



РОССИЙСКАЯ КОМПАНИЯ ТРЕЙД МАШ —

ПРОИЗВОДСТВО ОБОРУДОВАНИЯ
ДЛЯ УБОЯ И ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ

 +7 953 510 88 22

 ptica35@bk.ru





МЫ ГОТОВЫ ДЕЛИТЬСЯ СВОИМИ ТЕХНОЛОГИЯМИ

- ✓ Спроектируем цеха
- ✓ Укомплектуем оборудованием
- ✓ Научим пользоваться

Только производите!



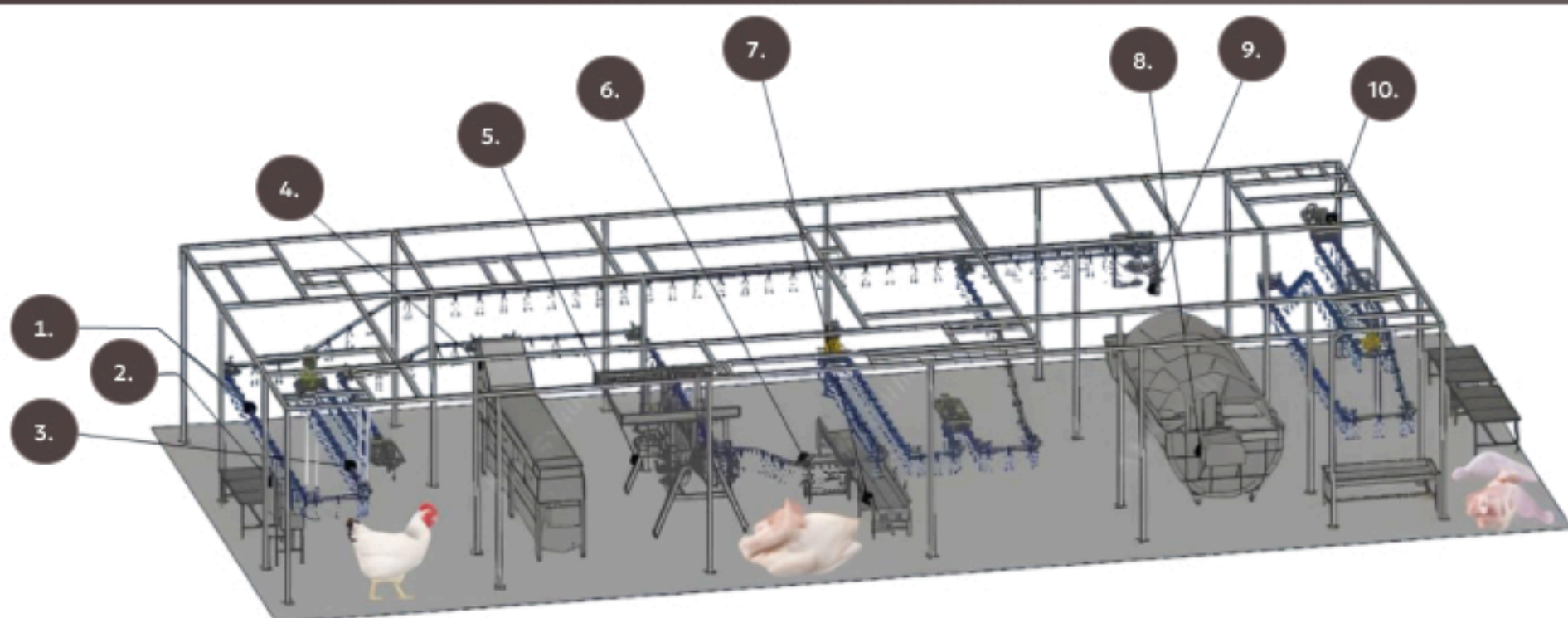
+7 953 510 88 22



ptica35@bk.ru



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УБОЯ И ОБЕСПЕРИВАНИЯ



1. Навес на контейнер

3. Сток крови

5. Пересъемная машина

7. Зона потрошения

9. Машина отделения ног

2. Электрооглушение

4. Ванна ошпарки

6. Машина отделения голов

8. Шнековый охладитель

10. Сушка птицы

Электрическая ванна для оглушения птицы



Требования гуманного убоя предусматривают, что перед забоем птицу необходимо предварительно оглушить, птица теряет сознание, но не погибает, обеспечивая тем самым убой с соблюдением принципов благополучия животных. Данное оборудование позволяет повысить эффективность работы персонала, обеспечивая более полное обескровливание, что способствует качественному ощипыванию.

Машина для ошпаривания (ошпариватель птицы)



Полностью изготовлено из нержавеющей стали 304. Закрытая корпусная конструкция, минимальные потери пара. Автоматический контроль температуры и система автоматической подачи воды. Система циркуляции воздуха и перемешивания воды, равномерная температура воды и полноценное ощипывание.



КОМПАКТНАЯ ЛИНИЯ УБОЯ



Обзор продукта

Данное оборудование представляет собой компактную линию убоя птицы, включающую этапы: навешивание живых кур, убой и обескровливание, ошпаривание, ощипывание, потрошение, мойку тушек и предварительное охлаждение. Линия подходит для клиентов с производительностью до 500 голов в час. После соответствующей модернизации производительность может быть увеличена до 1000 голов в час.

