

КАТАЛОГ

КОЛБАСНЫЙ ЦЕХ
250 КГ В СМЕНУ



+7(499)348-85-36



1002@crmfoodatlas.ru

ОГЛАВЛЕНИЕ

6
СТР

Мясорубка
Foodatlas KY-12

7
СТР

Фаршемешалка
YBX-30 Foodatlas

8
СТР

Куттер для мяса, овощей
CP-30 Foodatlas

9
СТР

Шприц колбасный
вертикальный
VS-7L Foodatlas

10
СТР

Шприц колбасный
электрический
Foodatlas HR-15L

11
СТР

Клипсатор ручной
HR-550 Foodatlas

12
СТР

Клипсатор обвязчик
ручной Foodatlas
HR-350

13
СТР

Термодымовая камера
КТД-50 комбинир.
(внутри нерж.сталь)

14
СТР

Вакуумный упаковщик
DZ-400/2F Foodatlas Eco

15
СТР

Торговые весы
Foodatlas 40кг/2гр BT-40T

16
СТР

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

ОГЛАВЛЕНИЕ

- | | | | |
|------------------|--|------------------|--|
| 17
СТР | Измельчитель орехов, специй HR-08B Foodatlas | 23
СТР | Ларь морозильный МЛГ-500 |
| 18
СТР | Льдогенератор MQ-20 Foodatlas Eco | 24
СТР | Ларь морозильный МЛГ-250 |
| 19
СТР | Полуавтоматический Слайсер WED-B220B-2 Foodatlas | 25
СТР | Датер полуавтомат HP-241B Foodatlas Pro |
| 20
СТР | Пила ленточная для мяса Foodatlas JG-210 | 26
СТР | Запайщик пакетов ручной (нож с боку) FS-400C Foodatlas |
| 21
СТР | Тележка пельменная разборная, 540x750x1800 | 27
СТР | Запайщик лотков трейсилер настольный TP-100B Foodatlas Pro |
| 22
СТР | Поднос столовый 470x370 мм, пластик | | |

Foodatlas



ТЕХНИКА ДЛЯ ВКУСНОЙ ЕДЫ

Foodatlas занимается поставками и установкой профессионального пищевого и фасовочно-упаковочного оборудования на рынках России, СНГ и других стран. Склады компании, расположенные в Москве, Екатеринбурге, Челябинске, Казани, Краснодаре, Самаре, располагают огромным ассортиментом товаров, которые используются для приготовления вкусной и здоровой пищи.

Товары Foodatlas продаются на маркетплейсах: Wildberries, Ozon, Яндекс Маркет, AliExpress, СберМегаМаркет, Казань Экспресс.

В представленном каталоге имеются различные упаковочные материалы, сырье, добавки и все это вкуче с профессиональным оборудованием и запчастями предлагается по весьма доступным и демократичным ценам. В большом ассортименте бренда присутствует более 2500 высококачественных товаров, которые непременно порадуют своего владельца. Для предприятий, дома и дачи Foodatlas предлагает разнообразные модели бытовой и профессиональной техники: мясорубки, миксеры, вафельницы, слайсеры, соковыжималки и многое другое, которые избавят от лишних хлопот.

Для более крупного производства специалисты компании способны предоставить любое необходимое оборудование, а также могут провести его настройку и запуск. В общем помогут наладить бизнес с первоначального этапа, начиная от домашней кухни, столовой и, заканчивая, большими производственными цехами пищевой промышленности.

На сайте имеются различные виды оплаты для физических и юридических лиц, и индивидуальных предпринимателей. Доставку осуществляют транспортные компании ПЭК, Деловые линии, СДЕК и т. д. Специалисты Foodatlas помогают установить или модернизировать производство технологическим и качественным оборудованием. Особо популярное и востребованное оборудование предлагается клиентам в аренду по умеренным ценам и на любой удобный срок.

