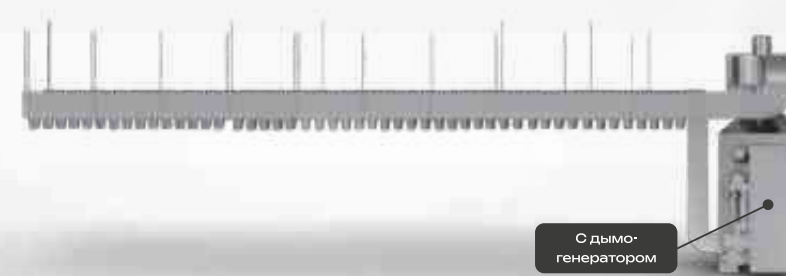
Климаткамеры производства нашего предприятия отвечают всем актуальным в настоящее время высоким требованиям по их эксплуатации в соответствии с нормами ЕС. Их преимуществом является соотношение цена/качество и поэтому являются оптимальным для современного производства. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304. В отличие от предыдущих типов климаткамер, на новых климаткамерах акцентировалась эксплуатационная надежность и энергосбережение. При переработке сокращается длительность отдельных технологических операций, что в конечном итоге положительно сказывается на себестоимости конечного продукта.

Климатическая камера – предназначена для сушки колбасных изделий, а также последующего хранения с заданными параметрами температуры и влажности.

КАМЕРЫ СУШКИ



КАМЕРЫ ДЫМ



Циркуляция воздушной смеси и обмен воздуха в камере:

- Регулируемый вентилятор из нержавеющей стали с плавным изменением оборотов позволяет менять скорость потока под этапы процесса, а реверсивные клапаны циклически меняют направление воздуха (справа налево и обратно) для равномерного перемешивания.
- Точно рассчитанные воздуховоды обеспечивают минимальный разброс температуры и влажности по всему объему камеры.
- В итоге качественная циркуляция сокращает длительность сушки, повышая эффективность и стабильность качества продукта.



Обзор
на климаткамеру

КЛИМАТИЧЕСКИЕ КАМЕРЫ THERMOSMOKE

Thermo
Smoke
Ideas for work

МЯС
РУБ
ДОВЕРИЕ ПРОФЕССИОНАЛОВ

ПОПУЛЯРНЫЕ МОДЕЛИ

КАМЕРЫ СУШКИ	КАМЕРЫ ДЫМ
Камера сушки КС 10 (на 10 рам)	Камера сушки КД 10 (на 10 рам)
Камера сушки КС 20 (на 20 рам)	Камера сушки КД 20 (на 20 рам)
Камера сушки КС 30 (на 30 рам)	Камера сушки КД 30 (на 30 рам)
Камера сушки КС 40 (на 40 рам)	Камера сушки КД 40 (на 40 рам)
Камера сушки КС 50 (на 50 рам)	Камера сушки КД 50 (на 50 рам)
Камера сушки КС 60 (на 60 рам)	Камера сушки КД 60 (на 60 рам)
Камера сушки КС 70 (на 70 рам)	Камера сушки КД 70 (на 70 рам)
Камера сушки КС 80 (на 80 рам)	Камера сушки КД 80 (на 80 рам)



Зд-визуализация камеры дым на 20 рам

ДЫМОГЕНЕРАТОР THERMOSMOKE

Thermo
Smoke
Ideas for work

МЯСО
РУБ
ДОВЕРИЕ ПРОФЕССИОНАЛОВ

«Сердце» вашей коптильни. Принцип работы основан на тлении щепы твердых пород дерева. Управляется автоматически микропроцессорным пультом управления типа Touch Screen «МЯСОРУБ». Дымогенератор с корпусом из нержавеющей стали AISI 304 оборудован системой датчиков, следящих за объемом щепы в загрузочном бункере, температурным режимом в камере тления щепы и температурой образовавшегося дыма. Имеется также система пневмоклапанов, регулирующих подачу воздуха. При превышении каких-либо максимальных величин заданных параметров значений температур, дымогенератор автоматически, по команде с пульта управления, гасит тление щепы путем прекращения подачи воздуха в камеру тления на определенное время или же впрыском воды.