Структурные особенности

- Оборудование полностью монтируется и проходит наладку на заводе, что позволяет сократить расходы на установку
- Компактная конструкция, занимает минимальную площадь и экономит производственное пространство
- Для запуска достаточно подключить воду и электропитание, оборудование готово к работе, что экономит время клиента

Технические параметры

Размер 11 500 * 2 300 * 2 500 мм

Мощность

1. До 500 голов в час
2. 600-1000 голов в час



+7 953 510 88 22

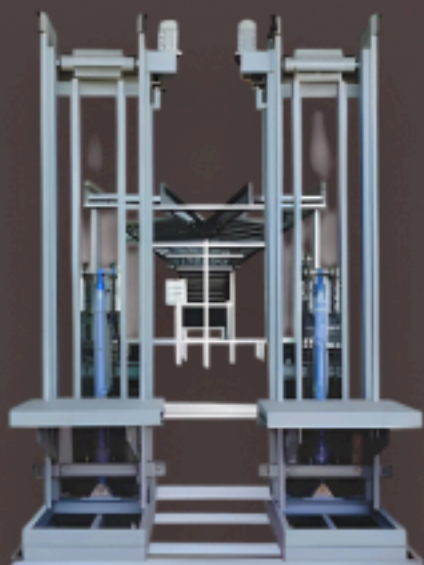


ptica35@bk.ru



ЗОНА ТРАНСПОРТИРОВКИ ЖИВОЙ ПТИЦЫ И КЛЕТОК

Гидравлическая подъемная платформа для разгрузки клеток



Данное оборудование специально предназначено для разгрузки клеток с живой птицей напрямую с грузового автомобиля на конвейер. Оснащено Y-образным направляющим желобом, обеспечивающим плавную и стабильную подачу.

Автоматическая штабелировочная машина для клеток



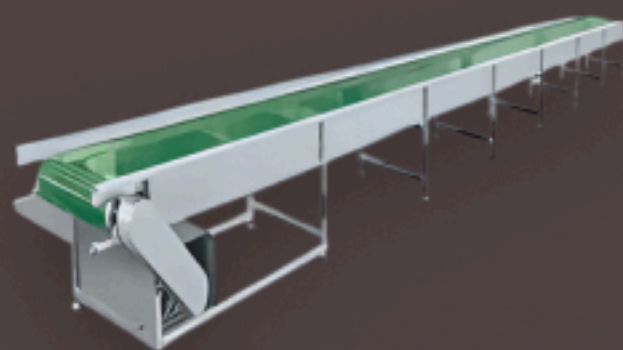
Автоматическая штабелировочная машина для клеток используется для автоматической укладки очищенных клеток. Управляется с помощью PLC, имеет высокий уровень автоматизации, при этом количество слоев и скорость укладки регулируются.

Машина для мойки клеток



Данное оборудование специально предназначено для мытья и дезинфекции клеток. Используется вода высокой температуры и высокого давления для промывки клеток, а барботажная система удаляет мусор, что эффективно экономит воду.

Ленточный конвейер



Данное оборудование состоит из пылезащитного, нетоксичного и экологически безопасного ПВХ-ремня и каркаса из нержавеющей стали 304. Обеспечивает плавную транспортировку и отличается надежным качеством.



Перосьемная машина тип 1



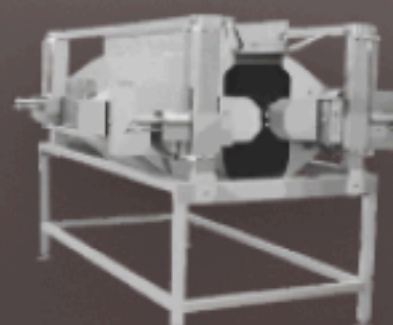
В зависимости от требуемой производительности клиента подбирается модель и количество очистителей. Все оборудование изготовлено из нержавеющей стали SUS304.

Перосьемная машина тип 2



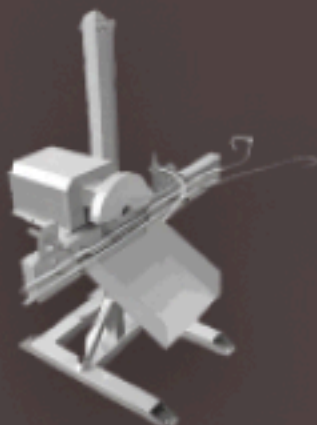
Рама типа А, также возможен вариант рамы типа Н. Высота и угол барабана для очистки могут гибко регулироваться, предусмотрена функция автоматического центрирования.

Аппарат для удаления пера на голове и шее



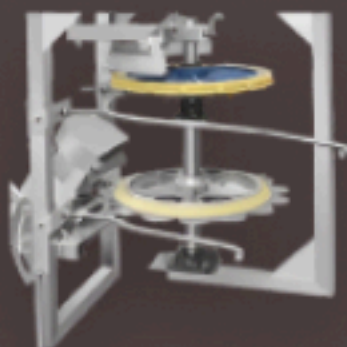
Машина для очистки головы и шеи предназначена для удаления мелкого пера с головы и шеи кур-несушек и уток.

Автоматическая машина для резки голов



Данное оборудование автоматически осуществляет отрезку головы кур на линии транспортировки птицы. Оно функционирует в непрерывном режиме и не требует ручного вмешательства оператора.

