

# Технологическое оборудование НПТ, НШ, НЛ, ДГ, ИР, КУБ, СПН, ОКТО, ВРМ, ДР, О, МН, МСП, СТК, ВП

## Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [kka@nt-rt.ru](mailto:kka@nt-rt.ru) || сайт: <https://lakkk.nt-rt.ru/>

# АВТОМАТИЧЕСКИЙ НАСОС ДЛЯ ТЭМ МЕХАНИЗМЫ



Бренд

МЕХАНИЗМЫ

Автоматический насос для ТЭМ.

Темперирующая машина представляет собой термомиксер, задачей которого является поддержание определенного температурного режима с непрерывным перемешиванием кондитерских масс.

Особенности строения

Надежность конструкции, в том числе и корпуса, обеспечивается нержавеющей сталью AISI304. Поэтому оборудование может выдерживать на протяжении длительного времени интенсивные нагрузки.

Наличие мотор-редуктора способствует постоянному перемешиванию смеси, не давая образовываться сгусткам. А поддерживает температуру внутри емкости водяная рубашка, оснащенная сливным краном (расположен снизу). Там же размещен и патрубок слива продукта.

В системе предусмотрен насос, обеспечивающий равномерное перемешивание теплоносителя. Таким образом достигается равномерность прогрева обрабатываемого продукта.

Нагрев рубашки осуществляется 2-мя ТЭНами, работу которых можно контролировать и задавать нужные параметры через блок управления.

**Рабочий процесс машины для темперирования шоколада**

После заполнения рубашки водой, в емкость загружают сырье. Это может быть шоколад, твердая глазурь и др. кондитерские массы. После этого устанавливают нужный температурный режим и активизируют ТЭНы. При необходимости получения гомогенной массы включают дополнительно термомиксер (при темп. 40 град.). После растапливания и доведения до нужной консистенции массу сливают через нижний фланец.

**Технические характеристики**

| Модель  | Емкость, л | Мощность, кВт | Нагрев, °C |
|---------|------------|---------------|------------|
| ТЭМ-60  | 60         | 4,37          | до 80      |
| ТЭМ-100 | 100        | 4,37          | до 80      |
| ТЭМ-150 | 150        | 6,37          | до 80      |
| ТЭМ-200 | 200        | 9,37          | до 80      |
| ТЭМ-250 | 250        | 9,37          | до 80      |
| ТЭМ-350 | 350        | 10            | до 80      |

# ЛАККК НПТ Насос для перекачки теста с насосом и подъемным механизмом



Продукция ЛАККК отличается повышенной надежностью и долгим сроком службы, именно поэтому товары фирмы положительно зарекомендовали себя и пользуются большим спросом на рынке России и ряда других стран.

Производство: Россия

# НАСОС НШ-02 С ВОДЯНЫМ ОБОГРЕВОМ



|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Бренд                     | МЕХАНИЗМЫ   |
| Вес, кг                   | 20          |
| Габариты, мм              | 350x350x350 |
| Производительность, л/мин | до 45       |

Насос НШ-02 с водяным обогревом.

## Описание

Используется при изготовлении кондитерских изделий для перекачки жидкой пищевой массы средней и высокой консистенции. Представляет собой насос шестеренчатого типа, встраиваемый в существующую технологическую цепочку.

## Преимущества:

- 

## Технические характеристики

|                                | Насос НШ-02 | Станция НШ-02 |
|--------------------------------|-------------|---------------|
| Установленная мощность, кВт    | -           | 0,55          |
| Производительность, л/мин      | до 45       |               |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 350х350х350 | 500х600х400   |
| Масса, кг, не более            | 20          | 40            |

## НАСОС ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЛОПАСТНОЙ НЛ-02



|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Бренд                     | МЕХАНИЗМЫ   |
| Вес, кг                   | 20          |
| Габариты, мм              | 350x350x350 |
| Производительность, л/мин | 30          |

Насос лопастной для пищевых продуктов НЛ-02.

Оборудование для производства кондитерских изделий.

Наше предприятие - Машиностроительный завод МЕХАНИЗМЫ с 1995 года разрабатывает, производит и поставляет оборудование по всей РФ и СНГ. На оборудование действуют скидки! За подробностями обращайтесь к Специалисту! Найдете данный товар дешевле, чем у нас - напишите! Согласуем выгодные условия для Вас!

Гарантийный срок - 12 месяцев. Гарантийное и постгарантийное обслуживание для Вас!

Насос лопастной НЛ-02 предназначен для перекачивания кондитерских масс средней вязкости. В основном применяется на кондитерском производстве в составе машины шоколадно-глазирочной.

#### **Принцип работы:**

Конструкция лопастных насосов позволяет перекачивать предварительно разогретую глазурь. Насос обогревается водяной «рубашкой». Данная конструкция насоса исключает попадание глазури в подшипниковые узлы. Содержание воды в шоколаде составляет 0,5% и поэтому оборудование не корродирует. Шоколад - это взвесь мелких твердых частиц сахара и какао в масле, таким образом является абразивной средой. За короткий срок изнашиваются детали из чугуна и черной стали, а нержавеющая сталь более мягкий материал.

Насос лопастной для пищевых продуктов применяется для изготовления продуктов питания. Аппарат встраивается в рабочую часть и становится в ней самостоятельным механизмом для покрытия готовых кондитерских изделий глазурью.

#### **Комплектация:**

- станция НЛ-02: насос из черной стали с водяной рубашкой и гальваническим покрытием
- платформа
- мотор-редуктор 50-7,5 0,55 кВт
- частотный преобразователь

#### **Конструктивные особенности:**

Каждый элемент лопастного насоса изготавливается из высокопрочной стали и с гальваническим покрытием. В процессе активного использования на детали насоса активно воздействуют различные абразивы. Гальванизация позволяет значительно увеличить период эксплуатации механизма. Агрегат обладает нагревательной системой, благодаря которой улучшаются свойства получаемого товара. Вода выступает в роли теплоносителя.

В аппарате предусмотрен насос роторно-лопастного типа. Его применение позволяет существенно повысить выработку на тех промышленных объектах, где используется оборудование с разными показателями объемов производства десертных изделий.



## НАСОС ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ШЕСТЕРЕНЧАТЫЙ НАСОС НШ-02 С ВОДЯНОЙ РУБАШКОЙ



|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Бренд .....                     | МЕХАНИЗМЫ   |
| Вес, кг .....                   | 20          |
| Габариты, мм .....              | 350x350x350 |
| Производительность, л/мин ..... | 45          |

Насос шестеренчатый для пищевых продуктов НШ-02 с водяной рубашкой.

### Описание.

Мини шестеренчатый насос, который обычно используется в процессе изготовления продуктов питания, нужен для того, чтобы перекачивать жидкую массу. Насос шестеренчатого вида можно встроить в существующую производственную цепь риска возникновения проблем с адаптацией.

### Плюсы прибора:

- Конструктивные особенности агрегата допускают применение шестеренчатого насоса для вязких жидкостей, обладающих различными свойствами
- Потенциальному клиенту предоставляется возможность установления подогрева
- Устройство демонстрирует высокий уровень эффективности - порядка 45 литров за 60 секунд

## НАСОС ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ШЕСТЕРЕНЧАТЫЙ НАСОС НШ-02



|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Бренд                     | МЕХАНИЗМЫ   |
| Вес, кг                   | 20          |
| Габариты, мм              | 350x350x350 |
| Производительность, л/мин | 45          |

Насос шестеренчатый для пищевых продуктов НШ-02.

Оборудование для производства кондитерских изделий.

Наше предприятие - Машиностроительный завод МЕХАНИЗМЫ с 1995 года разрабатывает, производит и поставляет оборудование по всей РФ и СНГ. На оборудование действуют скидки! За подробностями обращайтесь к Специалисту! Найдете данный товар дешевле, чем у нас - напишите! Согласуем выгодные условия для Вас!

Гарантийный срок - 12 месяцев. Гарантийное и постгарантийное обслуживание для Вас!

## **Описание.**

Мини шестеренчатый насос, который обычно используется в процессе изготовления продуктов питания, нужен для того, чтобы перекачивать жидкую массу. Насос шестеренчатого вида можно встроить в существующую производственную цепь риска возникновения проблем с адаптацией.

## **Плюсы прибора:**

- Конструктивные особенности агрегата допускают применение шестеренчатого насоса для вязких жидкостей, обладающих различными свойствами
- Потенциальному клиенту предоставляется возможность установления подогрева
- Устройство демонстрирует высокий уровень эффективности - порядка 45 литров за 60 секунд

## НАСОСНАЯ СТАНЦИЯ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НЛ-02 (В КОМПЛЕКТЕ: ИНВЕРТЕР, ДВИГАТЕЛЬ, СТАНИНА)



|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Бренд .....                     | МЕХАНИЗМЫ   |
| Вес, кг .....                   | 40          |
| Габариты, мм .....              | 500x600x400 |
| Производительность, л/мин ..... | 30          |

Насос лопастной для пищевых продуктов НЛ-02.

### Описание.

Данное устройство может применяться для изготовления всевозможных продуктов питания. Аппарат встраивается в рабочую цепь и становится в ней самостоятельным механизмом для покрытия готовых кондитерских изделий глазурью. Стандартные разъемы позволяют подключаться к главному аппарату в производственной цепи.

### О конструктивных особенностях:

- Каждый элемент лопастного насоса изготавливается из высокопрочной стали и с гальваническим покрытием
- В процессе активного использования на детали насоса активно воздействуют различные абразивы
- Гальванизация позволяет значительно увеличить период эксплуатации механизма
- Агрегат обладает инновационной нагревательной системой, благодаря которой улучшаются свойства получаемого товара. Вода выступает в роли теплоносителя
- В аппарате предусмотрен насос роторно-лопастного типа. Его применение позволяет существенно повысить выработку на тех промышленных объектах, где используется оборудование с разными показателями объемов производства десертных изделий

# ДЫМОГЕНЕРАТОР ДГ-85



|                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| Габаритные размеры, мм .....    | <b>182x160x150</b> |
| Масса, кг .....                 | <b>7.4</b>         |
| Мощность ТЭН-ов, кВт .....      | <b>85</b>          |
| Номин. Мощность, кВт .....      | <b>90</b>          |
| Номинальное напряжение, В ..... | <b>230</b>         |
| Производитель .....             | <b>МЕХАНИЗМЫ</b>   |

Дымогенератор ДГ-85.

