

Foodatlas



20 ЛЕТ

ТЕХНИКА ДЛЯ ВКУСНОЙ ЕДЫ

КАТАЛОГ

ПЕЛЬМЕННЫЙ ЦЕХ
100КГ/ЧАС



+7(499)348-85-36



1002@crmfoodatlas.ru

ОГЛАВЛЕНИЕ

4

СТР

Пельменный аппарат
JGL 135-5B (AR)
Foodatlas

5

СТР

Мясорубка
Foodatlas KY-22A

6

СТР

Машина тестомесильная
WHM(J)-25 Foodatlas
(380V)

7

СТР

Фаршемешалка
YBX-30 Foodatlas

8

СТР

Камера холодильная
шоковой заморозки
ИПКС-033-3Ш с тележкой

9

СТР

Напольные торговые
весы Foodatlas
300кг/100гр ВТН-300

10

СТР

Торговые весы
Foodatlas 40кг/2гр ВТС-40

11

СТР

Просеиватель муки
ПВГ-600М

12

СТР

Овощерезка
WED-QC205 Foodatlas

13

СТР

Стол технологический
СПС-12/6

14

СТР

Тележка пельменная
разборная, 540x750x1800

15

СТР

Поднос столовый
470x370 мм, пластик

ПЕЛЬМЕННЫЙ ЦЕХ 100КГ/ЧАС

Foodatlas представляет комплект оборудования для производства 800 кг пельменных изделий в смену (обусловлено конструкционной особенностью пельменного аппарата). Вы сможете производить такие изделия как: пельмени, вареники, самса, равиоли, рулеты, ушки в супе, манты, имитацию ручной лепки, сатурн.

Представленный комплект оборудования покрывает большинство технологических процессов для производства пельменных изделий, но не стоит забывать, что каждое производство уникально. Специалисты отдела продаж «Foodatlas» помогут подобрать оборудование, исходя из вашего запроса и технологических процессов, которые вам нужно выполнять.

Дополнительно можно приобрести: разделочные столы, гастроемкости, обвалочное оборудование, камеры для обжарки, котлы, камеры и автоклавы для варки, холодильное оборудование, вспомогательное технологическое и нейтральное оборудование.



Пельменный аппарат **JGL 135-5B (AR) Foodatlas**



Пельменный аппарат JGL 135-5B (AR) Foodatlas предназначен для производства всевозможных полуфабрикатов, таких как: пельмени, ravioli, клёцки, мини-пельмени, вареники, пирожки.

Оборудование специализировано для использования в коммерческих целях на предприятиях общественного питания, ресторанах, супермаркетах, производствах мясных и мучных полуфабрикатов. Разработано с учётом современных требований и нацелено на безопасное, легкое применение.

Пельменный аппарат JGL производит изделия из теста, начиненные различной начинкой и имеющие разнообразную видовую форму и габаритные размеры. Форма продукта зависит от используемой вид-матрицы и сменной формующей головки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность до – 135 шт/мин.

Изделие в стандартной комплектации – полумесяц.

Регулировка скорости подачи теста – ручная.

Регулировка скорости подачи фарша – ручная.

Регулировка толщины теста – ручная.

Мощность – 1.5 кВт.

Вес нетто – 160 кг.

Габариты товара - 990x470x1150 мм.

Изделия – различные полуфабрикаты: пельмени, ravioli, клёцки, мини-пельмени, вареники и т.д.

Мясорубка Foodatlas KY-22A



Мясорубка Foodatlas KY-22A предназначена для измельчения кускового бескостного (жилованного) мяса и рыбы. Измельченный мясной компонент используется для дальнейшего создания котлетных форм, наполнения колбас и т.д.

Возможно наполнение колбас, так как в стандартной комплектации уже включены формы/насадки различного диаметра. Мясорубки промышленные серии KY основаны на принципе «Enterprise» (Энтерпрайз) — это классический (стандартный) набор режущих устройств в мясорубке. В комплект входят односторонний нож, сменные решетки (с диаметром отверстий 6 и 8 мм) и прижимная гайка. Такой принцип устройств является определяющим фактором по предназначению оборудования.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Режущая система – Enterprise.