Автоматическая машина для обрезки ног



Изготовлено полностью из нержавеющей стали марки 304. Лезвия выполнены из специальной инструментальной стали, что обеспечивает долговечность, надежную работу и высокую точность позиционирования при эксплуатации.

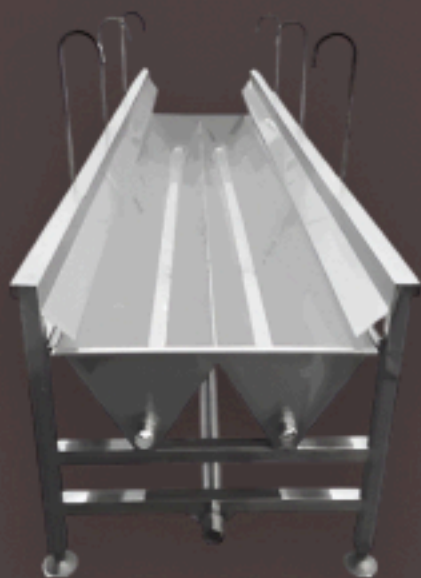
Автоматическое устройство сброса



Устройство предназначено для автоматического отделения лап птицы от убойных крюков. Подвешенные на крючках лапы разделяются с помощью специализированного разделительного механизма, гарантирующего эффективность и точность процесса.

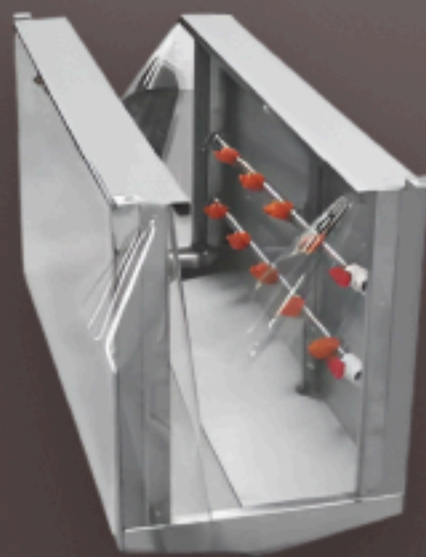


Желоб для потрошения



Скользящий лоток для внутренностей применяется на полуавтоматических линиях убоя и предназначен для сбора внутренностей. В зависимости от требуемой производительности и площади помещения возможно выбрать однорядную или двухрядную конструкцию. Оборудование полностью изготовлено из нержавеющей стали марки 304.

Подвесная машина для очистки туш



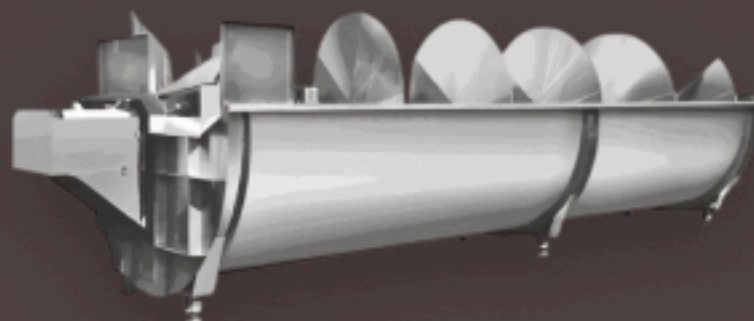
Машина для мойки тушек устанавливается на подвесной конвейерной линии и используется для очистки тушек птицы после потрошения, предотвращая попадание кровяной воды, пера и остатков внутренностей в воду предварительного охлаждения.

Вакуумный всасыватель лёгких



Вакуумный аппарат для удаления лёгких используется в технологическом процессе обработки птицы. Применение вакуумного принципа обеспечивает быстрое и точное извлечение лёгких кур, устраняя недостатки ручной обработки и повышая качество выпускаемой продукции.

Шнековая ванна охлаждения



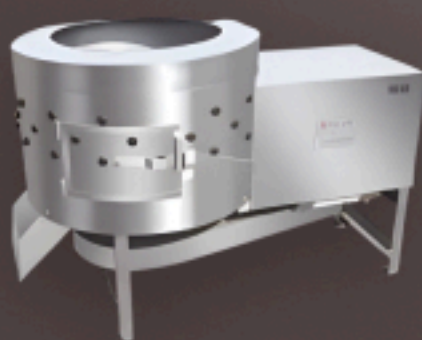
Устройство предназначено для охлаждения тушек птицы перед разделкой и упаковкой. Процесс охлаждения способствует снижению уровня кислотности (выведению молочной кислоты) и удалению остаточных загрязнений. Оборудование выполнено из нержавеющей стали марки 304 и оснащено системой частотной регулировки скорости для оптимизации производственных параметров.



ЗОНА ОБРАБОТКИ СУБПРОДУКТОВ



Двухпозиционная машина для очистки куриных желудков



Автоматическое устройство очистки



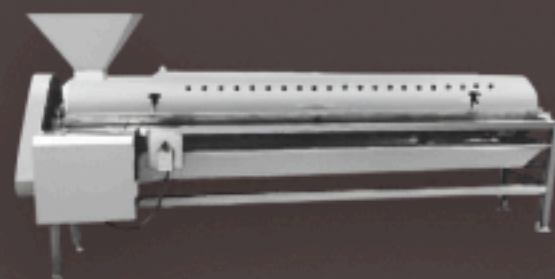
Полностью автоматическая машина для бланширования куриных ножек.