Дымогенератор от МЕХАНИЗМЫ.

- корпус из нержавеющей стали AISI 304;
- габаритные размеры контейнера для щепы 412x120x71 мм;

# ИНЪЕКТОР РУЧНОЙ «ИР-2» ИГЛА 4ММ (1 ПОСТ)



Производитель

ИНЪЕКТОР РУЧНОЙ «ИР-2» ИГЛА 4ММ (1 ПОСТ)

МЕХАНИЗМЫ

Машиностроительный завод МЕХАНИЗМЫ с 1995 года разрабатывает, производит и поставляет оборудование по всей РФ и СНГ.

Предназначен для осуществления посола мясного, кускового сырья, птицы рыбы, путем введения рассольных растворов методом внутритканевой инъекции под давлением через иглы.

**ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Производительность | до 30 л/мин (насос) |
| Плотность рассола  | до 1600 кг/м3       |
| Рраб               | до 6 кг/см2         |



|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| <b>Напряжение</b>               | 220V, 380V          |
| <b>Потребляемая мощность</b>    | 0.65кВт 3х380(220)V |
| <b>Габаритные размеры ДхШхВ</b> | 450х300х350 мм      |
| <b>Масса</b>                    | 20 кг               |
| <b>Гарантия</b>                 | 12 месяцев          |

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

Укомплектовывается рабочее место оператора(ов). Инъектор устанавливается на подготовленную рабочую зону стола или тумбочки (допускается напольное размещение в отведённой зоне). В быстросъёмные муфты устанавливаются спиральные ПВХ шланги с пистолетами, рассолоприёмник с сетчатыми фильтрами и обратным патрубком опускается в ёмкость с рассолом. Включается инъектор для удаления воздуха из системы. Маховичком регулятора устанавливается необходимое давление в системе, производится сброс воздуха из пистолетов с иглами. На подготовленный стол укладывается сырьё, в мышечную массу вводятся иглы, нажимается рычаг клапана на пистолете, вводится необходимое количество рассола, рычаг клапана отпускается. Операция повторяется. По окончании работы, система промывается вначале тёплой водой «на кольцо» а затем, предварительно сняв сетчатые фильтры 10% раствором кальцинированной соды, при температуре 60 °С.

# ИНЪЕКТОР РУЧНОЙ «ИР-2» ИГЛА 4ММ (2 ПОСТА)



Производитель

МЕХАНИЗМЫ

ИНЪЕКТОР РУЧНОЙ «ИР-2» ИГЛА 4ММ (2 ПОСТА)

Машиностроительный завод МЕХАНИЗМЫ с 1995 года разрабатывает, производит и поставляет оборудование по всей РФ и СНГ.

Предназначен для осуществления посола мясного, кускового сырья, птицы рыбы, путем введения рассольных растворов методом внутритканевой инъекции под давлением через иглы.

**ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Производительность | до 30 л/мин (насос) |
| Плотность рассола  | до 1600 кг/м3       |
| Рраб               | до 6 кг/см2         |

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Напряжение               | 220V, 380V          |
| Потребляемая мощность    | 0.65кВт 3х380(220)V |
| Габаритные размеры ДхШхВ | 450х300х350 мм      |
| Масса                    | 20 кг               |
| Гарантия                 | 12 месяцев          |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:**

Укомплектовывается рабочее место оператора(ов). Инъектор устанавливается на подготовленную рабочую зону стола или тумбочки (допускается напольное размещение в отведённой зоне). В быстроразъёмные муфты устанавливаются спиральные ПВХ шланги с пистолетами, рассолоприёмник с сетчатыми фильтрами и обратным патрубком опускается в ёмкость с рассолом. Включается инъектор для удаления воздуха из системы. Маховичком регулятора устанавливается необходимое давление в системе, производится сброс воздуха из пистолетов с иглами. На подготовленный стол укладывается сырьё, в мышечную массу вводятся иглы, нажимается рычаг клапана на пистолете, вводится необходимое количество рассола, рычаг клапана отпускается. Операция повторяется. По окончании работы, система промывается вначале тёплой водой «на кольцо» а затем, предварительно сняв сетчатые фильтры 10% раствором кальцинированной соды, при температуре 60 °С.

# ИНЪЕКТОР РУЧНОЙ «ИР-2» ИГЛА 4ММ (3 ПОСТА)



Производитель

МЕХАНИЗМЫ

ИНЪЕКТОР РУЧНОЙ «ИР-2» ИГЛА 4ММ (3 ПОСТА)

Машиностроительный завод МЕХАНИЗМЫ с 1995 года разрабатывает, производит и поставляет оборудование по всей РФ и СНГ.

Предназначен для осуществления посола мясного, кускового сырья, птицы рыбы, путем введения рассольных растворов методом внутритканевой инъекции под давлением через иглы.

**ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Производительность | до 30 л/мин (насос) |
| Плотность рассола  | до 1600 кг/м3       |
| Рраб               | до 6 кг/см2         |

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Напряжение               | 220V, 380V          |
| Потребляемая мощность    | 0.65кВт 3х380(220)V |
| Габаритные размеры ДхШхВ | 450х300х350 мм      |
| Масса                    | 20 кг               |
| Гарантия                 | 12 месяцев          |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:**

Укомплектовывается рабочее место оператора(ов). Инъектор устанавливается на подготовленную рабочую зону стола или тумбочки (допускается напольное размещение в отведённой зоне). В быстроразъёмные муфты устанавливаются спиральные ПВХ шланги с пистолетами, рассолоприёмник с сетчатыми фильтрами и обратным патрубком опускается в ёмкость с рассолом. Включается инъектор для удаления воздуха из системы. Маховичком регулятора устанавливается необходимое давление в системе, производится сброс воздуха из пистолетов с иглами. На подготовленный стол укладывается сырьё, в мышечную массу вводятся иглы, нажимается рычаг клапана на пистолете, вводится необходимое количество рассола, рычаг клапана отпускается. Операция повторяется. По окончании работы, система промывается вначале тёплой водой «на кольцо» а затем, предварительно сняв сетчатые фильтры 10% раствором кальцинированной соды, при температуре 60 °С.

# ИНЪЕКТОР РУЧНОЙ «ИР-2» ИГЛА 4ММ (4 ПОСТА)



Производитель **МЕХАНИЗМЫ**  
ИНЪЕКТОР РУЧНОЙ «ИР-2» ИГЛА 4ММ (3 ПОСТА)

Машиностроительный завод МЕХАНИЗМЫ с 1995 года разрабатывает, производит и поставляет оборудование по всей РФ и СНГ.

Предназначен для осуществления посола мясного, кускового сырья, птицы рыбы, путем введения рассольных растворов методом внутритканевой инъекции под давлением через иглы.

**ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Производительность | до 30 л/мин (насос) |
| Плотность рассола  | до 1600 кг/м3       |

|                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| <b>Рраб</b>                     | до 6 кг/см <sup>2</sup> |
| <b>Напряжение</b>               | 220V, 380V              |
| <b>Потребляемая мощность</b>    | 0.65кВт 3х380(220)V     |
| <b>Габаритные размеры ДхШхВ</b> | 450х300х350 мм          |
| <b>Масса</b>                    | 20 кг                   |
| <b>Гарантия</b>                 | 12 месяцев              |

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

Укомплектовывается рабочее место оператора(ов). Инъектор устанавливается на подготовленную рабочую зону стола или тумбочки (допускается напольное размещение в отведённой зоне). В быстросъёмные муфты устанавливаются спиральные ПВХ шланги с пистолетами, рассолоприёмник с сетчатыми фильтрами и обратным патрубком опускается в ёмкость с рассолом. Включается инъектор для удаления воздуха из системы. Маховичком регулятора устанавливается необходимое давление в системе, производится сброс воздуха из пистолетов с иглами. На подготовленный стол укладывается сырьё, в мышечную массу вводятся иглы, нажимается рычаг клапана на пистолете, вводится необходимое количество рассола, рычаг клапана отпускается. Операция повторяется. По окончании работы, система промывается вначале тёплой водой «на кольцо» а затем, предварительно сняв сетчатые фильтры 10% раствором кальцинированной соды, при температуре 60 °С.

# ЛАБОРАТОРНЫЙ СМЕСИТЕЛЬ "КУБ", 11 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 30                                 |
| Время цикла, мин.            | 5-10                               |
| Габаритные размеры,          | 475x320x730                        |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Диаметр барабана, мм         | 300                                |
| Загрузка, до кг.             | 3                                  |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220                                |
| Номинальная мощность, кВт    | 0.3                                |
| Объем бака, л.               | 11                                 |
| Производительность, кг.час   | 12-20                              |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 50 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |



Лабораторный смеситель небольших объемов, модель "Куб" имеет форму бака, чтобы перемешивать разнородные сыпучие продукты, внутри установлены стержни, которые замешивают продукт. Подойдет для разных продуктов: порошков, гранул, зерен, орехов, чая, кофе, салатов, каш, снеков, чипсов, так как имеет съемные лопатки

Миксер лабораторный "Куб" имеет регулировку скорости, чтобы вы могли выбрать оптимальный режим для каждого типа продуктов.

- быстросъемная крышка для пылящих продуктов, чтобы вам было удобно
- впрыск жидкости опционально
- регулировка скорости при помощи пульта от 0 до 50 об./мин

### **Преимущества смесителя сыпучих материалов и снеков ОКТО-Куб**

- напряжение 220В
- время замеса составляет всего 5-10 минут
- минимальное распыление продукта
- загрузка бака - 50% от объема
- удобная плавная выгрузка
- реверс и плавный пуск

Адаптированный восьмигранный смеситель порошков, снеков, сыпучих продуктов ОКТО-Л используется для смешивания и приготовления:

- чая и кофе
- хлопьев и каши
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек, наггетсов
- сухофруктов и орехов

- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

# СМЕСИТЕЛЬ ПИЩЕВОЙ ДЛЯ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ И ПОРОШКОВ СПН 100 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 53                                 |
| Время цикла, мин.            | 10-20                              |
| Габаритные размеры, мм.      | 980 x 640 x 1070                   |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Загрузка, до кг.             | 50 (зависит от насыпной плотности) |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)          |
| Объем бака, л.               | 100                                |
| Потребляемая мощность, кВт   | 0.6                                |
| Производительность, кг.час   | 150                                |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 20 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |

### **Три причины купить смеситель СПН 100 литров**

- ✓ Вы не найдете цену ниже, чем у нас, так как мы являемся заводом-изготовителем и продаем без дополнительных наценок, так как у нас серийное производство!
- ✓ Смеситель СПН 100 литров прост в эксплуатации и не требует ПНР, но если у вас появятся вопросы, наш эксперт оперативно проконсультирует вас онлайн по видеосвязи WhatsApp.
- ✓ Мы предоставляем гарантию качества на наше оборудование сроком до 2 лет!