Производительность - 220 кг/час.

Мощность - 1100 Вт.

Скорость вращения шнека - 190 об/мин.

Вес нетто - 28 кг.

Габаритны товара – 485x320x530 мм.

Изделия - мясной, рыбный фарш различной степени измельчения, колбасы, купаты.



Машина тестомесильная **WHM(J)-25 Foodatlas (380V)**



Машина тестомесильная WHM(J)-25 Foodatlas предназначена для замеса крутого пельменного теста, теста для лаваша, мантов, чебуреков, просфор, сухек, баранок.

Оборудование разработано для промышленного назначения, применяется в производственных зонах в пекарнях, кулинарных студиях, столовых, кондитерских цехах малой и средней мощности.

Все детали, которые непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность до – 6 цикл/час.

Мощность – 2.2 кВт.

Объем дежи геометрический – 52 л.

Объем дежи рабочий (загрузка) – 25 л.

Время производственного цикла – 10 мин.

Вес нетто – 145 кг.

Габариты товара - 760x530x970 мм.

Изделия – готовое крутое тесто для пельменей, лаваша, мантов, чебуреков и т.д.

Фаршемешалка YBX-30 Foodatlas



Фаршемешалка YBX-30 Foodatlas предназначена для перемешивания мясного, рыбного или овощного фарша, творожных масс, а также различных измельченных пищевых продуктов. Детали машины, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали.

Фаршемешалка имеет удобную конструкцию: при опрокидывании емкости (дежи) оператор повторно включает вращение рабочего органа, и выгрузка готового фарша происходит автоматически. Также изделие имеет быстросъемный рабочий орган, что позволяет использовать различные по форме и назначению месильные лопасти для разных продуктов, а также удобно производить санитарную обработку по окончании работы.

Не секрет, что отечественное и европейское оборудование для фарша имеет большой объем. Поэтому фаршемешалка YBX-30 — недорогое и качественное решение для малых и средних мясоперерабатывающих предприятий, колбасных и пельменных цехов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность до – 50 кг/час.

Мощность – 1100 Вт.

Объем дежи геометрический – 30 л.

Объем дежи рабочий (загрузка) – 15 л.

Подъем опрокидывание дежи – ручное.

Вес нетто – 73 кг.

Габариты товара – 660x430x820 мм.

Изделия – однородная масса при смешивании мяса и других продуктов в фарш.



Камера холодильная шоковой заморозки **ИПКС-033-3Ш** с тележкой технологической **ИПКС-117Ш(Н)**



Данное оборудование предназначено для заморозки (интенсивного охлаждения) прошедших термическую обработку продуктов, мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, котлет, пельменей и т.п. с целью сохранения их питательных и органолептических характеристик. Высокая скорость и низкая (-40°C) температура охлаждения в камере шоковой заморозки достигаются за счет использования компрессорно-конденсаторного агрегата высокой хладопроизводительности и камеры с теплоизолирующими стенками толщиной 100 мм.

Соединенный с агрегатом воздухоохладитель установлен на потолке внутри камеры, а охлаждаемый продукт располагается на легко закатываемой в камеру технологической тележке из пищевой нержавеющей стали с 18-ю нержавеющей гастроемкостями (тележка и гастроемкости входят в комплект поставки). Отличительными особенностями морозильной камеры являются также удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

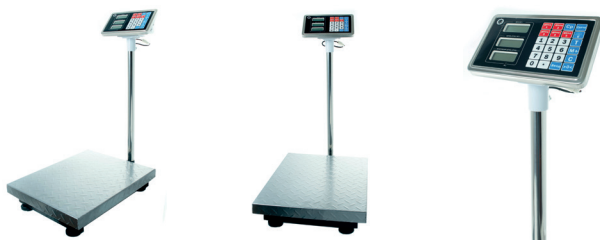
ХАРАКТЕРИСТИКИ КАМЕРЫ ХОЛОДИЛЬНОЙ:

- Диапазон рабочих температур - -40...+3°C.
- Максимальная загрузка камеры – 100 кг.
- Время охлаждения 100 кг продукта от +70°C до +3°C – не более 90 мин.
- Время шоковой заморозки 100 кг продукта от +70°C до -18°C – не более 240 мин.
- Размер гастроемкости - 530x650x20 мм.
- Внутренние размеры камеры - 1200x1200x2300 мм.
- Вес нетто – 400 кг.
- Габариты товара - 2500x2500x2500 мм.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕЛЕЖКИ:

- Габаритные размеры лотков – не более 650x530x10 мм.
- Количество полок – 18 шт.
- Вес нетто – 58 кг.
- Габариты товара - 700x600x1750 мм.

Напольные торговые весы **Foodatlas 300кг/100гр ВТН-300**



Напольные торговые весы Foodatlas 300кг/100гр ВТН-300 – это электронное оборудование для взвешивания крупногабаритных тяжелых грузов. С его помощью выполняются торговые, учетные и технологические операции, производится фасовка и расчет стоимости продукции. Для изготовления напольных торговых весов ВТН-300 применяются высокоточные датчики, поэтому оборудование имеет минимальную погрешность измерения. Грузоприемная платформа выполнена из нержавеющей стали, что делает ее необычайно прочной и износостойчивой.

Прибор имеет жидкокристаллическое табло с отображением веса (5 цифр), цены за единицу товара (5 цифр) и общей стоимости (6 цифр). Для ввода информации используется влагостойкая клавиатура, объединенная с дисплеем. Весы торговые укомплектовываются встроенным аккумулятором, позволяющим до 20 часов эксплуатировать их в автономных условиях. При простое оборудования срабатывает функция автоотключения, которая дольше сохраняет заряд батареи.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Наименьший предел взвешивания – 100 г.
Наибольший предел взвешивания – 300 кг.
Дискретность – 100 г.
Память, слот. – 5 шт.
Класс точности весов – III.
Габариты платформы – 400x500 мм.
Вес нетто – 11 кг.
Габариты товара – 400x500x800 мм.



Торговые весы **Foodatlas 40кг/2гр BTC-40**



Торговые весы BTC-40 – это высокоточное оборудование, которое может использоваться на предприятиях общественного питания, в супермаркетах, продовольственных магазинах и других точках продажи товаров на развес. Наибольший предел взвешивания устройства составляет 40 кг, а наименьший – 2 г, что позволяет работать на нем с разными категориями продуктов питания. Торговые весы BTC-40 изготовлены из нержавеющей стали. Они стойко выдерживают избыточную влажность, высокие температуры, воздействие химических реагентов. На жидкокристаллическом дисплее с подсветкой отображаются вес, цена и стоимость продукции. Управление ходом взвешивания выполняется с помощью влагозащитной клавиатуры с большими нажимными кнопками и яркими надписями.

Весы оснащаются комбинированным питанием, поэтому их можно применять даже в районах, удаленных от электросети. Встроенный аккумулятор рассчитан на 20 часов непрерывной службы. Оборудование имеет функцию автоматического отключения, позволяющую экономно расходовать заряд батареи. Внутренняя память весов рассчитана на 7 товаров с возможностью сохранения цены за каждую единицу. Они способны проводить до 99 суммирований.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Наименьший предел взвешивания – 2 г.
Наибольший предел взвешивания – 40 кг.
Дискретность – 2 г.
Память, слот. – 7.
Класс точности весов – III.
Габариты платформы - 335x235 мм.
Вес нетто - 3.5 кг.
Габариты товара - 340x330x475 мм.

Просеиватель муки ПВГ-600М



Промышленный мукопросеиватель ПВГ-600М вибрационного типа, с магнитным улавливателем. Оборудование предназначено для рыхления, аэрации, просеивания муки, отделения ферромагнитных примесей. Используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях пищевой промышленности для просеивания муки влажностью не более 15%.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность - 600 кг/ч.

Мощность - 0,325 кВт.

Вес нетто – 75 кг.