КОЛБАСНЫЙ ЦЕХ 250 КГ В СМЕНУ

Foodatlas представляет комплект оборудования для производства 250 кг колбасных изделий в смену. Вы сможете производить такие изделия как: колбасы варёные, копчённые, полукопчёные, копчёно-варёные, ливерные, студни и зельцы, сосиски и сардельки, купаты и тд.

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

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



Мясорубка Foodatlas KY-12



Мясорубка KY-12 предназначена для измельчения кускового бескостного 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.

Благодаря широкому ассортименту решеток с отверстиями от 3 мм до 20 на мясорубке серии KY можно измельчать различные виды мяса, рыбы и овощи для различных целей и задач - мелкий, паштетный фарш, рубленый фарш, крупнокусковой фарш и другое. Диаметр отверстий решеток в комплекте поставки 6 и 8 мм.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Режущая система - Enterprise.
Производительность - 150 кг/час.
Мощность - 800 Вт.
Скорость вращения шнека - 170 об/мин.
Вес нетто - 22 кг.
Габаритны товара – 425*300*500 мм.

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

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 мессильной 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 - 660*430*820 мм.

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



Куттер для мяса, овощей CP-30 Foodatlas



Куттер для мяса, овощей CP-30 Foodatlas предназначен для использования на предприятиях пищевой промышленности, в супермаркетах и прочих заведениях. Оборудование позволяет измельчить и смешать мясо, рыбу, охлажденные овощи и бескостные фрукты. Для измельчения сырья, его кладут в специальную вращающуюся чашу. В процессе работы продукт попадает под вращающийся в обратную сторону нож. Скорость вращения ножа составляет 1350 оборотов в минуту. При этом чаша вращается со скоростью 30 об/мин. Такая разница вращений обеспечивает высокую производительность, которая достигает 150 кг/ч. Принцип работы устройства позволяет измельчать сырье до мелкой консистенции. При поднятии крышки устройства срабатывает концевой выключатель, который останавливает вращение. Это защищает персонал от получения травм во время работы. Все пищевое оборудование производителя изготовлено из нержавеющей стали или хромировано, что исключает вероятность коррозии и повышает срок службы. Все используемые материалы не выделяют вредных веществ.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность до – 150 кг/час.

Мощность - 1500 Вт.

Объем дежи геометрический – 50 л.

Объем дежи рабочий (загрузка) – 30 л.

Скорость вращения дежи – 30 об/мин.

Скорость вращения ножа - 1350 об/мин.

Вес нетто – 110 кг.

Габариты товара - 780*730*990 мм.

Изделия – однородный фарш из мяса, рыбы и других продуктов.

Шприц колбасный вертикальный **VS-7L Foodatlas**



Шприц колбасный VS-7L используется для приготовления колбасы, сарделек, сосисок, шпикачек. Модель имеет вертикальное исполнение, поэтому подходит для работы с жидкими и структурно-неоднородными фаршами.

Шприц колбасный вертикальный VS-7L Foodatlas полностью сделан из нержавеющей стали. Компактные размеры позволяют помещать его даже на небольших кухнях. Модель оснащается 2 уровнями скорости порционирования. Ее инновационная система передачи обеспечивает быстрое освобождение плунжера для повторного заполнения. Повар может самостоятельно регулировать консистенцию подаваемого сырья, а набивка получается максимально плотной, без попадания воздуха.

Продуманная внутренняя конструкция помогает избежать риска застревания фарша и образования бактериального налета.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем бункера – 7 л.

Количество дополнительных насадок – 4 шт. от 16 до 32 мм.

Материал дополнительной насадки - нержавеющая сталь.

Вес нетто - 13,5 кг.

Габариты товара – 785*304*304 мм.

Изделия – колбасы, сардельки, сосиски, шпикачки, купаты



Шприц колбасный электрический **Foodatlas HR-15L**



Электрический колбасный шприц Foodatlas HR-15L представляет собой автоматизированное устройство, созданное для приготовления широкого ассортимента колбасной продукции промышленным способом. Данное оборудование ориентировано на большие заводы-изготовители и способно длительное время работать в безостановочном режиме.