МОДЕЛИ ДЫМОГЕНЕРАТОРОВ:

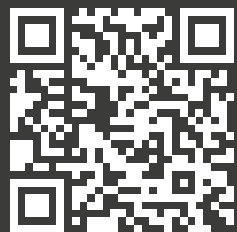
ДЛЯ ТЕРМОКАМЕРЫ НА 1-2 РАМЫ	ДЛЯ ТЕРМОКАМЕРЫ НА 3-4 РАМЫ	ДЛЯ ТЕРМОКАМЕРЫ НА 5-6 РАМ
SG1 (с 1-й дверью)	SG2 (с 2-мя дверьми)	SG3 (с 2-мя дверьми)



РАМА КОЛБАСНАЯ

КОЛБАСНЫЕ РАМЫ Н-ОБРАЗНЫЕ И Z-ОБРАЗНЫЕ

Рамы предназначены для термической обработки и хранения мясных и колбасных изделий, рыбы и сыров на предприятиях пищевой промышленности. Конструкция обеспечивает равномерное распределение продукта как на самой раме, так и внутри камеры (термокамеры, климаткамеры, камеры охлаждения). Изготовлены из нержавеющей стали AISI 304: каркас — из профильной трубы квадратного сечения, направляющие — из нержавейки. Оснащены шестью термостойкими колесами (до +250°C) диаметром 125 мм. Грузоподъемность: Н-образные — 600 кг, Z-образные — 500 кг.



Обзор на раму

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Н-образные рамы (1000×1000×2000 мм)	Z-образные рамы (1000×1000×2000 мм)
Рама Н-образная, 6-ярусная	Рама Z-образная, 6-ярусная
Рама Н-образная, 8-ярусная	Рама Z-образная, 8-ярусная
Рама Н-образная, 10-ярусная	Рама Z-образная, 10-ярусная



THERMOSMOKE MINI

Thermo
!smoke
Ideas for work

МЯСО
РУБ
ДОВЕРИЕ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Наши инженеры создали камеру Thermosmoke mini, объединив профессиональный подход к термообработке в компактном корпусе.

— Модульная конструкция: конфигурацию можно менять уже после покупки — докупайте и заменяйте узлы под новый ассортимент без приобретения новой камеры.

— Интуитивное управление: автоматический контроль процесса либо ручной выбор программ.

— Эффективная циркуляция воздуха: равномерное распределение влажности, температуры и дыма сокращает время сушки и термообработки, улучшает цвет продукта.

— Холодное копчение: возможность работы на пониженных температурах (опционально).

— Три типа дымогенераторов: сигаретный, фрикционный, атоизатор жидкого дыма — под любые задачи.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Корпус камеры имеет теплоизоляцию базальтовая минеральная плита 30 мм;
- Тип нагрева - электрические ТЭНы;
- Выполнена полностью из нержавеющей стали AISI 304;
- Максимальное качество цвета, аромата и вкуса продукта;
- Минимальные общие потери и потери веса готового продукта на выходе;
- Увлажнение и контроль влажности.

ДЫМОГЕНЕРАТОР

Принцип работы основан на тлении щепы твердых пород дерева или при помощи трения бруска древесины. Управляется автоматически микропроцессорным пультом управления типа Touch Screen «МЯСОРУБ».