### **Дополнительные опции**

- реверс и плавный пуск
- устройство впрыска жидких продуктов
- регулировка скорости вращения от 0 до 20 об./мин
- съемные лопасти
- редуктор опрокидывания
- крышки разных форм на ваш выбор

### **Преимущества гравитационного смесителя СПН 100 литров**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- высокая производительность и бережное смешивание продуктов
- время смешивания составляет всего 8-10 минут
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: от 100 до 1000 л
- загрузка бака до 60% от объема
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция с лопастями внутри бака, которую легко очищать после использования
- мобильная конструкция на колесах
- фиксирование разных углов наклона
- компактные габаритные размеры

## **Для каких продуктов можно использовать смеситель СПН 100 литров?**

Гравитационный смеситель сыпучих продуктов и порошков СПН используется для смешивания и приготовления:

- чая и кофе
- хлопьев и каш
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Купите смеситель СПН 100 литров выгодно прямо сейчас по доступной стоимости от завода-изготовителя!**

## СМЕСИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПОРОШКОВ СПН 150 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 64                                 |
| Время цикла, мин.            | 10-20                              |
| Габаритные размеры, мм.      | 1020 x 640 x 1250                  |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Загрузка, до кг.             | 75 (зави от насыпной плотности)    |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)          |
| Объем бака, л.               | 150                                |
| Потребляемая мощность, кВт   | 0.6                                |
| Производительность, кг.час   | 225                                |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 20 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |

### **Три причины купить смеситель СПН 150 литров**

- ✓ Вы не найдете цену ниже, чем у нас, так как мы являемся заводом-изготовителем и продаем без дополнительных наценок!
- ✓ Смеситель СПН прост в эксплуатации и не требует ПНР, но если у вас появятся вопросы, мы проконсультируем вас!
- ✓ Мы предоставляем гарантию качества на наше оборудование сроком до 2 лет.

### **Дополнительные опции смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 150 литров**

- реверс и плавный пуск
- регулировка скорости от 0 до 20 об./мин.
- съемные лопасти
- редуктор опрокидывания
- крышки разных форм на ваш выбор
- устройство впрыска жидких продуктов
- таймер
- пульт управления

### **Преимущества смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 150 литров**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- высокая производительность и бережное смешивание продуктов
- время смешивания составляет всего 8-10 минут
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: от 100 до 1000 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция с лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- мобильное исполнение на колесах

- фиксирование разных углов наклона
- компактные габаритные размеры
- возможность установки дополнительного функционала

### **Для каких продуктов можно использовать СПН 150 литров**

Гравитационный смеситель сыпучих продуктов и порошков СПН используется для смешивания и приготовления:

- чая и кофе
- хлопьев и каши
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель СПН 150 литров по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**



# СМЕСИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПН 200 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 77                                 |
| Время цикла, мин.            | 10-20                              |
| Габаритные размеры, мм.      | 1160 x 710 x 1380                  |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Загрузка, до кг.             | 100 (зави от насыпной плотности)   |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)          |
| Объем бака, л.               | 200                                |
| Потребляемая мощность, кВт   | 0.6                                |
| Производительность, кг.час   | до 300                             |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 20 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |

### **Три причины купить смеситель СПН 200 литров**

- ✓ Мы являемся заводом-изготовителем и производим смесители СПН серийно, поэтому вам не придется долго ждать ваше оборудование: максимальный срок поставки составит всего 10-15 дней!
- ✓ Смеситель СПН прост в эксплуатации и не требует ПНР, но если у вас появятся вопросы, наш эксперт оперативно проконсультирует вас в онлайн режиме!
- ✓ Мы предоставляем гарантию на наше оборудование сроком до 2 лет.

### **Дополнительные опции смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 200 литров**

- реверс и плавный пуск
- регулировка скорости от 0 до 18 об./мин.
- съемные лопасти
- редуктор опрокидывания
- крышки разных форм на ваш выбор
- устройство впрыска жидких продуктов
- таймер
- пульт управления

### **Преимущества смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 200 литров**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- высокая производительность и бережное смешивание продуктов
- время смешивания составляет всего 3-7 минут
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: от 100 до 1000 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция с лопастями внутри бака, которую легко очищать после использования
- мобильное исполнение на колесах

- фиксирование разных углов наклона
- компактные габаритные размеры
- возможность установки дополнительного функционала

### **Для каких продуктов можно использовать СПН 200 литров**

Гравитационный смеситель сыпучих продуктов и порошков СПН используется для смешивания и приготовления:

- чая и кофе
- хлопьев и каши
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель СПН 200 литров по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**

# СМЕСИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПН 170 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 74                                 |
| Время цикла, мин.            | 10-20                              |
| Габаритные размеры, мм.      | 1160 x 710 x 1300                  |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Загрузка, до кг.             | 85 (зави от насыпной плотности)    |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)          |
| Объем бака, л.               | 170                                |
| Потребляемая мощность, кВт   | 0.6                                |
| Производительность, кг.час   | 255                                |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 20 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |

### **Три причины купить смеситель СПН 170 литров**

- ✓ Мы являемся заводом-изготовителем и поэтому гарантируем высокое качество оборудования, которое вы приобретаете у нас!
- ✓ Смеситель СПН прост в эксплуатации и не требует ПНР, но если у вас появятся вопросы, наш эксперт оперативно проконсультирует вас онлайн!
- ✓ Мы предоставляем гарантию на наше оборудование сроком до 2 лет.

### **Дополнительные опции смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 170 литров**

- реверс и плавный пуск
- регулировка скорости от 0 до 50 об./мин.
- съемные лопасти
- редуктор опрокидывания
- крышки разных форм на ваш выбор
- устройство впрыска жидких продуктов
- таймер
- пульт управления

### **Преимущества смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 170 литров**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- высокая производительность и бережное смешивание продуктов
- время смешивания составляет всего 8-10 минут
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: от 100 до 1000 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция с лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- мобильное исполнение на колесах

- фиксирование разных углов наклона
- компактные габаритные размеры
- возможность установки дополнительного функционала

### **Для каких продуктов можно использовать СПН 170 литров**

Гравитационный смеситель сыпучих продуктов и порошков СПН используется для смешивания и приготовления:

- чая и кофе
- хлопьев и каши
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель СПН 170 литров по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**

# СМЕСИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПН 500 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 220                                |
| Время цикла, мин.            | 10-20                              |
| Габаритные размеры, мм.      | 1700 x 1160 x 1700                 |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Загрузка, до кг.             | 250 (зави от насыпной плотности)   |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)          |
| Объем бака, л.               | 500                                |
| Потребляемая мощность, кВт   | 1.5                                |
| Производительность, кг.час   | 750                                |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 18 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |

### **Три причины купить смеситель СПН 500 литров**

- ✓ Мы являемся заводом-изготовителем и производим смесители СПН серийно, поэтому вам не придется долго ждать ваше оборудование дольше, чем 10-15 дней!
- ✓ Смеситель СПН прост в эксплуатации и не требует ПНР, но если у вас появятся вопросы, наш эксперт оперативно проконсультирует вас в онлайн режиме!
- ✓ Мы предоставляем гарантию на наше оборудование сроком до 2 лет.

### **Дополнительные опции смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 500 литров**

- реверс и плавный пуск
- регулировка скорости от 0 до 18 об./мин.
- съемные лопасти
- редуктор опрокидывания
- крышки разных форм на ваш выбор
- устройство впрыска жидких продуктов
- таймер
- пульт управления

### **Преимущества смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 500 литров**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- высокая производительность и бережное смешивание продуктов
- время смешивания составляет всего 3-7 минут
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: от 100 до 1000 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция с лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- мобильное исполнение на колесах



- фиксирование разных углов наклона
- компактные габаритные размеры
- возможность установки дополнительного функционала

### **Для каких продуктов можно использовать СПН 500 литров**

Гравитационный смеситель сыпучих продуктов и порошков СПН используется для смешивания и приготовления:

- чая и кофе
- хлопьев и каши
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель СПН 500 литров по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**

# СМЕСИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПН 1000 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 320                                |
| Время цикла, мин.            | 10-20                              |
| Габаритные размеры, мм.      | 2000 x 1360 x 2000                 |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Загрузка, до кг.             | 500                                |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)          |
| Объем бака, л.               | 1000                               |
| Потребляемая мощность, кВт   | 2                                  |
| Производительность, кг.час   | 1500                               |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 18 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |

### **Три причины купить смеситель СПН 1000 литров**

- ✓ Мы являемся заводом-изготовителем и производим смесители СПН серийно, поэтому вам не придется долго ждать ваше оборудование дольше, чем 10-15 дней!
- ✓ Смеситель СПН прост в эксплуатации и не требует ПНР, но если у вас появятся вопросы, наш эксперт оперативно проконсультирует вас в онлайн режиме!
- ✓ Мы предоставляем гарантию на наше оборудование сроком до 2 лет.

### **Дополнительные опции смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 1000 литров**

- реверс и плавный пуск
- регулировка скорости от 0 до 18 об./мин.
- съемные лопасти
- редуктор опрокидывания
- крышки разных форм на ваш выбор
- устройство впрыска жидких продуктов
- таймер
- пульт управления

### **Преимущества смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 1000 литров**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- высокая производительность и бережное смешивание продуктов
- время смешивания составляет всего 3-7 минут
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: от 100 до 1000 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция с лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- мобильное исполнение на колесах

- фиксирование разных углов наклона
- компактные габаритные размеры
- возможность установки дополнительного функционала

### **Для каких продуктов можно использовать СПН 1000 литров**

Гравитационный смеситель сыпучих продуктов и порошков СПН используется для смешивания и приготовления:

- чая и кофе
- хлопьев и каши
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель СПН 1000 литров по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**

# СМЕСИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПН 250 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 104                                |
| Время цикла, мин.            | 10-20                              |
| Габаритные размеры, мм.      | 1280 x 900 x 1460                  |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Загрузка, до кг.             | 125 (зави от насыпной плотности)   |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)          |
| Объем бака, л.               | 250                                |
| Потребляемая мощность, кВт   | 0.6                                |
| Производительность, кг.час   | 104                                |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 18 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |

### **Три причины купить смеситель СПН 250 литров**

- ✓ Мы являемся заводом-изготовителем и производим смесители СПН серийно, поэтому вам не придется долго ждать ваше оборудование дольше, чем 10-15 дней!
- ✓ Смеситель СПН прост в эксплуатации и не требует ПНР, но если у вас появятся вопросы, наш эксперт оперативно проконсультирует вас в онлайн режиме!
- ✓ Мы предоставляем гарантию на наше оборудование сроком до 2 лет.