Изделие отличается достойной производительностью и невысокое потребление электроэнергии. Четыре дозирующие иглы различного размера (16, 22, 32, 38 мм) позволяют создавать большой товарный ассортимент колбасных изделий. Для исключения выхода из строя при аварийных ситуациях изделие оснащено специальной опцией экстренного отключения.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мощность – 260 Вт.

Объем бункера – 15 л.

Количество дополнительных насадок – 4 шт.

Вес нетто – 31 кг.

Габариты товара – 410*310*770 мм.

Изделия – колбасы, сардельки, сосиски, шпикачки, купаты.

Клипсатор ручной HR-550 Foodatlas



Клипсатор ручной HR-550 Foodatlas используется для клипсования скоб колбасы, сосисок и прочих пищевых продуктов. Функцией данного оборудования является сжатие клипсы, что обеспечивает герметизацию упаковки и повышает срок хранения продукта.

Рабочие части машины изготовлены из нержавеющей стали AISI 403, которая отличается долгим сроком службы и устойчивостью к агрессивной среде. Качественная сборка обеспечивает бесперебойную работу на протяжении всего срока эксплуатации. Оборудование работает в ручном режиме.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность до – 20 шт/мин.
Минимальный размер обвязки – 2 мм.
Максимальный размер обвязки – 10 мм.
Материал клипсы – алюминий.
Вес нетто – 10 кг.
Габариты товара - 375*185*59 мм.

Изделия - колбасы, сардельки, сосиски и т.д.



Клипсатор обвязчик ручной **Foodatlas HR-350**



Для выполнения обвязки колбасных изделий разных размеров можно использовать клипсатор обвязчик ручной Foodatlas HR-350. Оборудование позволяет упростить процесс производства, а также значительно ускорить выпуск продукции.

Клипсатор обвязчик незаменим на пищевом производстве, в колбасных и паштетных цехах, а также в точках общественного питания, в ресторанном бизнесе, на предприятиях розничной торговли и в магазинах с собственной кулинарией. Техника может использоваться для работы с пищевыми и непищевыми продуктами. Использовать ручной клипсатор обвязчик можно для работы с натуральной и искусственной оболочкой.

Для обвязчика необходимы нити (капроновые, кулинарные, шпагат хлопковый), предназначение которых зависит от дальнейшего использования обвязанного продукта (заморозка, жарка, варка продукта). Рекомендуемая толщина нити от 0,36 мм.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Минимальный размер обвязки – 10 мм.
Максимальный размер обвязки – 45 мм.
Размер рабочего стола - 300x300 мм.
Тип клипсы – нить.
Вес нетто – 15 кг.
Габариты товара – 460*295*390 мм.

Изделия - колбасы, сардельки, сосиски и т.д.

Термодымовая камера КТД-50 комбинир. (внутри нерж.сталь)



Термодымовая камера КТД-50 комбинир. (внутри нерж.сталь) предназначена для горячего и холодного копчения мяса, кур и рыбопродуктов, изготовления колбас, сыра, мясных деликатесов в технологической среде, представляющей собой смесь воздуха, горячего или холодного дыма и паров воды. Режим работы камеры полуавтоматический.

Камера работает в четырех основных режимах: подсушка, обжарка, варка, копчение. Дымогенератор и дымоохладитель объединены в общий узел (моноблок) и соединены с камерой копильни с помощью трубопроводов.

В конструкции моноблока встроена система очистки дыма. В камере предусмотрена полуавтоматическая мойка внутреннего объема, дымогенератора и трубопроводов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мощность – 5,4 кВт.

Загрузка камеры – до 50 кг.

Температура внутри камеры - +20..+130 °С.

Температура изделия - +20..+130 °С.

Масса изделия - не более 300 кг.

Габаритные размеры с подставкой – 1950*850*1300 мм.