Машина для бланширования ножек



Двухбарабанная вертикальная машина для очистки куриных ножек

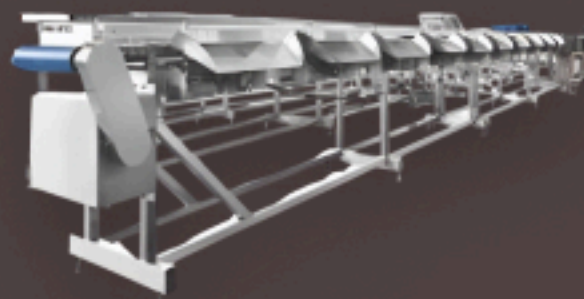


Длинноцилиндрованная машина для чистки

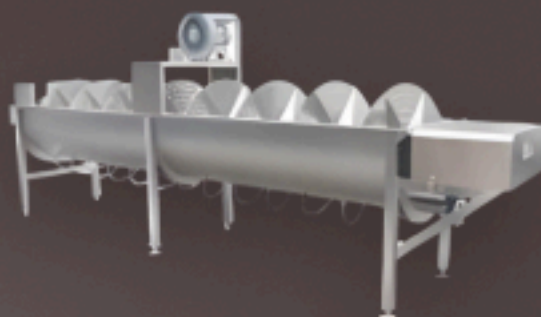
ПРОЧЕЕ ОПЕРАЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Кассетная классификация



Машина для оценки веса с поворотным рычагом



Малый винтовой предохладитель



Перьевой водоотделитель



СИСТЕМА КЛЕТОК ДЛЯ НЕСУШЕК

Система клеток для выращивания молодняка кур



Это многоярусная клеточная система, специально разработанная для молодняка кур. Количество ярусов может быть спроектировано от 2 до 6 в зависимости от требований клиента. Система включает: клетки, кормление, поение, уборку помёта, освещение, контроль окружающей среды. Простота в эксплуатации, высокий уровень автоматизации, обеспечивает равномерное развитие молодняка кур



Система клеток для ремонтного молодняка кур



Это многоярусная автоматизированная система содержания несушек. В зависимости от требований клиента может быть спроектировано 2–5 ярусов. Система включает: клетки, сбор яиц, кормление, поение, уборку помёта, освещение, контроль окружающей среды. Обеспечивает высокие стандарты здоровья животных, яйценоскости и условий окружающей среды.



СИСТЕМА КЛЕТОЧНОГО СОДЕРЖАНИЯ БРОЙЛЕРОВ

Клетка для бройлеров типа А

Клетки типа А подходят для регионов с высокой Температурой. Благодаря хорошей естественной вентиляции и оптимальным условиям среды обеспечивается максимальная плотность содержания птицы. Клетки могут быть спроектированы с 3-4 ярусами.



Клетка для бройлеров типа Н



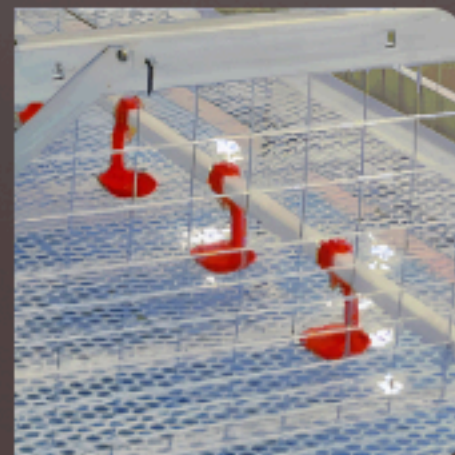
В зависимости от требований клиента система может быть спроектирована с 2-5 ярусами. Система включает: клетки, кормление, поение, уборку помёта, освещение, контроль окружающей среды. Обеспечивает высокие стандарты здоровья животных и экологические требования



ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ СИСТЕМА КЛЕТОЧНОГО СОДЕРЖАНИЯ

Система соскового поения

Система поения с ниппельными поилками отличается простотой конструкции, хорошей подачей воды и высокой герметичностью.



Система кормления

Автоматическая система кормления состоит из силоса для корма, основной линии кормления и дополнительной линии кормления. Имеется большой мостовой транспортёр и кормовой желоб на мостовом транспортёре.



Автоматическая система уборки помёта

Автоматическая система уборки помёта включает:

- Продольную систему уборки помёта внутри клеток
- Поперечно-наклонную систему уборки
- Центральную систему уборки помёта на территории фермы.



ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ОБРАБОТКИ ЧИПСОВ

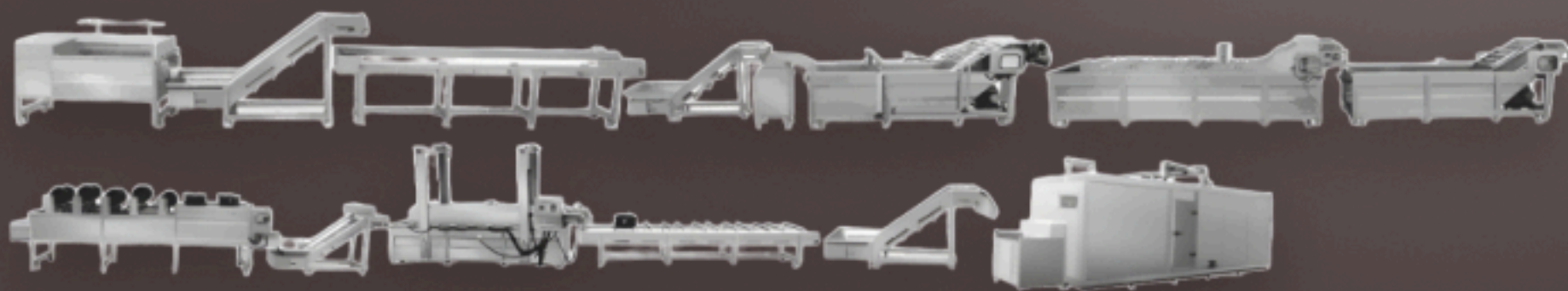
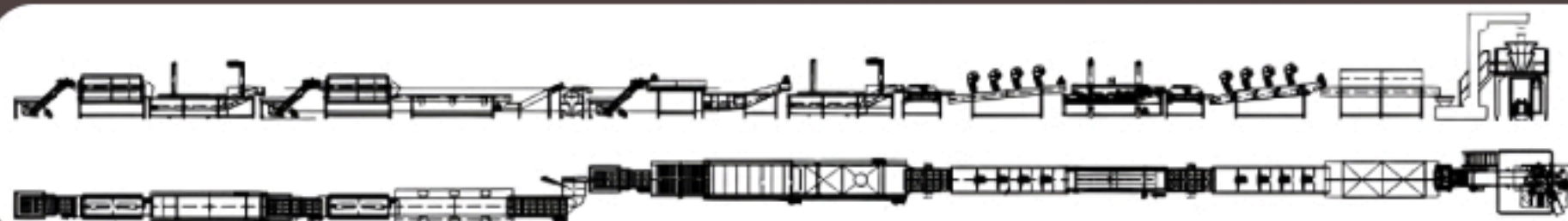


Схема производства чипсов



ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ

- Двухслойная сетчатая лента, регулировка скорости с помощью частотного преобразователя, автоматический контроль температуры
- Автоматическая система циркуляционной фильтрации, продлевающая срок службы масла и снижающая производственные затраты
- Возможность дополнительной комплектации передним и задним оборудованием в зависимости от продукта, полностью автоматизированное производство

МАСЛООЧИСТИТЕЛЬ/ДЕГИДРАТОР



ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ

Машина для удаления влаги и масла, также известная как центрифуга для отжима воды и масла, работает по принципу механической центробежной силы. За счёт высокоскоростного вращения внутреннего барабана вода и масло отбрасываются наружу и собираются в специальный отсек.

Применяется для:

- Удаления поверхностной влаги с фруктов, овощей и других продуктов после мойки, замачивания или нарезки;
- Удаления излишков масла с жареных продуктов, чтобы они были красивыми, вкусными, легко хранились и упаковывались, а также способствовали экономии ресурсов.



Двойной слэш



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПЕЧЬ



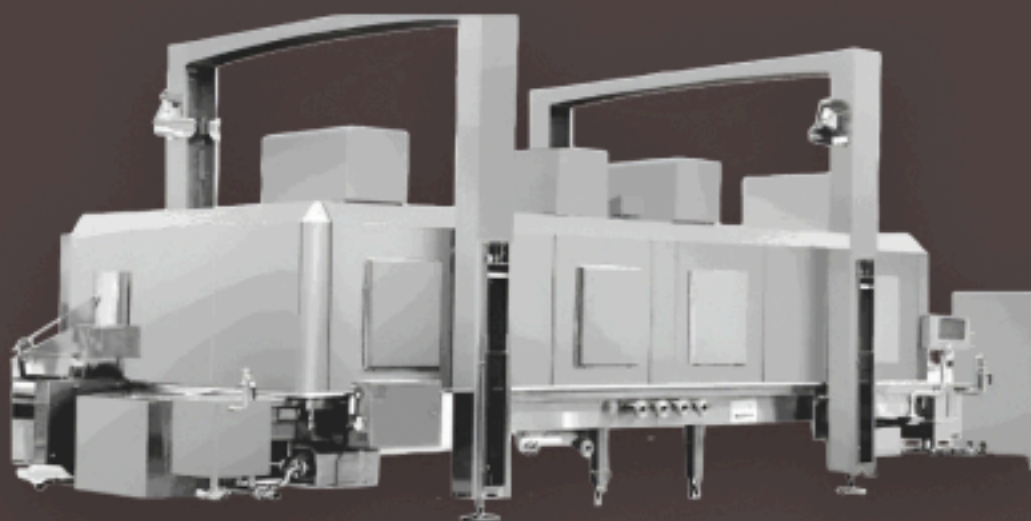
ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ

- Комплексная обработка: ошпаривание кожи, посыпка сахаром, сушка заготовок, запекание — устраняет этапы перекладывания и сушки заготовок, значительно экономит трудозатраты и пространство.
- Высокий выход готовой продукции, стабильное качество, большая производительность, соответствует требованиям экспортной инспекции.
- Безопасность и удобство: электрическая часть использует оригинальные немецкие модули тиристоры компании Siemens и тщательно разработанную плату интеллектуального триггерного управления, обеспечивая высокую точность контроля и надежность работы.