THERMOSMOKE MINI

ИСПОЛНЕНИЕ:

- Корпус из нержавеющей стали AISI 304 с теплоизоляцией (минвата 30 мм). Рассчитана на одну напольную тележку 0,7×0,7×1,15 м.
- Дверь правосторонняя, дымогенератор и пульт управления — справа.
- Датчики температуры, влажности и перегрева; накольный датчик температуры внутри продукта позволяет вести термообработку по принципу постоянной разницы температур.
- Автоматический дымогенератор закрытого типа, на щепе твердых пород. Предусмотрена автоматическая система тушения.
- Электрический нагрев (ТЭНы). Опционально — режим холодного копчения от +18 °С.
- Автоматическая система мойки камеры.

THERMOSMOKE mini
с фрикционным дымогенератором



THERMOSMOKE mini
с щеповым дымогенератором



ШПАРЧАН



ШПАРЧАН MEATLINE VS 2

Оборудование предназначено для комплексной обработки свиных туш — одновременного ошпаривания и удаления щетины. Прочный корпус из нержавеющей стали AISI 304 оснащен колесами, что позволяет легко перемещать агрегат по цеху. Внутри расположен чан для туши, вал с билами для механического удаления щетины и съемный улавливатель. Нагрев воды осуществляется электрическими ТЭНами.



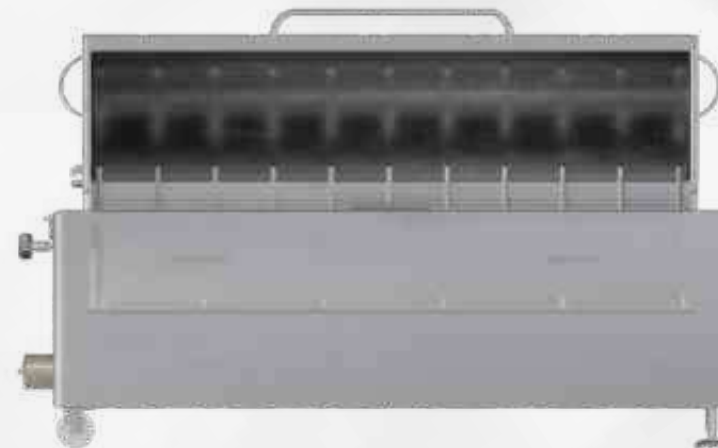
ПРИНЦИП РАБОТЫ:

Тушу закладывают в чан через открывающуюся крышку (ручки расположены по периметру для удобства). На панели управления задается время цикла. В процессе обработки туша подвергается одновременному термическому и механическому воздействию, что обеспечивает полное удаление щетины. Отделенная щетина собирается в улавливателе, который легко извлекается и очищается. Выгрузка туши производится с помощью пневматического привода с рычагом — это автоматизирует процесс и снижает нагрузку на персонал.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	MeatLine VS 2
Производительность	18–20 туш/час
Время цикла	до 3 минут
Емкость уловителя щетины	от 20 до 40 туш (в зависимости от модели)
Максимальный вес туши	250–350 кг (в зависимости от модели)
Длина чана (внутренняя)	2000–2500 мм (в зависимости от модели)
Выгрузка туши	Пневматический привод с рычагом
Корпус	Нержавеющая сталь AISI 304, мобильный (на колесах)



ШКУРОСЪЕМНАЯ МАШИНА



ШКУРОСЪЕМНАЯ МАШИНА MEATLINE 435

Оборудование предназначено для обешкуживания различных видов мяса и рыбы — эффективно удаляет кожу с туш, филе и полуфабрикатов. Компактная напольная модель в корпусе из нержавеющей стали обеспечивает гигиеничность и устойчивость к коррозии. Благодаря запатентованной системе глубокой очистки достигается высокое качество обработки: удаляется жировой слой, но сохраняется ценный мясной массив. Ширина среза 430 мм позволяет обрабатывать продукцию разных размеров.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Массивная цельнометаллическая конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
- Безынструментальная регулировка толщины среза — быстрая настройка под конкретный продукт.
- Управление нескользкой ножной педалью — руки оператора остаются свободными.
- Простая и быстрая очистка благодаря гладким поверхностям и съемным узлам.
- Подходит для супермаркетов, цехов разделки и мясоперерабатывающих предприятий малой и средней мощности.