### **Дополнительные опции смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 250 литров**

- реверс и плавный пуск
- регулировка скорости от 0 до 18 об./мин.
- съемные лопасти
- редуктор опрокидывания
- крышки разных форм на ваш выбор
- устройство впрыска жидких продуктов
- таймер
- пульт управления

### **Преимущества смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 250 литров**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- высокая производительность и бережное смешивание продуктов
- время смешивания составляет всего 3-7 минут
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: от 100 до 1000 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция с лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- мобильное исполнение на колесах

- фиксирование разных углов наклона
- компактные габаритные размеры
- возможность установки дополнительного функционала

**Для каких продуктов можно использовать СПН 250 литров**

**Гравитационный смеситель сыпучих продуктов и порошков СПН используется для смешивания и приготовления:**

- чая и кофе
- хлопьев и каши
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель СПН 250 литров по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**

# СМЕСИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПН 320 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 110                                |
| Время цикла, мин.            | 10-20                              |
| Габаритные размеры, мм.      | 1280 x 900 x 1600                  |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Загрузка, до кг.             | 160 (зави от насыпной плотности)   |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)          |
| Объем бака, л.               | 320                                |
| Потребляемая мощность, кВт   | 0.75                               |
| Производительность, кг.час   | 480                                |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 18 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |



### **Три причины купить смеситель СПН 320 литров**

- ✓ Мы являемся заводом-изготовителем и производим смесители СПН серийно, поэтому вам не придется долго ждать ваше оборудование дольше, чем 10-15 дней!
- ✓ Смеситель СПН прост в эксплуатации и не требует ПНР, но если у вас появятся вопросы, наш эксперт оперативно проконсультирует вас в онлайн режиме!
- ✓ Мы предоставляем гарантию на наше оборудование сроком до 2 лет.

### **Дополнительные опции смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 320 литров**

- реверс и плавный пуск
- регулировка скорости от 0 до 50 об./мин.
- съемные лопасти
- редуктор опрокидывания
- крышки разных форм на ваш выбор
- устройство впрыска жидких продуктов
- таймер
- пульт управления

### **Преимущества смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 320 литров**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- высокая производительность и бережное смешивание продуктов
- время смешивания составляет всего 3-7 минут
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: от 100 до 1000 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция с лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- мобильное исполнение на колесах

- фиксирование разных углов наклона
- компактные габаритные размеры
- возможность установки дополнительного функционала

### **Для каких продуктов можно использовать СПН 320 литров**

Гравитационный смеситель сыпучих продуктов и порошков СПН используется для смешивания и приготовления:

- чая и кофе
- хлопьев и каши
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель СПН 320 литров по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**

# СМЕСИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПН 750 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 280                                |
| Время цикла, мин.            | 10-20                              |
| Габаритные размеры, мм.      | 1900 x 1260 x 1900                 |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Загрузка, до кг.             | 375                                |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)          |
| Объем бака, л.               | 750                                |
| Потребляемая мощность, кВт   | 1.5                                |
| Производительность, кг.час   | 1125 (зави от насыпной плотности)  |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 18 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |

### **Три причины купить смеситель СПН 750 литров**

- ✓ Мы являемся заводом-изготовителем и производим смесители СПН серийно, поэтому вам не придется долго ждать ваше оборудование дольше, чем 10-15 дней!
- ✓ Смеситель СПН прост в эксплуатации и не требует ПНР, но если у вас появятся вопросы, наш эксперт оперативно проконсультирует вас в онлайн режиме!
- ✓ Мы предоставляем гарантию на наше оборудование сроком до 2 лет.

### **Дополнительные опции смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 750 литров**

- реверс и плавный пуск
- регулировка скорости от 0 до 18 об./мин.
- съемные лопасти
- редуктор опрокидывания
- крышки разных форм на ваш выбор
- устройство впрыска жидких продуктов
- таймер
- пульт управления

### **Преимущества смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 750 литров**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- высокая производительность и бережное смешивание продуктов
- время смешивания составляет всего 3-7 минут
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: от 100 до 1000 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция с лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- мобильное исполнение на колесах

- фиксирование разных углов наклона
- компактные габаритные размеры
- возможность установки дополнительного функционала

### **Для каких продуктов можно использовать СПН 750 литров**

Гравитационный смеситель сыпучих продуктов и порошков СПН используется для смешивания и приготовления:

- чая и кофе
- хлопьев и каши
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель СПН 750 литров по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**

# СМЕСИТЕЛЬ ПОРОШКОВ, СНЕГОВ, СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ ОКТО-200 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 175                                |
| Время цикла, мин.            | 10-20                              |
| Габаритные размеры, мм.      | 1350x900x1600                      |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Диаметр барабана, мм.        | 600                                |
| Загрузка, до кг.             | 25 (зависит от насыпной плотности) |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)          |
| Объем бака, л.               | 200                                |
| Потребляемая мощность, кВт   | 1.1                                |
| Производительность, кг.час   | 110-240                            |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 50 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |

## **Три причины купить смеситель ОКТО-200**

Смеситель ОКТО-200 у нас всегда в наличии — вам не придется долго ждать, когда оборудование появится на складе и будет отгружено вам.

Этот универсальный смеситель подойдет не только для перемешивания, но и для обвалки, и сможет заменить собой несколько агрегатов.

Мы предоставляем гарантийное обслуживание на это оборудование сроком до 2 лет.

## **Дополнительные опции смесителя ОКТО-200**

- быстросъемная крышка для пылящих продуктов
- установка впрыска жидкости и жидких продуктов
- регулировка скорости от 0 до 50 об./мин

## **Преимущества смесителя сыпучих материалов и снеков ОКТО-200**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- время замеса составляет всего 10 минут
- минимальное распыление продукта
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: есть модели также на 100 и 300 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- удобная плавная выгрузка
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция со съёмными лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- возможность установки на опорах или на колесах

## **Для каких продуктов можно использовать ОКТО-200**

**Адаптированный восьмигранный смеситель порошков, снеков, сыпучих продуктов ОКТО-200 используется для смешивания и приготовления:**

- чая и кофе
- хлопьев и каши
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек, наггетсов
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель промышленный ОКТО-200 по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**



# СМЕСИТЕЛЬ ПОРОШКОВ, СНЕГОВ, СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ ОКТО-250 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 182                                |
| Время цикла, мин.            | 10-20                              |
| Габаритные размеры, мм.      | 1350x900x1600                      |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Диаметр барабана, мм.        | 670                                |
| Загрузка, до кг.             | 25 (зависит от насыпной плотности) |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)          |
| Объем бака, л.               | 250                                |
| Потребляемая мощность, кВт   | 1.1                                |
| Производительность, кг.час   | 110-240                            |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 50 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |

## Три причины купить смеситель ОКТО-250

- ✓ Смеситель ОКТО-250 у нас всегда в наличии — вам не придется долго ждать, когда оборудование появится на складе и будет отгружено вам.
- ✓ Как завод-изготовитель мы гарантируем самую низкую цену на оборудование — на 20% ниже, чем у конкурентов.
- ✓ Смеситель ОКТО-250 прост в эксплуатации и не требует ПНР, но если у вас появятся вопросы, наш эксперт оперативно проконсультирует вас!

## Дополнительные опции смесителя ОКТО-250

- быстросъемная крышка для пылящих продуктов
- установка впрыска жидкости и жидких продуктов
- регулировка скорости от 0 до 50 об./мин

## Преимущества смесителя сыпучих материалов и снеков ОКТО-250

- напряжение 220В или 380В на выбор
- время смешивания и замеса составляет от 5 до 10 минут
- минимальное распыление продукта
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: есть модели также на 100, 200 и 300 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- удобная плавная выгрузка
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция со съёмными лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- возможность установки на опорах или на колесах для большей мобильности

## **Для каких продуктов можно использовать ОКТО-250**

**Адаптированный восьмигранный смеситель порошков, снеков, сыпучих продуктов ОКТО-250 используется для смешивания и приготовления:**

- чая и кофе
- хлопьев и каши
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек, наггетсов
- сухофруктов и орехов
- мяса и фарша
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель ОКТО-250 по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**

# СМЕСИТЕЛЬ ПОРОШКОВ, СНЕКОВ, СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ ОКТО-300 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 195                                |
| Время цикла, мин.            | 10-20                              |
| Габаритные размеры, мм.      | 1350x900x1600                      |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Диаметр барабана, мм.        | 720                                |
| Загрузка, до кг.             | 25 (зависит от насыпной плотности) |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)          |
| Объем бака, л.               | 300                                |
| Потребляемая мощность, кВт   | 1.1                                |
| Производительность, кг.час   | 120-250                            |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 50 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |

## Три причины купить смеситель ОКТО-300

- ✓ Смеситель ОКТО-300 у нас всегда в наличии — вам не придется долго ждать, когда оборудование появится на складе и будет отгружено вам.
- ✓ Как завод-изготовитель мы гарантируем самую низкую цену на оборудование — на 20% ниже, чем у конкурентов.
- ✓ Смеситель ОКТО-300 прост в эксплуатации и не требует ПНР, но если у вас появятся вопросы, наш эксперт оперативно проконсультирует вас!

