

Foodatlas



20 ЛЕТ

ТЕХНИКА ДЛЯ ВКУСНОЙ ЕДЫ

КАТАЛОГ

МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ 500 КГ В СМЕНУ



+7(499)348-85-36



1002@crmfoodatlas.ru

ОГЛАВЛЕНИЕ

- | | | | |
|------------------|--|------------------|--|
| 5
СТР | Мясорубка
Foodatlas KY-22A | 13
СТР | Машина тестомесильная
Foodatlas HO-15A |
| 6
СТР | Мясорубка с насадкой
тендерайзер ТК-12MT
Foodatlas | 14
СТР | Тестораскатка - лапшерезка
электрическая
Foodatlas DZM-350 |
| 7
СТР | Автомат котлетный
AK-2M-40-У | 15
СТР | Шприц колбасный
вертикальный
HR-7L Foodatlas |
| 8
СТР | Пресс для гамбургеров
HM-130 FoodAtlas | 16
СТР | Овощерезка
WED-QC205A Foodatlas |
| 9
СТР | Пресс для гамбургеров
HM-150 FoodAtlas | 17
СТР | Клипсатор ручной
HR-550 Foodatlas |
| 10
СТР | Фаршемешалка
YBX-60 Foodatlas | 18
СТР | Ињектор ручной
МИФ-ИР-05 |
| 11
СТР | Куттер измельчитель
WED-QS9L Foodatlas | 19
СТР | Термодымовая камера
КТД-50 комбинир.
(внутри нерж.сталь) |
| 12
СТР | Шприц колбасный
электрический
Foodatlas HR-20L | 20
СТР | Полуавтоматический
Слайсер WED-B220B-2
Foodatlas |

ОГЛАВЛЕНИЕ

- | | | | |
|------------------|--|------------------|--|
| 21
СТР | Пила ленточная для мяса
Foodatlas JG-210 | 29
СТР | Льдогенератор
BY-250F Foodatlas
(куб, проточный) |
| 22
СТР | Торговые весы
Foodatlas 40кг/2гр
BT-40T | 30
СТР | Датер полуавтомат
HP-241B Foodatlas Pro |
| 23
СТР | Напольные торговые
весы Foodatlas
300кг/100гр BTH-300 | 31
СТР | Тележка пельменная
разборная,
540x750x1800 |
| 24
СТР | Измельчитель орехов,
специй HR-06B
Foodatlas | 32
СТР | Поднос столовый
470x370 мм, пластик |
| 25
СТР | Вакуумный
упаковщик DZ-400/2H
Foodatlas Eco | 33
СТР | Ларь морозильный
МЛГ-250 |
| 26
СТР | Запайщик роликовый
FR-900 (горизонтальный)
Foodatlas Pro | 34
СТР | Камера сборно щитовая
6,61 м ³ |
| 27
СТР | Запайщик лотков
трейсилер настольный
TP-100B Foodatlas Pro | 35
СТР | Моноблок MB-211S |
| 28
СТР | Дегидратор FA-10
Foodatlas Eco | | |

МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ 500 КГ В СМЕНУ

Foodatlas представляет комплект оборудования для производства 500 кг мясных полуфабрикатов в смену. Вы сможете производить натуральные крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, порционные панированные полуфабрикаты, рубленые; полуфабрикаты в тесте; мясной фарш.

Представленный комплект оборудования покрывает большинство технологических процессов для производства мясных полуфабрикатов, 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, гастроемкости, обвалочное оборудование; куттеры, измельчители, волчки, шпигорезки; шприцы-дозировщики; тележки для осадки, камеры для обжарки, коптильни, котлы, камеры и автоклавы для варки; холодильное оборудование; контрольно-измерительные приборы; вспомогательное технологическое и нейтральное оборудование.

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 – 485*320*530 мм.

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



Мясорубка с насадкой тендерайзер TK-12MT Foodatlas



Мясорубка с насадкой тендерайзер TK-12MT Foodatlas предназначена для отбивания/рыхления мясного филе. Представленную модель TK-12MT тендерайзер часто называют как мясорыхлитель.

Данная серия расширена дополнительными насадками: насадка тендерайзер мясорубки TK-12 Foodatlas, насадка нарезка мяса мясорубки TK-12 Foodatlas.

Основной механизм – валы, на которых установлены диски/ножи определенной высоты и ширины. Мясорубка идеально подходит для использования в зонах торговли и ресторанном бизнесе. Также это оборудование отлично подойдет для малых и средних предприятий в сфере быстрого питания и продуктов быстрого приготовления, упаковки и фасовки пищевых и непищевых продуктов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Размер приемного отверстия - 129x23 мм.