ПИЛА ДИСКОВАЯ



ПИЛА ДИСКОВАЯ MEATLINE PD 75

Оборудование предназначено для распиловки туш мяса (свинина, говядина, баранина) на предприятиях мясопереработки. Дисковый нож из нержавеющей стали AISI 304 диаметром 750 мм с ножевой заточкой обеспечивает ровный, чистый срез без потерь сырья в виде опилок, что способствует более длительному сроку хранения продукта. Пила может встраиваться в существующую линию обвалки и комплектоваться подающими/отводящими конвейерами. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 оснащена роликовым столом, колесными опорами с тормозом, регулировкой по высоте и лазерным указателем линии реза.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Параметр	MeatLine PD 75
Габариты (Д×Ш×В)	1600×1000×1500 мм
Масса	200 кг
Мощность двигателя	2,3 кВт
Производительность	до 160 туш/час
Диаметр диска	750 мм
Глубина реза	300 мм
Класс защиты	IP 65
Материал	Нержавеющая сталь AISI 304
Особенности	Роликовый стол, лазерный указатель, 4 колесные опоры с тормозом, регулировка по высоте



ПИЛА ЛЕНТОЧНАЯ



ПИЛА ЛЕНТОЧНАЯ MEATLINE 400

Профессиональное оборудование для распиловки замороженного мяса, птицы и других видов сырья на предприятиях пищевой промышленности. Компактная модель оснащена роликовым столом и доступна в исполнении с подвижным или неподвижным столом. Главная особенность — тормозной двигатель, обеспечивающий мгновенную остановку режущего полотна после отключения питания, что признано одной из самых безопасных технологий. Корпус из нержавеющей стали AISI 304 гарантирует гигиеничность и долговечность. Высокая скорость полотна (20 м/с) и равномерный ход обеспечивают чистый срез без дробления кости.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Параметр	MeatLine 400
Габариты (Д×Ш×В)	1020×1850×730 мм
Вес	180 кг
Мощность	1,8 кВт
Высота распила	375 мм
Ширина распила	380 мм
Скорость полотна	20 м/с
Размер режущего полотна	3135×20 мм
Диаметр колеса полотна	400 мм
Неподвижный стол	900×890 мм
Подвижный стол	830×500 мм (ход 450 мм)
Материал корпуса	Нержавеющая сталь AISI 304
Особенности	Тормозной двигатель, пониженный уровень шума



ИНЪЕКТОР АВТОМАТИЧЕСКИЙ



Инъекторы предназначены для объемного наполнения мяса, птицы и рыбы рассолом или эмульсией. Это обязательный этап при производстве копченостей, ветчинных изделий и деликатесов: он позволяет сохранить мясной сок, улучшить вкусовые свойства и внешний вид продукта. Оборудование широко применяется на мясоперерабатывающих предприятиях.

Модель MeatLine MI-21 — самая востребованная в нашей компании. Наши инженеры создали ее, объединив качество западных аналогов с реалиями российской переработки. Оборудование изготовлено из нержавеющей стали AISI 304 и полностью соответствует ГОСТ, надежно и конкурентоспособно.



Обзор на инъектор

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Параметр	MeatLine MI-21	MeatLine MI-21x2
Описание	Автоматический инъектор с 84 иглами, высокой производительностью и пониженным энергопотреблением.	Автоматический инъектор с двумя игольчатыми головками (по 84 иглы в каждой, общее количество — 168 игл).
Производительность	до 650 кг/ч	до 4000 кг/ч
Высота прохода	220 мм	220 мм
Ширина конвейера	400 мм	400 мм
Скорость инъектирования	32–64 такта/мин	32/64 такта/мин
Шаг транспортера	20–60 мм/такт	20–60 мм/такт
Давление	1,0–5,5 бар	1,0–4,5 бар
Мощность	2,8 кВт	6,5 кВт
Габариты	1320 × 550 × 1600 мм	1530x650x2140 мм
Вес	210 кг	470 кг