## Дополнительные опции смесителя ОКТО-300

- быстросъемная крышка для пылящих продуктов
- установка впрыска жидкости и жидких продуктов
- регулировка скорости от 0 до 50 об./мин

## Преимущества смесителя сыпучих материалов и снеков ОКТО-300

- напряжение 220В или 380В на выбор
- время смешивания и замеса составляет от 5 до 10 минут
- минимальное распыление продукта
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: есть модели также на 100, 200 и 300 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- удобная плавная выгрузка
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция со съёмными лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- возможность установки на опорах или на колесах для большей мобильности

## **Для каких продуктов можно использовать ОКТО-300**

**Адаптированный восьмигранный смеситель порошков, снеков, сыпучих продуктов ОКТО-300 используется для смешивания и приготовления:**

- чая и кофе
- хлопьев и каши
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек, наггетсов
- сухофруктов и орехов
- мяса и фарша
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель ОКТО-300 по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**

## СМЕСИТЕЛЬ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ И ПОРОШКОВ СПН 120 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                      |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 56                                   |
| Время цикла, мин.            | 10-20                                |
| Габаритные размеры, мм.      | 980 x 640 x 1150                     |
| Год начала серийного выпуска | 2022                                 |
| Загрузка, до кг.             | сит: 60 (зави от насыпной плотности) |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                    |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)            |
| Объем бака, л.               | 120                                  |
| Потребляемая мощность, кВт   | 0.6                                  |
| Производительность, кг.час   | 180                                  |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 20 регулируется              |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется   |

### **Три причины купить смеситель СПН 120 литров**

- ✓ Вы не найдете цену ниже, чем у нас, так как мы являемся заводом-изготовителем и продаем без дополнительных наценок!
- ✓ Смеситель СПН прост в эксплуатации и не требует ПНР, но если у вас появятся вопросы, наш эксперт оперативно поможет вам онлайн!
- ✓ Мы предоставляем гарантию качества на наше оборудование сроком до 2 лет.

### **Дополнительные опции смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 120 литров**

- реверс и плавный пуск
- регулировка скорости от 0 до 50 об./мин
- съемные лопасти
- редуктор опрокидывания
- крышки разных форм на ваш выбор
- устройство впрыска жидких продуктов
- таймер
- пульт управления

### **Преимущества смесителя сыпучих продуктов и порошков СПН 120 литров**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- высокая производительность и бережное смешивание продуктов
- время смешивания составляет всего 8-10 минут
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: от 100 до 1000 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция с лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- мобильное исполнение на колесах



- фиксирование разных углов наклона
- компактные габаритные размеры
- возможность установки дополнительного функционала

### **Для каких продуктов можно использовать СПН 120 литров**

Гравитационный смеситель сыпучих продуктов и порошков СПН используется для смешивания и приготовления:

- чая и кофе
- хлопьев и каш
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель СПН 120 литров по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**

# СМЕСИТЕЛЬ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ, ПОРОШКОВ И СНЕЖОК ОКТО-50 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 150                                |
| Время цикла, мин.            | 10-20                              |
| Габаритные размеры, мм.      | 1350x900x1600                      |
| Год начала серийного выпуска | 2022                               |
| Диаметр барабана, мм         | 450                                |
| Загрузка, до кг.             | 25 зависит от насыпной плотности   |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                  |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)          |
| Номинальная мощность, кВт    | 1.1                                |
| Объем бака, л.               | 50                                 |
| Производительность, кг.час   | 80-200                             |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 50 регулируется            |
| Угол наклона, град.          | вниз на 45 и вверх 45 регулируется |

### **Три причины купить смеситель ОКТО-50**

✓ Как завод-изготовитель мы гарантируем самую доступную стоимость на оборудование — на 20% ниже, чем у конкурентов, так как делаем оборудование партиями и серийно.

✓ Надежная и простая конструкция будет служить вам долго без дополнительного ремонта.

Этот смеситель универсальный: он подойдет для порошков, гранул, зерен, орехов, чая, кофе, салатов, каш, снеков, чипсов, так как имеет съемные лопатки, уникальную форму бункера и регулировку скорости, чтобы вы могли выбрать оптимальный режим для каждого типа продуктов.

✓ Мы предоставляем гарантию на это оборудование сроком до 2 лет.

### **Дополнительные опции смесителя ОКТО-50**

- быстросъемная крышка для пылящих продуктов
- впрыск жидкости
- регулировка скорости от 0 до 50 об./мин

### **Преимущества смесителя сыпучих материалов и снеков ОКТО-50**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- время замеса составляет всего 5-10 минут
- минимальное распыление продукта
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: есть модели на 50, 100, 200 и 300 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- удобная плавная выгрузка
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция со съёмными лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- возможность установки на опорах или на колесах

## **Для каких продуктов можно использовать ОКТО-50**

Барабанный смеситель - предназначен для смешивания порошков, семян, орехов, хлопьев, семян, которые входят в состав *гранолы*

**Адаптированный восьмигранный смеситель порошков, снеков, сыпучих продуктов ОКТО-50 используется для смешивания и приготовления:**

- чая и кофе
- хлопьев и каши, а также для смешивания гранолы
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек, наггетсов
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель ОКТО-50 по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**

# СМЕСИТЕЛЬ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ, ПОРОШКОВ, САЛАТОВ, ЧАЯ, СПЕЦИЙ И СНЕКОВ ОКТО-100 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| Вес, кг.                     | 160                              |
| Время цикла, мин.            | 10-20                            |
| Габаритные размеры, мм.      | 1350x900x1600                    |
| Год начала серийного выпуска | 2022                             |
| Диаметр барабана, мм         | 600                              |
| Загрузка, до кг.             | 25 зависит от насыпной плотности |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                |
| Напряжение, В                | 220 (380 по согласованию)        |
| Номинальная мощность, кВт    | 1.1                              |
| Объем бака, л.               | 100                              |
| Производительность, кг.час   | 80-200                           |
| Скорость вращения, об.мин.   | от 0 до 50 регулируется          |

Угол наклона, град. **вниз на 45 и вверх 45 регулируется**

### **Три причины купить смеситель ОКТО-100**

- ✓ Как завод-изготовитель мы гарантируем самую доступную стоимость на оборудование — на 20% ниже, чем у конкурентов, так как делаем оборудование партиями и серийно.
  - ✓ Надежная и простая конструкция будет служить вам долго без дополнительного ремонта.
- Этот смеситель универсальный: он подойдет для порошков, гранул, зерен, орехов, чая, кофе, салатов, каш, снеков, чипсов, так как имеет съемные лопатки, уникальную форму бункера и регулировку скорости, чтобы вы могли выбрать оптимальный режим для каждого типа продуктов.
- ✓ Мы предоставляем гарантию на это оборудование сроком до 2 лет.

### **Дополнительные опции смесителя ОКТО-100**

- быстросъемная крышка для пылящих продуктов
- впрыск жидкости
- регулировка скорости от 0 до 50 об./мин

### **Преимущества смесителя сыпучих материалов и снеков ОКТО-100**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- время замеса составляет всего 5-10 минут
- минимальное распыление продукта
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: есть модели на 100, 200 и 300 литров
- загрузка бака до 60% от объема
- удобная плавная выгрузка
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция со съёмными лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- возможность установки на опорах или на колесах

## **Для каких продуктов можно использовать ОКТО-100**

Барабанный смеситель - предназначен для смешивания порошков, семян, орехов, хлопьев, семян, которые входят в состав *гранолы*

Адаптированный восьмигранный смеситель порошков, снеков, сыпучих продуктов ОКТО-100 используется для смешивания и приготовления:

- чая и кофе
- хлопьев и каши, а также для смешивания гранолы
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек, наггетсов
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель ОКТО-100 по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**

# СМЕСИТЕЛЬ СЫПУЧИХ, ПОРОШКОВ, ГРАНУЛ ЛАБОРАТОРНЫЙ ОКТО-Л, 11 ЛИТРОВ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



|                              |                                      |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Вес, кг.                     | 30                                   |
| Время цикла, мин.            | 5-10                                 |
| Габаритные размеры,          | 475x320x730                          |
| Год начала серийного выпуска | 2022                                 |
| Диаметр барабана, мм         | 300                                  |
| Загрузка, до кг.             | 3, : 2 зависит от насыпной плотности |
| Лопатки выгрузки продукта    | есть                                 |
| Материал исполнения          | нержавеющая сталь                    |
| Напряжение, В                | 220                                  |
| Номинальная мощность, кВт    | 0.3                                  |
| Объем бака, л.               | 11                                   |
| Производительность, кг.час   | 12-20                                |



Скорость вращения, об.мин. \_\_\_\_\_ от 0 до 50 регулируется

Съемные лопасти \_\_\_\_\_ есть

Угол наклона, град. \_\_\_\_\_ вниз на 45 и вверх 45 регулируется

### **Три причины купить лабораторный смеситель ОКТО-Л**

- ✓ Как завод-изготовитель мы гарантируем самую низкую цену на оборудование — на 20% ниже, чем у конкурентов, так как делаем оборудование партиями и серийно.
  - ✓ Надежная и простая конструкция будет служить вам долго без дополнительного ремонта.
- Этот смеситель универсальный: он подойдет для порошков, гранул, зерен, орехов, чая, кофе, салатов, каш, снеков, чипсов, так как имеет съемные лопасти, уникальную форму бункера и регулировку скорости, чтобы вы могли выбрать оптимальный режим для каждого типа продуктов.
- ✓ Мы предоставляем гарантию на это оборудование сроком до 2 лет.

### **Дополнительные опции смесителя ОКТО-Л**

- быстросъемная крышка для пылящих продуктов
- впрыск жидкости
- регулировка скорости от 0 до 50 об./мин

### **Преимущества смесителя сыпучих материалов и снеков ОКТО-Л**

- напряжение 220В или 380В на выбор
- время замеса составляет всего 5-10 минут
- минимальное распыление продукта
- возможность выбрать оптимальный для вас размер бака: есть модели на 100, 200 и 300 литров
- загрузка бака до 60% от объема

- удобная плавная выгрузка
- реверс и плавный пуск
- надежная и простая конструкция со съёмными лопатками внутри бака, которую легко очищать после использования
- возможность установки на опорах или на колесах

### **Для каких продуктов можно использовать ОКТО-Л**

Адаптированный восьмигранный смеситель порошков, снеков, сыпучих продуктов ОКТО-Л используется для смешивания и приготовления:

- чая и кофе
- хлопьев и каш
- сахара, муки, круп
- специй и приправ
- снеков, сухариков, чипсов, семечек, наггетсов
- сухофруктов и орехов
- мяса
- салатов и овощей
- кормов и добавок
- порошков и гранул
- косметики и химии

**Вы можете приобрести смеситель ОКТО-Л по самой выгодной цене, если закажете его на нашем сайте прямо сейчас!**

# ВЫРУБНАЯ ШТАМП-МАШИНА ВРМ-2



|                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| Бренд                          | МЕХАНИЗМЫ                    |
| Вес, кг                        | 150                          |
| Габариты, мм                   | 900x1100x2000                |
| Размер заготовки (ДхШ), мм     | 470x290 (может быть изменен) |
| Расход сжатого возд. на 1 цикл | 30 л                         |
| Толщина листа, мм              | 2-5                          |

**Вырубная штамп-машина ВРМ-2.**

## Технические характеристики

- Размер заготовки (ДхШ), мм: 470x290 (может быть изменен)
- Толщина листа, мм: 2-5
- Расход сжатого воздуха на 1 цикл, л: 30
- Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 900x1100x2000
- Масса, кг: 150

## Описание

Штамп-машина используется при производстве кондитерских изделий для обработки вафельного листа. Отличается высоким уровнем автоматизации, обеспечивая существенное увеличение объемов выпуска продукции.