Габариты товара - 1070x1000x1000 мм.



Овощерезка **WED-QC205 Foodatlas**



Овощерезка WED-QC205 Foodatlas предназначена для профессиональной кухни на пищевых производствах, предприятиях общественного питания, в кафе и ресторанах. С ее помощью производится нарезание и шинковка сырых и вареных овощей. Это позволяет значительно ускорить процесс приготовления полуфабрикатов, салатов, закусок, гарниров, первых и вторых блюд.

Оборудование укомплектовывается 5 ножами для нарезки ломтиками, соломкой, пластинками, кубиками. Все кусочки имеют одинаковый размер. При этом сохраняется внешний вид, текстура и сочность продукции.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность – 120 кг/час.

Ножи в комплекте – 5 шт.

Описание ножей - резка 2, 5 мм, шинковка 3, 4, 7 мм.

Объем загрузочного бункера – 1,3 л.

Мощность – 0.35 кВт.

Вес нетто – 23 кг.

Габариты товара - 535x270x525 мм.

Изделия – нарезанные и нашинкованные сырые и вареные овощи.

Стол технологический СПС-12/6



Стол технологический СПС-12/6 будет полезен на любой профессиональной кухне. Его можно использовать для работы с пищевыми продуктами, а также как вспомогательную поверхность для расстановки посуды и кухонного инвентаря.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Материал столешницы - нержавеющая сталь (AISI 430, 1 мм).

Конструкция – разборная.

Наличие борта – нет.

Ножки - уголок 40x40 (оцинкованная сталь, 1,5 мм).

Усиление - ламинированная ДСП (16 мм).

Размер конструкции - 1200x600x850 мм.



Тележка пельменная разборная, 540x750x1800



Тележка пельменная разборная 540×750×1800 предназначена для размещения поддонов с полуфабрикатами (пельменями, котлетами, мантами, блинами и т.д.), подвергающимися заморозке. Она позволяет транспортировать продукты к морозильной камере, держать их там необходимое время, а затем отправлять к месту фасовки. Оборудование используется на пищевых предприятиях, в заведениях общепита, фермерских хозяйствах.

Тележка способна вместить 50 поддонов - в 2 ряда по 25 штук. Задняя часть устройства имеет специальный упор, препятствующий выпадению поддонов при загрузке. Вспомогательные упоры есть и у каждой направляющей, чтобы противни не сдвигались во время транспортировки.

Оборудование изготовлено из пищевой нержавеющей стали, что обеспечивает ему устойчивость к низким температурам в морозильной камере. Передвижение обеспечивается за счет 4 поворотных колес со стопором.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Количество ярусов – 25 шт.

Вес брутто – 40 кг.

Габариты товара – 540x750x1800 мм.

Поднос столовый 470x370 мм, пластик



Столовый поднос используется в качестве подставки для блюд, а также для заморозки продуктов в морозильной камере.

Благодаря компактности, каждый поднос вкладывается друг в друга, поэтому изделия не занимают много места для хранения. На поднос можно положить продукты и поместить в морозильную камеру при отрицательной температуре до -25 градусов. Ручки имеют повышенную жесткость, поверхность подноса матовая и не скользящая. Подносы изготовлены из высокопрочного и экологически чистого пластика, который не выделяет вредных веществ. Изделия можно мыть в посудомоечных машинах при температуре не выше 85 градусов (при +90 °С изделие размягчается).

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Вес нетто - 0.43 кг.

Габариты товара - 470x370x20 мм.




Foodatlas

ТЕХНИКА ДЛЯ ВКУСНОЙ ЕДЫ

 +7(499)348-85-36

 E-mail: 1002@crmfoodatlas.ru

 **Склады в городах России:** Москва, Екатеринбург, Челябинск, Казань, Краснодар, Самара.

Адрес магазина: г. Челябинск, Свердловский тракт, 12

FOODATLAS НА OZON, WILBERRIES,
Я.МАРКЕТ, ALIEXPRESS, МЕГАМАРКЕТ,
KAZANEXPRESS.