ВАКУУМНЫЙ МАССАЖЕР



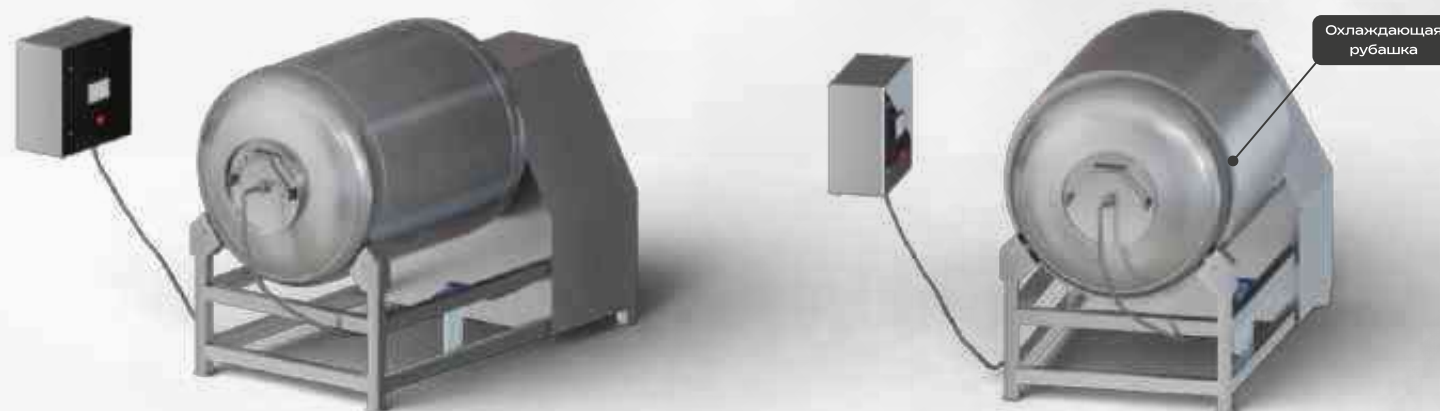
Вакуумные массажеры MeatLine предназначены для массажирования, просаливания, маринования и смешивания мясного сырья, рыбы и морепродуктов. Конструкция представляет собой горизонтально вращающийся барабан из нержавеющей стали AISI 304 с тремя точками опоры, что обеспечивает устойчивость при высоких нагрузках. Загрузка — фронтальная, разгрузка возможна вручную, автоматическим реверсом или пневматическим устройством.

Привод оснащен редукторным двигателем с 7 скоростями, управление — цифровая панель Touch Screen «МЯСО РУБ». Вакуумная система включает насос с фильтрами и защитой от влаги. Возможно изменение габаритов и объема барабана под индивидуальные задачи.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Представлен в виде стандартного исполнения с объемом барабана от 300 до 2000 л и с охлаждающей рубашкой (модели с индексом Н). Такое исполнение позволяет поддерживать заданную температуру продукта в процессе массажирования.

СТАНДАРТНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ	С ОХЛАЖДАЮЩЕЙ РУБАШКОЙ
MeatLine MM 300 (объем барабана 300 л)	MeatLine MM 300 Н (объем барабана 300 л)
MeatLine MM 600 (объем барабана 600 л)	MeatLine MM 600 Н (объем барабана 600 л)
MeatLine MM 900 (объем барабана 900 л)	MeatLine MM 900 Н (объем барабана 900 л)
MeatLine MM 1200 (объем барабана 1200 л)	MeatLine MM 1200 Н (объем барабана 1200 л)
MeatLine MM 1500 (объем барабана 1500 л)	MeatLine MM 1500 Н (объем барабана 1500 л)
MeatLine MM 2000 (объем барабана 2000 л)	MeatLine MM 2000 Н (объем барабана 2000 л)



* Возможность нестандартного исполнения обсуждается индивидуально.