Изделия – копченые колбасы, мясные деликатесы и другие продукты.



Вакуумный упаковщик **DZ-400/2F Foodatlas Eco**



Вакуумный упаковщик DZ-400/2F Foodatlas Eco предназначен для упаковки продуктов растительного и животного происхождения. Также возможна упаковка жидкой, порошкообразной и пастообразной продукции.

Вакуумные упаковщики защищают от образования плесени, гнили, окисления, сырости, а также сохраняют свежесть и качество продуктов, продлевая период их хранения.

Тип использования материала – мягкие упаковочные материалы (вакуумный пакет PP, PE, PET).

Широкий установочный диапазон температур позволяет расширить и применять различный материал для упаковки (PE+PET+PP). Особенной чертой является дополнительная возможность установки даты на сварном шве.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность вакуумного насоса – 20 куб. м/ч.

Время производственного цикла – 2-3 мин.

Ширина шва запайки – 10 мм.

Длина запайки – 400 мм.

Мощность – 0.9 кВт.

Размер вакуум камеры – 420*440*130 мм.

Вес нетто – 57 кг.

Габариты товара – 530*490*490 мм.

Изделия – упакованные в вакуумную упаковку пищевые продукты.

Торговые весы **Foodatlas 40кг/2гр ВТ-40Т**



Торговые весы Foodatlas 40кг/2гр ВТ-40Т – высокоточное электронное оборудование с диапазоном взвешивания от 2 г до 40 кг.

Весы компактны и не занимают много места, поэтому устанавливаются на прилавок или любую другую рабочую поверхность. Платформа оборудования сделана из нержавеющей стали, поэтому она спокойно выдерживает повышенную влажность, регулярную очистку моющими средствами, взвешивание замороженной продукции, применение в холодильных камерах и на открытом воздухе.

Торговые весы ВТ-40Т имеют двухсторонний индикаторный дисплей с подсветкой. На нем отображаются вес, цена и стоимость товаров. Устройство программируется с помощью водонепроницаемой клавиатуры.

Оборудование может питаться не только от сети, но и от аккумулятора. Батарея рассчитана на 20 часов непрерывной работы. При низком заряде на дисплей поступает предупредительное сообщение.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Наименьший предел взвешивания – 2 г.

Наибольший предел взвешивания – 40 кг.

Память, слот. – 7 шт.

Класс точности – III.

Вес нетто – 3 кг.

Габариты товара – 342*330*120 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.

Измельчитель орехов, специй **HR-08B Foodatlas**



Измельчитель орехов, специй HR-08B Foodatlas измельчает специи и орехи, травы и крупы, любые сухие продукты. Можно использовать для получения более мелкой фракции круп.

Измельчитель изготовлен по современной технологии из высококачественной нержавеющей стали. Для более широкой сферы применения и удобства пользователя при выгрузке готовой продукции прибор снабжен наклонным механизмом регулировки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность до – 4 кг в час.
Мощность – 1800 Вт.
Скорость вращения - 25000 об/мин.
Объем загрузочного бункера – 1.35 л.
Максимальная загрузка чаши - 0.4 кг.
Вес нетто - 4.9 кг.
Габариты товара - 235*190*360 мм.

Изделия – измельченные специи, орехи, травы и другие сухие продукты.



Льдогенератор MQ-20 Foodatlas Eco



Льдогенератор MQ-20 предназначен для автоматического изготовления кубикового льда, который впоследствии используется для охлаждения напитков, сервировки блюд, подачи шампанского к столу. Устройство выдает лед в виде цельной пластины, разделенной на ячейки. После разморозки ледяную тарелку можно легко расколоть на кубики с помощью ручного воздействия. Хранение льда выполняется в специальной камере: готовые плитки могут находиться там до 12 часов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность до - 1 кг/час.

Мощность – 320 Вт.

Вместимость бункера до – 8 кг.

Размер кубика льда - 23x23x23 мм.