УМНЫЙ СПИРАЛЬНЫЙ ИСПАРИТЕЛЬ

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ

Интеллектуальная спиральная паро- и жарочная печь обладает широким спектром применения и может использоваться для почти неограниченного паро- и жарочного нагрева, позволяя массовую переработку различных продуктов, таких как: птица, свинина, говядина, рыба, мясные заменители, панированные и непанированные изделия, формованные и натуральные продукты. Комбинированное использование горизонтального и вертикального воздушного потока обеспечивает оптимальные параметры работы, позволяя эффективно балансировать время, температуру, влажность и циркуляцию воздуха, что обеспечивает высокую эффективность нагрева для различных продуктов.



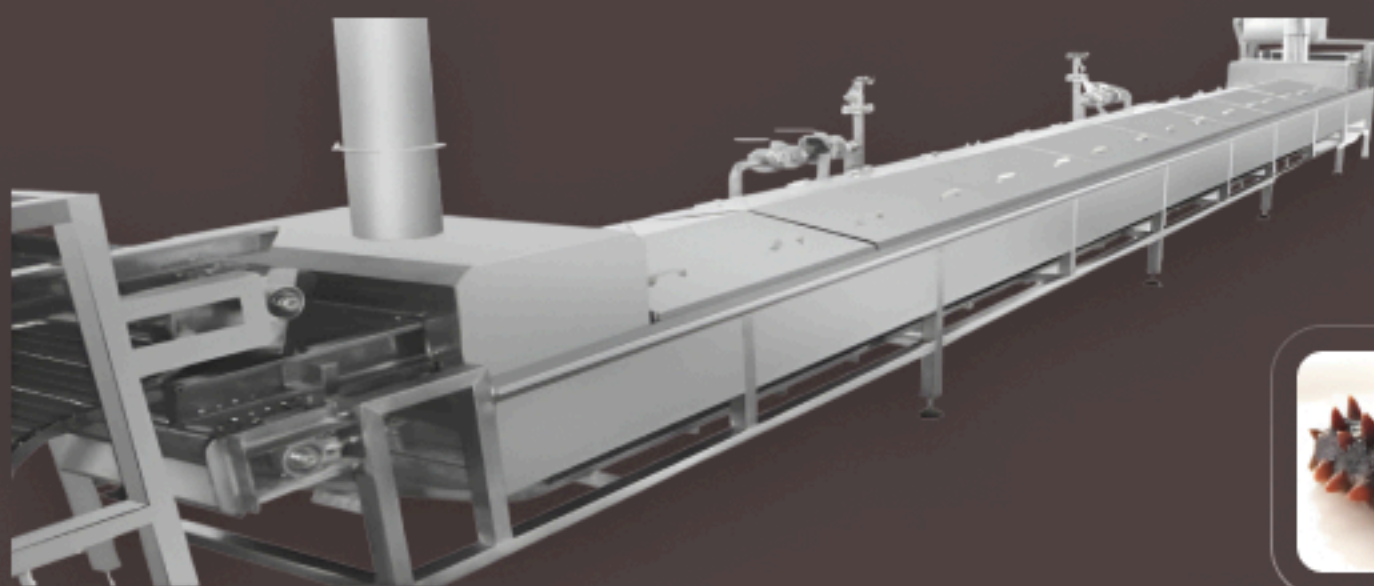
ТУНЕЛЬНЫЙ ИСПАРИТЕЛЬ



ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ

Туннельная паро- и жарочная печь использует пар и циркулирующий горячий воздух в качестве источника тепла для запекания продуктов и подходит для переработки мяса, морепродуктов, овощей, орехов и других пищевых продуктов. Оборудование разработано с учётом законов термодинамики и требований к продуктам питания. Температура и параметры нагрева полностью управляются автоматически, а время паро- и жарки можно регулировать в пределах допустимого диапазона.

ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАРОВАРКА

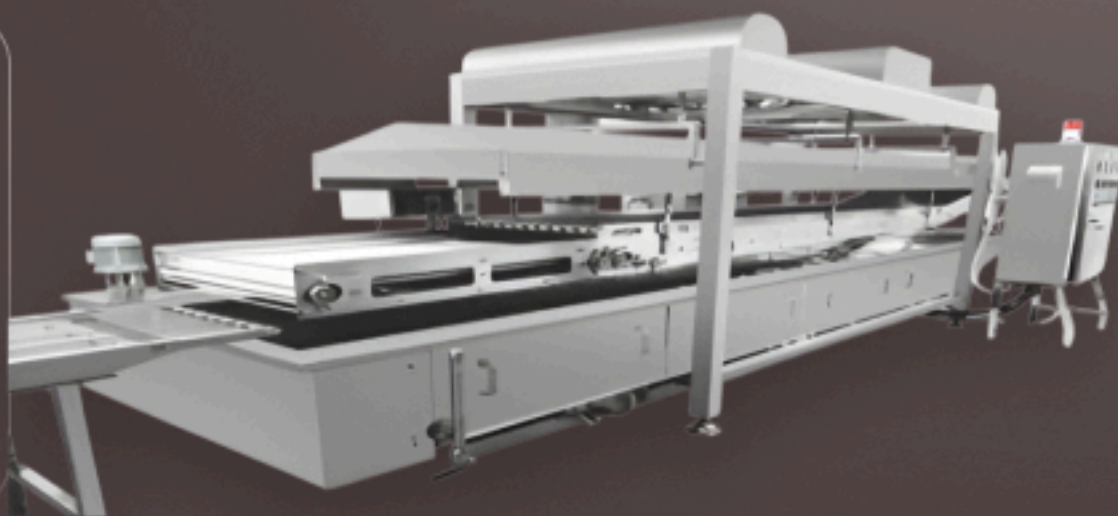
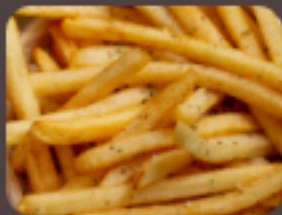
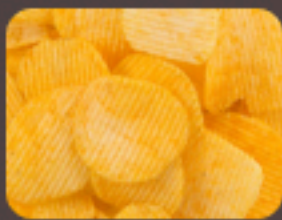


ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ

Пароварка полностью изготовлена из нержавеющей стали, что делает её удобной в обслуживании и чистке. Уникальные устройства на входе и выходе предотвращают утечку пара, эффективно поддерживая температуру внутри аппарата. Крышка пароварки выполнена с водяным уплотнением, обеспечивая безопасность и экологичность. Скорость транспортёра регулируется, что позволяет адаптировать оборудование под различные технологические процессы приготовления на пару. После установки температуры управление осуществляется автоматически, что эффективно гарантирует поддержание необходимой температуры готовки продуктов.



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ФРИТЮРНИЦА



ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ

Данное оборудование использует электрический нагрев, управляется через PLC с сенсорным экраном, скорость регулируется частотным преобразователем. В зависимости от типа продукта температуру и время жарки можно гибко настраивать через сенсорный экран и частотное регулирование.

Оборудование оснащено автоматической системой удаления остатков, которая непрерывно удаляет образующиеся во время жарки частички масла с дна, устраняя недостатки обычных фритюрниц. Автоматическая фильтрация поддерживает чистоту масла, значительно продлевает срок его службы, исключая частую замену, обеспечивая постоянное качество жареной продукции и улучшая её характеристики.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ/ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ ВО ФРИТЮРЕ

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ



Электрический нагреватель во фритюре

- Малый объём масла, большая площадь поверхности масла — позволяет одновременно проводить фильтрацию во время работы, увеличивая срок службы масла.
- Система контроля температуры использует интеллектуальный терморегулятор, температуру и время можно произвольно настраивать в соответствии с технологическим процессом.
- В процессе жарки возможно автоматическое перемешивание, слив масла и выгрузка продукции, что повышает уровень автоматизации и снижает трудозатраты



Газовый нагреватель



ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА ПОД ДАВЛЕНИЕМ

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ

Фильтр-пресс для масла — это новейшая разработка нашей компании, предназначенная для использования вместе с фритюрницами. Подходит для продуктов, таких как мясо, панировка, обвалка в сухарях, кляр и т.д.

Характеристики и преимущества:

- Фильтрует твердые частицы и крошку, образующиеся в процессе жарки, улучшает качество масла и продлевает срок его службы.
- Отработанное масло оставляет сухие остатки, что снижает производственные расходы.
- Вся машина изготовлена из нержавеющей стали SUS304, поверхность обработана пескоструйной обработкой, современный дизайн, компактная конструкция, занимает мало места.
- Для высокотемпературного масла используется фильтровальная бумага санитарного класса с плотностью 1 мкм, обеспечивающая высокую точность фильтрации и эффективное удаление мелких частиц.
- Во время жарки масло сохраняется чистым, что обеспечивает постоянное качество продукта.



БАРАБАННАЯ МАШИНА ДЛЯ ПАНИРОВКИ

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ

Эта серия барабанных машин для панировки имеет новаторский дизайн и точную обработку. Может использоваться в составе различных производственных линий вместе с формовочными машинами, машинами для кляра, фритюрницами, шоковыми морозильниками и другими устройствами, обеспечивая высокую производительность, а также может работать отдельно. Широко применяется в отелях, ресторанах, предприятиях быстрого питания как специализированное оборудование для панировки



- Подъемная сетчатая лента (оригинальная импортная) равномерно подает продукт в барабан для предварительной панировки;
- При вращении барабана продукт полностью смешивается с панировочной смесью, которая равномерно покрывает поверхность изделия;
- Излишки панировки проходят через отверстия в барабане и попадают на заднюю сетку, где излишки удаляются вибрационным блоком;
- В конце продукт подается на следующую стадию обработки



МАШИНА ДЛЯ ПАНИРОВКИ

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ

- Производственная линия изготовлена из нержавеющей стали, имеет новаторский дизайн, рациональную конструкцию и надежную работу.
- Оснащена быстросъемными элементами, что обеспечивает удобство очистки; имеется надёжная система защитных устройств.
- Доступны транспортерные ленты различной ширины для соответствия требованиям разной производственной мощности
- Гибкость использования: позволяет обрабатывать различные продукты с панировкой или кляром.



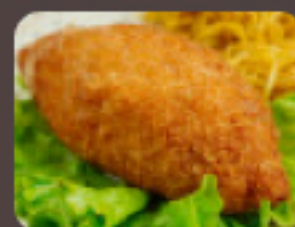
ПАНИРОВКА

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ

- Система контроля температуры использует интеллектуальный терморегулятор, температуру и время можно произвольно настраивать в соответствии с технологическим процессом.
- В процессе жарки возможно автоматическое перемешивание, слив масла и выгрузка продукции, что повышает уровень автоматизации и снижает трудозатраты.