ФАРШЕМЕШАЛКА



ФАРШЕМЕШАЛКА MEATLINE FOL 250

Оборудование предназначено для перемешивания различных фаршей, мясных масс и смесей на предприятиях мясопереработки. Единоновременная загрузка — 210 л (~210 кг), что соответствует объему стандартной тележки «Чебурашка». Корпус, шнеки и дежа выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Конструкция включает два независимых мотор-редуктора (на каждый шнек), обеспечивающих прямое и реверсивное вращение. Выгрузка торцевая, через люк, без опрокидывания дежи. Мешалка может комплектоваться спиральными или лопастными шнеками, а также широким набором опций для адаптации под конкретные технологические задачи.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Безопасность работы обеспечивается защитной решеткой, установленной сверху дежи.
- Торцевая выгрузка двумя шнеками одновременно (не требуется опрокидывание).
- Выбор типа шнеков: спиральные (бережное перемешивание, без затягивания воздуха) или лопастные (интенсивное перемешивание, массирование продукта).
- Возможность установки мачтового загрузочного устройства для механизации подачи сырья.
- Управление: базовое кнопочное, опционально — сенсорная панель с программированием циклов.
- Доступные опции: зеркальная полировка, сплошная крышка с гидropодъемом, дозатор воды, подогрев или охлаждение дежи, вакуумное исполнение.

Параметр	MeatLine FOL 250
Производительность	3200 кг/ч
Вместимость дежи	300 л
Единоновременная загрузка сырья	до 210 л
Высота выгрузки	(под тележку) 850 мм
Высота загрузки	от основания 1450 мм
Установленная мощность	2×3 = 6 кВт
Электропитание	3ф, 400В, 50 Гц
Частота вращения шнеков	(плавная) 48 об/мин
Количество шнеков	2 шт.



СТАНОК ЗАТОЧНОЙ



ЗАТОЧНОЙ СТАНОК MESSER-TECHNOLOGY

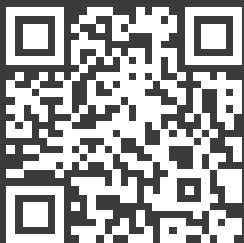
Универсальный станок с водяным охлаждением предназначен для мокрой заточки, шлифования и полирования различных видов режущего инструмента, используемого на мясоперерабатывающих предприятиях. Вода подается на все шлифовальные блоки, что предотвращает перегрев ножей и обеспечивает высокое качество обработки. Исполнение настольное, корпус из нержавеющей стали AISI 304. Станок оснащен тремя сменными шлифовальными устройствами, что позволяет гибко настраивать процесс под конкретный тип инструмента.

Станок предназначен для заточки:

- серповидных и линейных куттерных ножей (для куттеров объемом от 40 до 500 л);
- дисковых ножей (диаметром от 80 до 480 мм);
- прямых ножей для блокорезок;
- обвалочных ножей;
- секачей;
- ножниц.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Параметр	Messer-Technology
Исполнение	Настольное
Габариты (Д×Ш×В)	1000×900×600 мм
Вес	104 кг
Мощность	1,1 кВт
Дополнительное оснащение	Шаблон для заточки ножей куттера 120–200 л



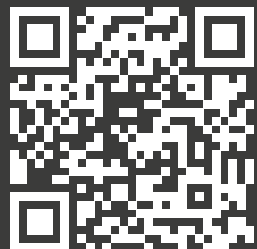
Обзор на заточной
станок

ЗАГРУЗОЧНЫЕ УСТРОЙСТВА



Загрузочное устройство MeatLine ML-200

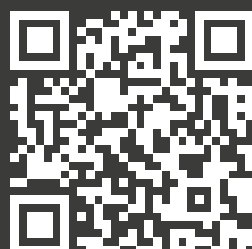
Устройство с гидравлическим приводом предназначено для загрузки массажеров, котлов и другого технологического оборудования. Оснащено четырьмя колесами, что позволяет легко перемещать его между единицами оборудования. Конструкция выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI 304, обеспечивающей возможность мойки и дезинфекции. Тележка объемом 200 л устанавливается в вилку с желобом; подъем и выгрузка сырья осуществляется кнопками управления.