## Принцип действия

Технологический процесс заключается в первичной обработке вафельного листа, которому придается определенная форма и размеры. Сначала он помещается на рабочий стол, после чего обрубается по краям режущими краями штамп-формы. Затем полученное изделие направляется в короб, а из него — к другому оборудованию, выполняющему следующие этапы обработки. Отходы направляются в специальную емкость.

## Преимущества оборудования для вафельных конфет:

- малые размеры дают возможность применения на небольших предприятиях;
- обработка вафельных листов толщиной от 1 до 5 мм;
- высокий уровень автоматизации технологического процесса;
- простая и надежная конструкция с использованием комплектующих иностранного производства;
- применение нержавеющей стали и других разрешенных санитарными нормами во всех элементах, напрямую контактирующих с пищевой продукцией.

# ДРОБИЛКА ВАФЕЛЬНОГО ЛИСТА ДР-1



|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| Бренд                         | МЕХАНИЗМЫ    |
| Вес, кг                       | 180          |
| Габариты, мм                  | 800x600x1300 |
| Мощность, кВт                 | 1.1          |
| Напряжение, В                 | 230          |
| Производительность, кг/ч      | 15-30        |
| Размер фракции, мм            | 2-10         |
| Скорость вращения валов, об/м | 1200-1900    |

**Дробилка вафельного листа ДР-1.**

## **Дробилка вафельного листа ДР-1**

предназначена для получения вафельной крошки из вафельных листов. Может применяться для размола сухарей, печенья и т.д.

## **Принцип работы:**

конструкция основана на валах с насечками, вращающихся навстречу друг другу. Регулировка зазора между ними и скорости вращения позволяют задавать размер фракции производимого продукта. Полуфабрикат загружается в верхний бункер и проходя через валы превращается в крошку и попадает в нижний бункер, установленный на платформу с колесами для удобства транспортировки. Пульт управления имеет пускозащитную аппаратуру, кнопки запуска и остановки, а так же регулятор скорости на основе частотного преобразователя. Все контактирующие с продуктом элементы конструкции выполнены из пищевой нержавеющей стали и прочих материалов, разрешенных для использования в пищевом оборудовании.

## **Технические характеристики**

- Производительность, кг/час: 15-30
- Размер фракции, мм: 2-10
- Скорость вращения валов, об/мин: 1200-1900
- Номинальное напряжение: 230В 50Гц
- Установленная мощность, кВт: 1,1
- Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 800х600х1300
- Масса, кг: 180

## ДРОБИЛКА ВАФЕЛЬНОГО ЛИСТА ДР-2



Производитель

**МЕХАНИЗМЫ**

### Дробилка вафельного листа ДР-2

Машиностроительный завод МЕХАНИЗМЫ с 1995 года разрабатывает, производит и поставляет оборудование по всей РФ и СНГ.

**Дробилка вафельного листа ДР-2** предназначена для получения вафельной крошки фракции 3-6 мм из листов вафли.

### Принцип работы:

В бункер загружаются вафельные листы и далее под своим весом они попадают на вал дробления. Под валом дробления находится вибросито с перфорированным листом для сортировки крошки на фракции: до 3 мм и 3-6 мм. Вафельная крошка до 3 мм перерабатывается добавлением в тесто до 5% от веса. Фракция 3-6 мм используется для декорирования конфет и других кондитерских изделий.

### **Преимущества ДР-2:**

- Мотор-редукторы Tramec или Transtecno (Италия)
- Преобразователи частоты Delta (Тайвань)
- Пульт управления с возможность монтажа на стену
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами

### **Комплект поставки:**

- Дробилка вафельного листа ДР-2
- Технический паспорт и руководство по эксплуатации
- Гарантийные талоны
- Фирменный диск

### **Технические характеристики:**

- Размер фракции вафельной крошки, мм.: — 3-6
- Производительность, кг/час: — расчётная
- Объем бункера загрузки, л.: — 6
- Напряжение: — 400В 50Гц
- Установленная мощность, кВт: — 2.5
- Потребляемая мощность, кВт: — 2
- Габаритные размеры (ДхШхВ), мм.: — 1500x800x1800
- Масса, кг.: — 180
- Гарантия, месяцы: — 12



# ЖАРОВНЯ ДЛЯ ЖАРКИ СЕМЕЧЕК И ОРЕХОВ О-50 КГ/Ч



|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| Вес, кг .....                      | 110           |
| Габариты, мм .....                 | 1000x1100x820 |
| Емкость чана, л .....              | 100           |
| Мощность, кВт .....                | 2.3           |
| Напряжение, В .....                | 220/380       |
| Производительность, кг/смена ..... | 400           |
| Производительность, кг/ч .....     | 50-80         |
| Разовая загрузка, кг .....         | 25            |
| Температура нагрева, °С .....      | 60-280        |

## Три причины купить обжарку сушилку для жарки семечек и орехов О-50

✓ Жаровни электрические у нас всегда в наличии — вам не придется долго ждать, когда оборудование появится на складе и будет отгружено вам! Максимальный срок отгрузки составляет 10-12 дней.

✓ Жаровня О-50 проста в эксплуатации и не требует ПНР, но, если у вас появятся вопросы, наш эксперт оперативно проконсультирует вас в удобном онлайн-формате!

✓ Мы предоставляем гарантию на это оборудование сроком 24 месяцев со дня ввода оборудования в эксплуатацию. Срок службы 15 лет.

## **Дополнительные опции жаровни для жарки семечек и орехов О-50:**

Частота вращения ворошителя составляет 14 оборотов в минуту, но для вас мы сможем изготовить оборудование с любой частотой вращения.

Также возможно изготовление в двух вариациях - с напряжением 380 В или 220 В.

## **Преимущества жаровни для жарки семечек и орехов О-50:**

- Используется как оборудование для сушки сахара, соли, порошков, гранул, семян, бобов
- Электрическая жаровня производства компании МЕХАНИЗМЫ увеличит скорость обжарки семечек и орехов в 4-6 раз на вашем производстве.
- Благодаря открытой поверхности и постоянному ворошению продукта, сырье хорошо сушится и жарится.
- Обжарка и сушка происходит без потери вкусовых качеств, так как жаровня открытого типа и имеет постоянный ворошитель.
- Электрические тэны распределены по жарочной поверхности таким образом, что обеспечивают равномерный прогрев.
- Регулировка температуры.
- Оценка качества жарки. Вы всегда можете контролировать степень жарки и готовности продукта, по внешнему виду, по вкусу, цвету и запаху готового продукта.
- Мощный мотор-редуктор позволяет лопастям перемешивать даже тяжелые продукты, например, мокрый песок.
- Жаровня универсальная: вы сможете ее использовать для жарки любого сыпучего продукта.
- Компактные размеры позволяют использовать эту модель даже в небольших цехах.
- Простая и надежная конструкция обеспечивает бесперебойную работу без поломок многие годы!
- Установленная теплоизоляция толщиной 200 мм обеспечивает низкое энергопотребление и позволяет сэкономить на энергозатратах в 2-3 раза!
- Низкая цена, не имеющая аналогов в мире!
- Частота вращения ворошителя – 14 об./мин., но могут быть любые варианты под заказ.

## **Для каких продуктов можно использовать жаровню О-50:**

Жаровни для жарки семечек и орехов МЕХАНИЗМЫ О-5 можно использовать для обжарки и сушки следующих продуктов:

- белых и черных семечек
- тыквенных семечек
- орехов, например, арахиса, кешью, фундука
- кунжута
- зерна и подобных семян
- гороха, риса, гречневой крупы

- кофе
- сухого молока
- соли и сахара

Специально для электрической жаровни мы рекомендуем, машину охлаждения и очистки Аура, она охлаждает продукт и удаляет нагар. Мы подберем для Вас упаковочное оборудование для фасовки семечек и орехов.

Вы можете приобрести жаровню для жарки семечек и орехов О-50 по самой выгодной цене, если закажете её на нашем сайте прямо сейчас!

# ЛАККК О-10 Жаровня электрическая для обжарки и сушки



Жаровня электрическая для обжарки и сушки ЛАККК О-10 до 20 кг/ч

Продукция ЛАККК отличается повышенной надежностью и долгим сроком службы, именно поэтому товары фирмы положительно зарекомендовали себя и пользуются большим спросом на рынке России и ряда других стран.

Производство: Россия

# ЛАККК О-100 Жаровня электрическая для обжарки и сушки



Жаровня электрическая для обжарки и сушки ЛАККК О-100 до 100 кг/ч

Продукция ЛАККК отличается повышенной надежностью и долгим сроком службы, именно поэтому товары фирмы положительно зарекомендовали себя и пользуются большим спросом на рынке России и ряда других стран.

Производство: Россия

# МАШИНА ДЛЯ РУЧНОЙ НАМАЗКИ КОНДИТЕРСКИХ И ВАФЕЛЬНЫХ ПЛАСТОВ МН-2Р



|                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| Бренд .....                      | МЕХАНИЗМЫ                    |
| Вес, кг .....                    | 70                           |
| Габариты, мм .....               | 1400x500x1200                |
| Гарантия, мес .....              | 12                           |
| Объем бункера, л .....           | 30                           |
| Размер заготовки (ДхШ), мм ..... | 470x290 (может быть изменен) |
| Толщина листа, мм .....          | 1-10                         |

Машина для ручной намазки кондитерских и вафельных пластов МН-2Р.