Вес нетто – 34 кг.

Габариты товара - 410*570*740 мм.

Изделие – кубиковый лед.

Полуавтоматический слайсер **WED-B220B-2 Foodatlas**



Полуавтоматический Слайсер WED-B220B-2 Foodatlas применяется для быстрой нарезки колбасных изделий, а также мяса и рыбы. Кроме того, такое пищевое оборудование подходит для тонкой нарезки овощей. Устройство позволяет регулировать толщину нарезки от 0 до 13 мм.

Для производства оборудования используются качественные сорта нержавеющей стали и алюминия, благодаря чему обеспечивается высокая прочность и устойчивость к агрессивной среде всех компонентов. Соприкасающиеся с пищевыми продуктами части устройства химически инертны и не выделяют вредных веществ.

Конструкция слайсера обеспечивает ровный срез строго по заданному размеру. Высокая точность нарезки позволяет рассчитать в граммах выход готового продукта. Пищевое оборудование оснащено защитным кожухом, делающим процесс нарезки максимально безопасным.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность до – 30 кг/час.

Мощность – 210 Вт.

Скорость вращения – 570 об/мин.

Толщина нарезки – 0-13 мм.

Вес нетто - 14.5 кг.

Габариты товара - 410*400*350 мм.

Изделия – нарезанные на ровные слайсы колбаса, мясо, рыба и др.



Пила ленточная для мяса **Foodatlas JG-210**



Пила ленточная для мяса Foodatlas JG-210 – предназначена для разделки, распиливания и нарезки мяса и костей, птицы и рыбы, находящихся в охлажденном или замороженном состоянии.

Ленточные пилы применяется для распилки четвертин, отрубов и порционной разделки свежих и замороженных мясных продуктов, в т.ч. с костями, на куски различной массы и размеров.

Внешний корпус оборудования полностью закрывает все движимые части и агрегаты. Установка электродвигателя и электрической части оборудования скрыта, что исключает попадание пищевых остатков.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мощность – 850 Вт.

Полезная длина резки – 210*180 мм.

Скорость движения полотна – 15 м/с.

Размер рабочего стола – 380*365 мм.

Вес нетто – 38 кг.

Габариты товара – 520*490*840 мм.

Изделия – распиленные и нарезанные куски мяса и костей, птицы, рыбы.

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.

Ларь морозильный МЛГ-500



Ларь морозильный МЛГ-500 предназначен для демонстрации и хранения продуктов, полуфабрикатов и мороженого на предприятиях торговли и общественного питания. Благодаря своим компактным размерам модель может использоваться для выездной торговли, небольших торговых точек и прикассовой зоны.

Оборудование оснащено гнутым закаленным стеклом, которое при сильном ударе крошится на мелкие осколки, не повреждая ни человека, ни продукты. На внутреннюю поверхность стекла нанесено специальное тончайшее покрытие, не позволяющее тепловым лучам проникать внутрь холодильной ванны ларя.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем – 396 л.

Потребляемая мощность – 0.216 кВт/ч.

Количество корзин в комплекте – 5, 6.

Температурный режим - от -25 до -18 °С

Вес нетто – 55 кг.

Габариты товара – 1404*604*880 мм.



Ларь морозильный МЛГ-250



Ларь морозильный МЛГ-250 предназначен для демонстрации и хранения продуктов, полуфабрикатов и мороженого на предприятиях торговли и общественного питания. Благодаря своим компактным размерам модель может использоваться для выездной торговли, небольших торговых точек и прикассовой зоны.

Оборудование оснащено гнутым закаленным стеклом, которое при сильном ударе крошится на мелкие осколки, не повреждая ни человека, ни продукты. На внутреннюю поверхность стекла нанесено специальное тончайшее покрытие, не позволяющее тепловым лучам проникать внутрь холодильной ванны ларя.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем – 196 л.

Потребляемая мощность – 0.15 кВт/ч.