Загрузочное устройство ML-200

Тележка технологическая 200 л AISI 304

Предназначена для использования со всеми типами загрузчиков-опрокидывателей, подходит для работы в низкотемпературных камерах и камерах созревания. Специальная конструкция емкости предотвращает скопление продукта и обеспечивает полное опорожнение без остатков, а также упрощает санитарную обработку. Верхние края усилены ребром жесткости, сбоку расположены стандартные кронштейны для большинства загрузчиков (возможна установка нестандартных). Тележка оснащена удобной ручкой и двумя парами колес: поперечная пара на 10 мм выше основной — это повышает маневренность при транспортировке.



Обзор на тележку

Устройство загрузочное мачтовое MeatLine 2100

Мачтовый подъемник предназначен для заполнения бункеров шприцов фаршем. Компактная конструкция из нержавеющей стали AISI 304 занимает минимум площади, проста в обслуживании и надежна в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Параметр	MeatLine 2100
Грузоподъемность	250 кг
Время подъема тележки	25 сек
Высота загрузки	2150 мм
Мощность	1,5 кВт
Габариты	950×1550×2800 мм
Вес	345 кг



Загрузочное устройство 2100

МОЙКИ

Мойка производственных тележек MeatLine 20

Оборудование предназначено для автоматизированной мойки технологических емкостей объемом 200 л (тележки, «чебурашки», евротележки). Загрузка тары совмещена с дверью машины: оператор устанавливает емкость, и она автоматически заезжает в кабину. Цикл включает мойку теплой водой (до +60°C) с добавлением беспенного щелочного средства и ополаскивание магистральной водой. Нагрев — электрический или паровой, уровень воды поддерживается автоматически, отработанный раствор фильтруется и возвращается в бак. Выгрузка — после открытия двери.



Параметр	MeatLine 20
Производительность	до 20 шт/ч
Температура мойки	до +60°C
Нагрев	Автоматическая (через дверь)
Загрузка/выгрузка	100 м³/ч
Дополнительные опции	Ротационный фильтр, комбинированный нагрев

Мойка производственных ящиков MeatLine 300

Высокопроизводительная машина для мойки и ополаскивания пластиковых ящиков. Обеспечивает безопасность тары в соответствии с саннормами, ускоряет очистку и минимизирует расход воды и моющих средств. Корпус из нержавеющей стали AISI 304, сенсорная панель управления с интерфейсом MeatLine, бесступенчатая регулировка скорости конвейера. Система рециркуляции и термоизолированный бак сокращают эксплуатационные затраты. Предусмотрена защита от сухого хода, аварийные кнопки, легкосъемные форсунки и фильтры.

Параметр	MeatLine 300
Операции	Мойка / Ополаскивание
Производительность	300 ящиков/ч
Объем бака для воды	200 л
Обогрев воды	Пар (4,2 кВт) или электричество (16 кВт)
Транспортировка ящиков	Ручная, с возвратом
Дополнительные опции	Предварительная мойка, модуль обдува, ротационный фильтр, активная вытяжка, рамка дезинфекции



ЛИНИИ ПАНИРОВКИ



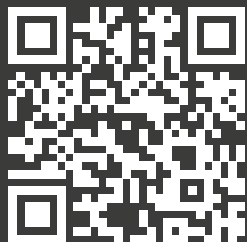
Оборудование предназначено для нанесения жидкого льезона и сухой панировки на мясные полуфабрикаты (котлеты, шницели, фрикадельки). Линии устанавливаются после формовки и перед заморозкой, обеспечивая непрерывность технологического процесса. Конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304, оборудование легко интегрируется в существующие линии и настраивается под конкретные виды продукции.