## Принцип работы машины МН-2Р:

Все операции проводятся вручную:

1. Вафельный лист укладывается в рабочую зону

2. Бункер с начинкой проводится над листом до появления ровного слоя
3. Рабочая зона поднимается нажатием педали
4. Лист с нанесённой начинкой снимается.

#### **Особенности МН-2Р:**

- Размер используемых листов может быть изменен под требования покупателя.
- Глубина рабочей зоны регулируется в диапазоне от 1 до 10 мм.
- Бункер с регулируемыми направляющими.
- Система поддонов для сбора отходов.
- Простота конструкции, минимальные регулировки, надежность оборудования.
- Все детали и узлы, контактирующие с продуктом, изготовлены из пищевой нержавеющей стали и полимеров, что обеспечивает полное соблюдение санитарных норм и технологических процессов.

Машина ручной намазки вафельных листов мн-2р может быть доставлена на ваше предприятие, при необходимости наши специалисты осуществят наладку и обучат ваш персонал работе на заказанном оборудовании.

#### **Технические характеристики**

- Размер листа (ДхШ), мм : 470х290\*
- Толщина листа, мм: 1-10
- Объем бункера, л: 30
- Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 1400х500х1200
- Масса, кг: 70
- Гарантия, месяцев: 12

# МАШИНА СМАЗКИ ПРОТИВНЕЙ МСП-2



|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| Бренд                        | МЕХАНИЗМЫ      |
| Вес, кг                      | 200            |
| Габариты, мм                 | 1200x1000x1400 |
| Длина противня               | регулируемая   |
| Напряжение, В                | 220            |
| Объем бункера, л             | 20             |
| Потребляемая мощность, кВт   | 0.5            |
| Расход воздуха, л/мин        | не более 50    |
| Скорость транспортера, м/мин | регулируемая   |
| Форсунки распыления, шт      | 4              |
| Ширина конвейера, мм         | 600            |
| Ширина противня, мм          | 600            |

Машина смазки противней МСП-2.



## Технические характеристики

- Ширина конвейера, мм: 600
- Скорость движения конвейера, м/мин: регулируемая
- Ширина противня, мм : 600
- Длина противня, мм: регулируемая
- Потребляемая мощность, кВт: 0,5
- Напряжение питания, В: 220
- Форсунки распыления, шт: 4
- Потребление сжатого воздуха, л/мин: не более 50
- Объем бака для жидкости, л: 20
- Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 1200x1000x1400
- Масса, кг: 200
- Гарантия, месяцев: 12

## Описание

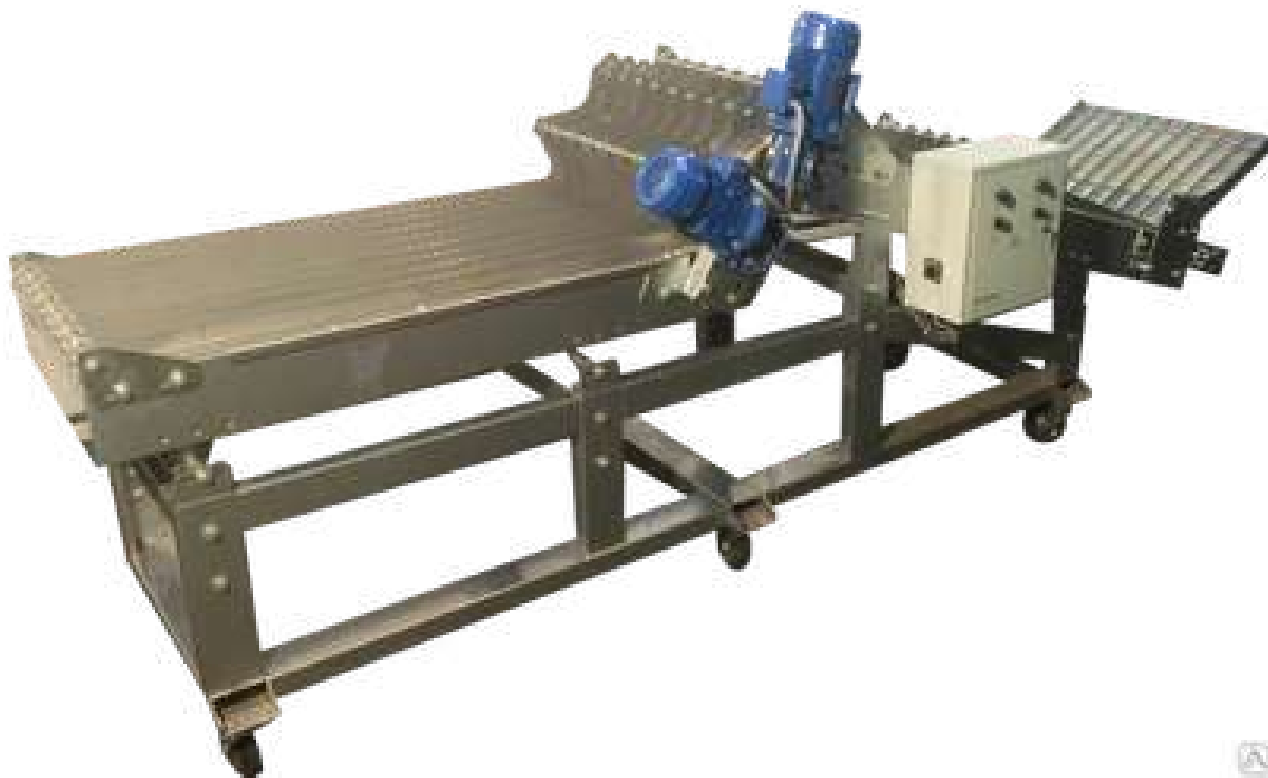
Машина смазки противней МСП-2 предназначена для нанесения антипригарной смазки на противни, формы и прочий кондитерский инвентарь для выпечки. 4 регулируемые форсунки равномерно распыляют смазку на растительной или восковой основе. Оператор устанавливает противень на машину и конвейер переносит противень в зону опыления. Большое количество регулировок позволяют подобрать оптимальные режимы работы оборудования.

## Особенности МСП-2:

- каркас и обшивки выполнены из черной стали с порошковой покраской;
- рабочая зона конвейера выполнена из пищевой нержавеющей стали;
- конвейер на высоте 1000 мм от уровня пола с регулировкой  $\pm 25$  мм;
- съемные защитные панели узла опыления;
- приводная цепь с переставляемыми флажками, боковые направляющие из полимера;
- пульт управления позволяет настраивать:
  1. скорость движения конвейера;
  2. переключать движение вперед/назад;
  3. регулировка температуры подогрева емкости;
  4. светозвуковая индикация низкого уровня рабочей жидкости;
- 2 режима работы:

1. противень устанавливается в исходное положение, сигнал с датчика-1 запускает конвейер, при прохождении датчика-2 запускаются форсунки, в конце рабочей зоны конвейер останавливается по сигналу с датчика-3.
  2. цепной транспортер находится в постоянном движении, противень укладывается перед флажком, при прохождении датчика-2 запускаются форсунки.
- регулируемые опоры каркаса;
  - 4 регулируемые форсунки фирмы Lechler;
  - пневматические узлы Camozzi;
  - мотор-редуктор Tramec;
  - частотный преобразователь Vacon;
  - контроллер температуры и датчики Autonics.

## МАШИНА-СТЕККЕР СТК-2-600



|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Бренд                    | МЕХАНИЗМЫ      |
| Вес, кг                  | 250            |
| Габариты, мм             | 3400x1400x1300 |
| Мощность, кВт            | 0.8            |
| Направляющие, шт         | 9              |
| Напряжение, В            | 230            |
| Производительность, кг/ч | до 500         |
| Ширина конвейера, мм     | 600            |

**Машина-стеккер для сортировки и укладки печенья на ребро СТК-2.**

Применяется при изготовлении печенья для их укладки. Стеккер устанавливает продукцию на ребро, расставляя ее рядами. За счет высокой автоматизации технологического процесса существенно увеличивает скорость обработки, позволяет быстро обнаруживать производственный брак. Может использоваться при производстве печенья любой формы и с различными габаритами без необходимости перенастройки оборудования. Стоит

отметить короткое время его адаптации под выпуск продукции с измененными параметрами. На это требуется не более 20 минут.

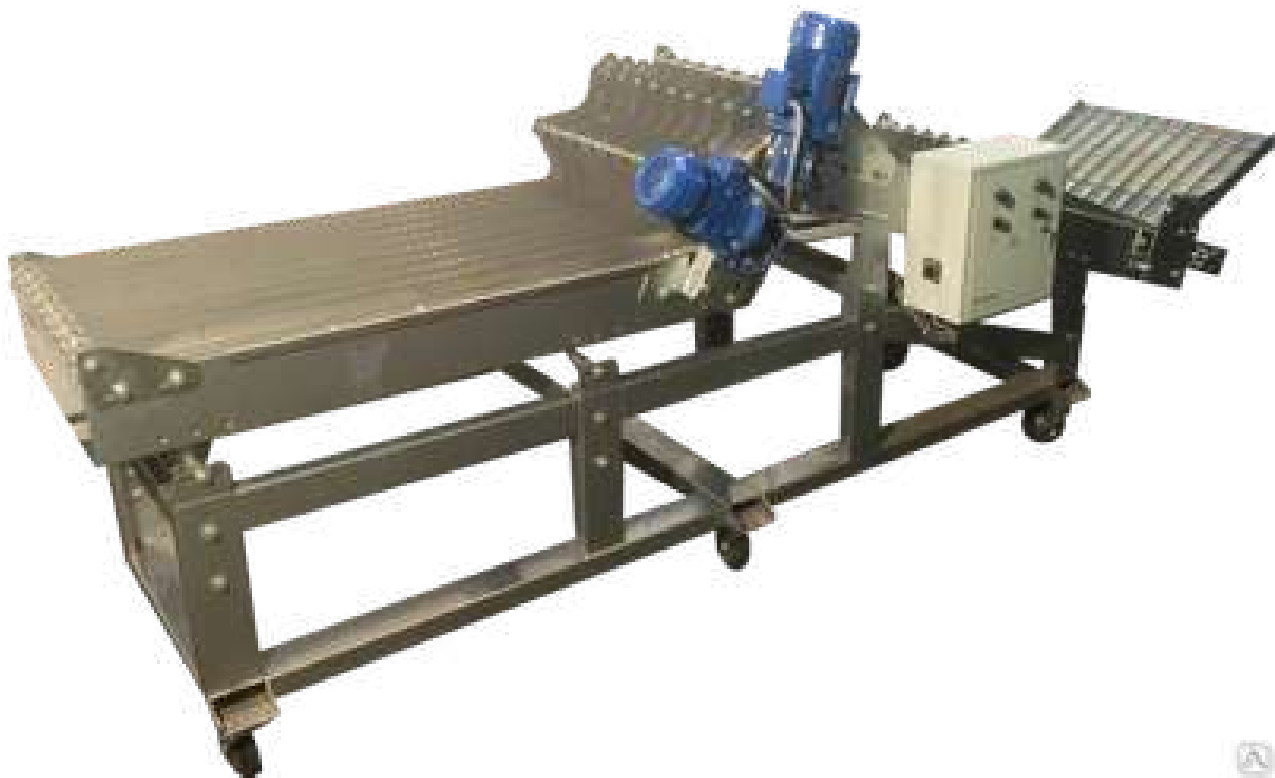
**Принцип работы**

Специальные направляющие распределяют изделия по рядам, после чего они оказываются на конвейерной ленте. С ее помощью печенье поднимается и под действием силы всемирного тяготения устанавливается на ребро. Далее по направляющим изделия скатываются к укладочному валу, который формирует из них стопки.