Панировка 400 - го типа



Машина для панировки сухарями наносит на продукт равномерный слой свежих панировочных сухарей, которые подаются из бункера и через специально разработанную нижнюю сетчатую ленту. Подходит для мяса, морепродуктов, овощей.

- Привод через ременную передачу предотвращает повреждение структуры и формы панированных изделий.
- Верхняя и нижняя ленты, а также верхняя сетчатая лента имеют регулировку скорости через частотный преобразователь, что удобно для настройки.
- Оснащена мощным воздушным ножом, который удаляет излишки панировочных сухарей.
- Специальная конструкция выгрузки гарантирует, что панировочные сухари остаются целыми и не ломаются.

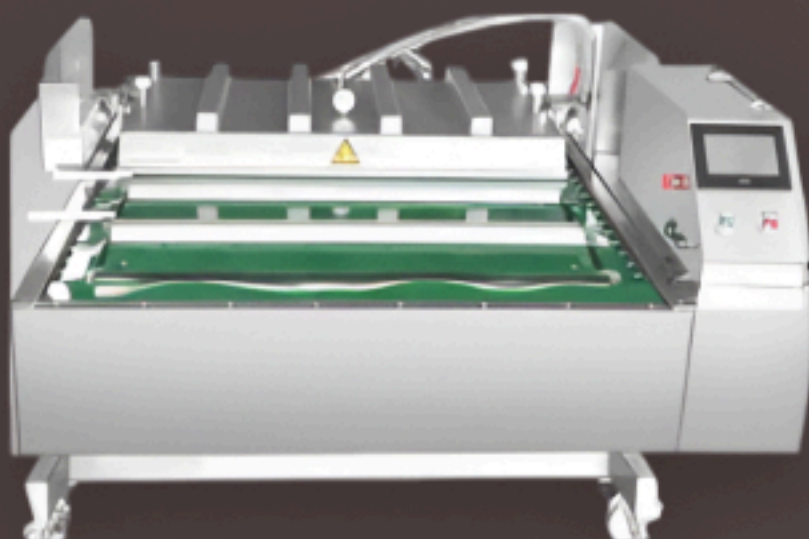


Панировка 600 - го типа



УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Упаковочная вакуумная машина

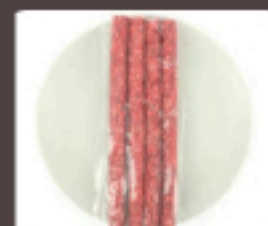


- Вся машина изготовлена из нержавеющей стали 304; вакуумная камера с прозрачной крышкой, что обеспечивает уверенность пользователя.
- Усиленная конструкция, долговечность и надёжность.
- Цельный стальной корпус, хорошее герметичное закрытие.
- Высокий уровень безопасности и удобство эксплуатации.

Упаковочный вакуум с двухкамерным маятником



- Изготовлено из нержавеющей стали, устойчиво к жёстким условиям эксплуатации, долговечно и обладает высокой стабильностью.
- Подходит для упаковки мяса, маринованных и солёных продуктов, морепродуктов, овощей, сельхозпродукции, сухофруктов, зерновых, соевых изделий, лекарственных трав, электроники и других товаров.



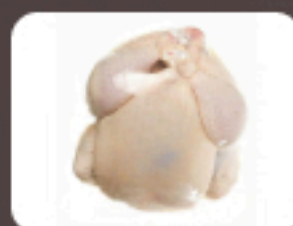
Пакетный конус



Механическая машина



Уплотнитель пакетов



ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Льдогенератор чешуйчатого льда



Различные условия работы могут требовать воздушного или водяного охлаждения.



Модель	XC -4T	x c:-sT	X C -6T	X C -8T	XC-10T
Мощность компрессора	20HP	25HP	30HP	40HP	60HP
Ежедневный выход	4T/24hr	5T/24hr	6T/24hr	8T/24hr	10T/24hr
Темп. Испаритель	-20°C	-20°C	-20°C	-20°C	-20°C
Темп. Конденсатор	40°C	40°C	40°C	40°C	40°C
Общая мощность	18.5kw	23.2kw	27.3kw	35.2kw	46.1kw
Источник питания	3P	3P	3P	3P	3P
Вес (кг)	780	950	1060	1650	1980
Размер блока Д x В x Ш (мм)	1800×1650×1470	1800×1650×1610	1800×1650×1610	3000×1900×1720	3400×1900×1840
Размер емкости для хранения льда (мм)	2000×1700×1800	2000×2000×1800	2000×2000×1800	2000×2000×2000	2600×2300×2200

Парогенератор

Модель:

0.1T , 0.2T , 0.3T , 0.5T , 0.6T , 0.8T , 1T

Топливо: природный газ, сжиженный углеводородный газ (СУГ), дизельное топливо, древесные пеллеты





РОССИЙСКАЯ КОМПАНИЯ ТРЕЙД МАШ —

ПРОИЗВОДСТВО ОБОРУДОВАНИЯ
ДЛЯ УБОЯ И ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ



УБОЙПТИЦЫ.РФ

 +7 953 510 88 22

 ptica35@bk.ru



Город Вологда, улица Преображенского, дом 22а