ЛИНИЯ ЖИДКОЙ ПАНИРОВКИ MEATLINE 400

Линия жидкой панировки MeatLine 400 выполняет льезонирование — нанесение связующего слоя (на основе яичного белка) для улучшения адгезии сухой панировки. Обеспечивает равномерное покрытие, регулируемую производительность и совместимость с различными видами изделий.

ЛИНИЯ СУХОЙ ПАНИРОВКИ MEATLINE 400

Линия сухой панировки MeatLine 400 наносит панировочную крошку на изделия после жидкой панировки. Гарантирует равномерное покрытие, минимальный отход панировки, возможность работы с разными типами крошки (мелкая, крупная). Производительность и настройки подбираются под задачи производства.



Обзор на линию
панировки

ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА



Оборудование предназначено для интенсивной эксплуатации на крупных производствах (24/7) и обеспечивает надежную вакуумную упаковку пищевых продуктов. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304, электрические элементы имеют класс защиты IP65. Модели соответствуют российским и европейским стандартам гигиены и безопасности.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Параметр	MeatLine MP 2-60	MeatLine MP 2-85
Габариты	1560x740x1110 мм	1860x940x1110 мм
Камеры	2 × 620×520×195 мм	2 × 880×520×195 мм
Сварочные планки	2 × 620 мм	2 × 850 мм
Насос	100 м³/ч	300 м³/ч
Мощность	4,4 кВт	6 кВт
Напряжение	380 В	380 В
Цикл	25–35 с	25–35 с

MeatLine MP 2-60

Компактная двухкамерная модель с многопрограммным управлением. Поддержка газонаполнения, двойной сварочный шов (возможна замена на струну обрезки).

MeatLine MP 2-85

Двухкамерная модель повышенной производительности с насосом 300 м³/ч. Дополнительные функции: мягкий обжим, контроль времени замены масла, газонаполнение и двойной шов в базовой комплектации.



ТЕРМОУСАДОЧНЫЙ ТАНК

ТЕРМОУСАДОЧНЫЙ ТАНК (ТЕРМОУСАДОЧНАЯ МАШИНА)

Оборудование предназначено для термической усадки пленки на упакованных продуктах (обычно после вакуумирования). Принцип работы основан на кратковременном погружении упаковки в горячую воду, что обеспечивает плотное облевание пленкой, улучшает внешний вид продукта и продлевает срок хранения. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI 304, управление осуществляется через электронную панель с регулировкой температуры. Конструкция включает емкость для воды, нагревательный элемент и, в зависимости от модели, педаль или электропривод для удобства оператора.

Модель ТМ 40/60 представляет собой компактную термоусадочную ванну с электромеханическим приводом погружения, не требующим подключения к сжатому воздуху. Это делает ее идеальным решением для небольших предприятий с ограниченными коммуникациями. Установка оснащена блокируемыми роликами для удобного перемещения по цеху.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Параметр	ТМ 40/60
Габариты (Д×Ш×В)	770×620×850 мм
Вес	107 кг
Макс. формат упаковки	400×200×500 мм
Макс. вес продукта	25 кг
Привод погружения	Электродвигатель (без сжатого воздуха)
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Мобильность	Блокируемые поворотные ролики



КОНТАКТЫ



 myasorub.ru

 + 7 (831) 235 05-34

 sales@myasorub.ru

 Саратов

Кокуринская улица, д. 27Б, ст1, 410022

Гвардейская улица, д. 2А/3, 410033



 thermosmoke.ru

МЯС РУБ
ДОВЕРИЕ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Thermo
smoke
Ideas for work

**MEAT
LINE**