**Технические характеристики**

|                                |                |                |
|--------------------------------|----------------|----------------|
| Технические характеристики     | СТК-2-600      | СТК-2-900      |
| Ширина конвейера, мм           | 600            | 900            |
| Производительность, кг/час     | до 500         | до 800         |
| Направляющие, шт.              | 9              | 13             |
| Установленная мощность, кВт    | 0,8            | 1,1            |
| Номинальное напряжение         | 230В 50Гц      |                |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 3400х1400х1300 | 3400х1700х1300 |
| Масса, кг                      | 250            | 350            |

# МАШИНА-СТЕККЕР СТК-2-900



|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Бренд                    | МЕХАНИЗМЫ      |
| Вес, кг                  | 350            |
| Габариты, мм             | 3400x1700x1300 |
| Мощность, кВт            | 1.1            |
| Направляющие, шт         | 13             |
| Напряжение, В            | 230            |
| Производительность, кг/ч | до 800         |
| Ширина конвейера, мм     | 900            |

Машина-стеккер для сортировки и укладки печенья на ребро СТК-2.

Применяется при изготовлении печенья для их укладки. Стеккер устанавливает продукцию на ребро, расставляя ее рядами. За счет высокой автоматизации технологического процесса существенно увеличивает скорость обработки, позволяет быстро обнаруживать производственный брак. Может использоваться при производстве печенья любой формы и с различными габаритами без необходимости перенастройки оборудования. Стоит

отметить короткое время его адаптации под выпуск продукции с измененными параметрами. На это требуется не более 20 минут.

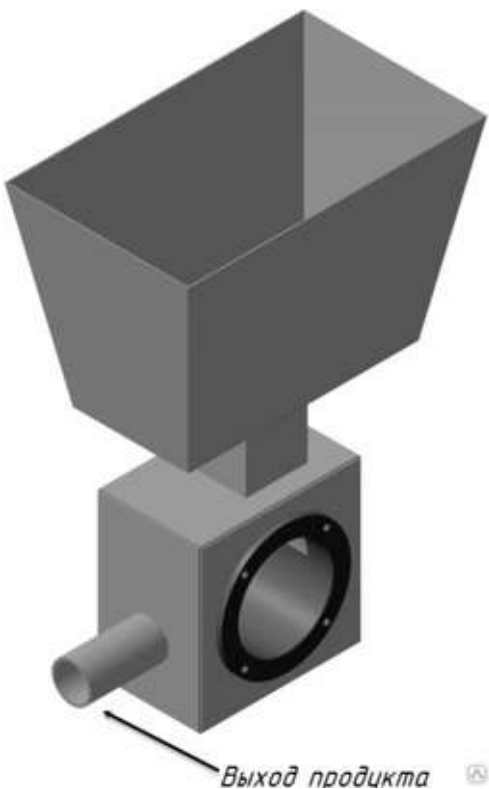
**Принцип работы**

Специальные направляющие распределяют изделия по рядам, после чего они оказываются на конвейерной ленте. С ее помощью печенье поднимается и под действием силы всемирного тяготения устанавливается на ребро. Далее по направляющим изделия скатываются к укладочному валу, который формирует из них стопки.

**Технические характеристики**

|                                |                |                |
|--------------------------------|----------------|----------------|
| Технические характеристики     | СТК-2-600      | СТК-2-900      |
| Ширина конвейера, мм           | 600            | 900            |
| Производительность, кг/час     | до 500         | до 800         |
| Направляющие, шт.              | 9              | 13             |
| Установленная мощность, кВт    | 0,8            | 1,1            |
| Номинальное напряжение         | 230В 50Гц      |                |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 3400х1400х1300 | 3400х1700х1300 |
| Масса, кг                      | 250            | 350            |

# СТАНЦИЯ ПЕРЕКАЧКИ ТЕСТА



|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Бренд                     | МЕХАНИЗМЫ   |
| Вес, кг                   | 50          |
| Габариты, мм              | 500x600x700 |
| Мощность, кВт             | 0.75        |
| Напряжение, В             | 230         |
| Производительность, л/мин | 30          |
| Станция перекачки теста.  |             |

## Станция подачи теста

Предназначена для перекачивания теста и кондитерских масс средней вязкости. В основном применяется на кондитерском производстве для подачи бисквитного и кексового теста в высоко расположенные бункеры.

## Принцип работы:

В загрузочный бункер заливается тесто и лопастной насос перекачивает по магистрали. Данная конструкция насоса исключает попадание теста в подшипниковые узлы. Комплектация: лопастной насос из черной стали с водяной рубашкой и гальваническим покрытием НЛ-02, приемный бункер, платформа, мотор-редуктор 63-10 0,75 кВт, частотный преобразователь.

#### Технические характеристики

|                                             |
|---------------------------------------------|
| Установленная мощность, кВт: 0.75           |
| Производительность, л/мин: 30               |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 500х600х700 |

|                                    |
|------------------------------------|
| Масса, кг, не более: 50            |
| Номинальное напряжение : 230В 50Гц |



## УСТАНОВКА ВПРЫСКА ВП-Т ДЛЯ СМЕСИТЕЛЯ И ДРАЖЖИРОВОЧНОГО БАРАБАНА - 2 ФАЗЫ "РАСПЫЛЕНИЕ ТУМАН"



Производитель

МЕХАНИЗМЫ

### Три причины купить установку впрыска для смесителя и дражжировочного барабана 2Ф

- ✓ Как завод-изготовитель мы гарантируем качество оборудования, которое вы приобретаете.
- ✓ Это простое оборудование, и вы справитесь с установкой и запуском самостоятельно. Но если останутся какие-либо вопросы, наш эксперт оперативно поможет вам в онлайн-режиме!
- ✓ Самые лучшие цены на этот вид оборудования - у нас!

Система впрыска устанавливается на смеситель сыпучих продуктов, порошков и снеков серии ОКТО, а также для других смесителей и емкостей.

## **Для чего используется установка впрыска для смесителя и дражжировочного барабана 2Ф**

Установка впрыска для смесителя и дражжировочного барабана 2Ф используется для внесения жидких компонентов, воды и ароматизаторов при производстве различных продуктов и смесей.

2Ф дает мягкое распыление в виде воздушно-капельного тумана, равномерно оседая на поверхности смешиваемого продукта и не заливая его.

## **Преимущества установки впрыска для смесителя и дражжировочного барабана 2Ф**

- возможность установки на любой смеситель серии ОКТО, а также для других смесителей и емкостей
- в процессе работы давление воздуха внутри барабана смесителя остается неизменным
- равномерное распыление «туман»

## **Для каких жидкостей можно использовать установку впрыска для смесителя и дражжировочного барабана 2Ф**

Установку впрыска для смесителя и дражжировочного барабана 2Ф можно использовать для следующих жидкостей:

- вода
- масла
- ароматизаторы

# УСТАНОВКА ВПРЫСКА ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ И АРОМАТИЗАТОРОВ ВП-1, ОДНОФАЗНЫЙ



Производитель ..... МЕХАНИЗМЫ

**Три причины купить установку впрыска для смесителя и дражжировочного барабана**

- ✓ Как завод-изготовитель мы гарантируем качество оборудования, которое вы приобретаете.
- ✓ Это простое оборудование, и вы справитесь с установкой и запуском самостоятельно. Но если останутся какие-либо вопросы, наш эксперт оперативно поможет вам в онлайн-режиме!
- ✓ Самые выгодные цены - у нас!

Система впрыска устанавливается на смеситель сыпучих продуктов, порошков и снеков серии ОКТО, а также для других смесителей и емкостей.

## **Для чего используется установка впрыска для смесителя и дражжировочного барабана ВП-1**

Установка впрыска для смесителя и дражжировочного барабана 1Ф используется для внесения жидких компонентов, воды и ароматизаторов при производстве различных продуктов и смесей.

1Ф распыляет жидкость веером (факелом), обратите внимание на это при выборе модели установки впрыска для вашего оборудования.

## **Преимущества установки впрыска для смесителя и дражжировочного барабана 1Ф**

- возможность установки на любой смеситель серии ОКТО и другие устройства
- в процессе работы давление воздуха внутри барабана смесителя остается неизменным

## **Для каких жидкостей можно использовать установку впрыска для смесителя и дражжировочного барабана 1Ф**

Установку впрыска для смесителя и дражжировочного барабана 1Ф можно использовать для следующих жидкостей:

- вода
- масла
- ароматизаторы

**Вы можете приобрести установку впрыска для смесителя и дражжировочного барабана 1Ф по самой выгодной цене, если закажете её на нашем сайте прямо сейчас!**



## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

**Россия** +7(495)268-04-70

**Казахстан** +7(727)345-47-04

**Беларусь** +(375)257-127-884

**Узбекистан** +998(71)205-18-59

**Киргизия** +996(312)96-26-47

эл.почта: [kka@nt-rt.ru](mailto:kka@nt-rt.ru) || сайт: <https://lakkk.nt-rt.ru/>