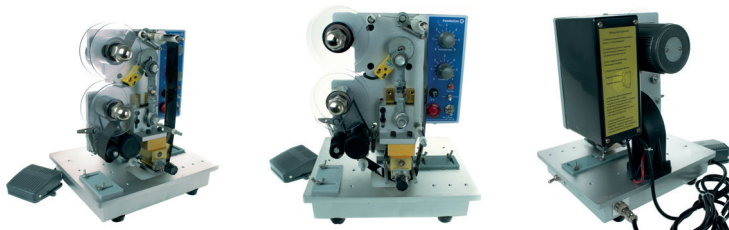
Количество корзин в комплекте – 2, 3.

Температурный режим - от -25 до -18 °С

Вес нетто – 40 кг.

Габариты товара – 804*604*880 мм.

Датер полуавтомат HP-241B Foodatlas Pro



Датер полуавтомат HP-241B Foodatlas Pro – устройство для маркировки пищевой и иных видов продукции, помогающее наносить на упаковку базовые данные о товаре в соответствии с действующими нормами и правилами.

Аппарат представляет собой устройство, оснащенное двигателем, педальным управлением и системой печати. Нанесение даты осуществляется по технологии термопереноса. Получаемое изображение отличается качеством и стойкостью. Подходит для использования на различных типах материалов, включая бумагу, плёнку, кожу, полиэтилен и т.д.

Позволяет установить на упаковке всю основную информацию: дату изготовления, конечную дату использования, номер партии, массу, стоимость.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мощность – 60 Вт.

Упаковочная скорость – 20-80 шт/мин бесступенчатое регулирование.

Количество строк/символов – 3/15.

Тип печати – термоперенос.

Упаковочный материал - PP+PE+ETC+бумага.

Вес нетто – 8 кг.

Габариты товара - 220*260*315 мм.



Запайщик пакетов ручной (нож с боку) **FS-400C Foodatlas**



Запайщик пакетов ручной (нож с боку) FS-400C Foodatlas позволяет выполнять надежное и герметичное сшивание упаковки из полиэтиленовой и полипропиленовой пленки. Длина запаивания составляет 40 см, благодаря чему аппарат подходит под большинство типоразмеров готовых пакетов.

Запайщик пакетов ручной FS-400C предназначен для настольной установки, поэтому имеет небольшой вес и компактные размеры. Корпус аппарата выполнен из металла, что продляет его срок службы и обеспечивает защиту от механических повреждений. На корпусе находится регулятор времени нагрева, позволяющий устанавливать время запаивания от 0 до 2,5 секунд. Спаивающим элементом выступает никелевая пластина.

Устройство укомплектовывается боковым ножом для отрезания излишков пленки после сшивания. Качество соединения регулируется в соответствии с типом и толщиной используемого упаковочного материала.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мощность – 600 Вт.

Вид нагрева – импульсный.

Нож обрезки пакета – есть.

Ширина шва запайки – 2 мм.

Длина запайки – 400 мм.

Вес нетто – 3 кг.

Габариты товара – 540*90*150 мм.

Запайщик лотков трейсилер настольный **TP-100B** (210x148x100мм) **Foodatlas Pro**



Запайщик лотков трейсилер настольный TP-100B Foodatlas Pro представляет собой электромеханическое устройство для запайки пластиковых контейнеров определенного размера – 210x148x100 миллиметров. Модель TP-100B – имеет поперечную протяжку ленты для запайки лотков.

Наиболее хорошо эта модель зарекомендовала себя при использовании в малом и среднем бизнесе, работающем в сферах торговли и общественного питания, в том числе точек быстрого обслуживания. А также на предприятиях, занимающихся производством и упаковкой полуфабрикатов и иных товаров – как пищевого, так и непищевого профиля.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мощность – 1000 Вт.

Вид нагрева – импульсный.

Количество нагревательных элементов – 2.

Размер лотка – 210*148 мм.

Вес нетто – 25 кг.

Габариты товара – 260*700*300 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.