Диаметр ножа – 56 мм.

Материал корпуса - окрашенный металл.

Материал ножа - нержавеющая сталь.

Мощность - 0.65 кВт.

Габариты товара – 520*230*400 мм.

Изделия – отбитое и рыхлое мясное филе.

Автомат котлетный АК-2М-40-У



Работа организаций общепита подразумевает использование профессионального оборудования, позволяющего увеличить производительность и улучшить качество продукции. Для формирования котлет из фарша можно использовать автомат.

Выпущенная ПТП «Станкостроитель» модель АК-2М-40-У позволяет производить до четырех тысяч котлет в час с массой от 50 до 100 г и размером 76 мм. Это наилучшая скорость для работы на мясокомбинатах. Для производства фрикаделек 36 мм можно установить рабочий стол.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность – до 4000 шт/час.

Масса изделия – 50-100 г.

Мощность - 0.35 кВт.

Габариты товара - 685x585x665 мм.

Изделия – мясные полуфабрикаты в виде котлет, фрикаделек.



Пресс для гамбургеров HM-130 FoodAtlas



Пресс для гамбургеров HM-130 торговой марки Foodatlas предназначен для приготовления мясных и рыбных котлет к одному из самых популярных блюд предприятий быстрого питания – гамбургеров и чизбургеров. Устройство очень просто в эксплуатации, не требует больших трудозатрат кулинара и имеет хорошую производительность. Пресс HM является профессиональным оборудованием для бургеров.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Размер чаши для бумаги - 130 мм.

Размер пресс чаши - 130 мм.

Вес готового гамбургера - на выбор клиента, зависит от количества фарша в прессформе.

Высота котлеты - на выбор клиента.

Диаметр - 130 мм.

Габариты товара – 295*210*275 мм.

Изделия – мясные и рыбные котлеты для бургеров.

Пресс для гамбургеров **HM-150 FoodAtlas**



Пресс для гамбургеров HM-150 торговой марки Foodatlas предназначен для приготовления мясных и рыбных котлет к одному из самых популярных блюд предприятий быстрого питания – гамбургеров и чизбургеров. Устройство очень просто в эксплуатации, не требует больших трудозатрат кулинара и имеет хорошую производительность. Пресс HM является профессиональным оборудованием для бургеров.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Размер чаши для бумаги - 150 мм.

Размер пресс чаши - 150 мм.

Вес готового гамбургера - на выбор клиента, зависит от количества фарша в прессформе.

Высота котлеты - на выбор клиента.

Диаметр - 150 мм.

Габариты товара – 295*210*275 мм.

Изделия – мясные и рыбные котлеты для бургеров.



Фаршемешалка YBX-60 Foodatlas



Фаршемешалка YBX-60 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 мощной 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-60 — недорогое и качественное решение для малых и средних мясоперерабатывающих предприятий, колбасных и пельменных цехов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность до – 100 кг/час.

Мощность – 1500 Вт.

Объем дежи геометрический – 100 л.

Объем дежи рабочий (загрузка) – 55 л.

Подъем опрокидывание дежи – ручное.

Вес нетто – 135 кг.

Габариты товара - 750*520*1000 мм.

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

Куттер измельчитель **WED-QS9L Foodatlas**



Измельчитель WED-QS9L предназначен для измельчения продуктов питания, приготовления пюре, муссов, паштетов, смешивания ингредиентов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена плавной регулировкой скорости и S-образным ножом. Корпус и чаша выполнены из нержавеющей стали, нож - из качественной ножевой стали.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность до – 55 кг/час.

Мощность – 700 Вт.

Комплект поставки ножей - 2,5x154 мм.

Объем загрузочного бункера – 9 л.

Частота вращения ножа – 0-2000 об/мин.

Вес нетто – 28 кг.

Габариты товара – 480*315*405 мм.

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



Шприц колбасный электрический **Foodatlas HR-20L**



Электрический колбасный шприц Foodatlas HR-20L представляет собой автоматизированное устройство, созданное для приготовления широкого ассортимента колбасной продукции промышленным способом. Данная разработка нашей компании ориентирована на большие заводы-изготовители и способна длительное время работать в безостановочном режиме.

Изделие отличает достойная производительность 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 – 300 Вт.

Объем бункера – 20 л.

Количество дополнительных насадок – 4 шт.

Вес нетто – 45 кг.

Габариты товара – 440*330*815 мм.

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

Машина тестомесильная **Foodatlas HO-15A**



Машина тестомесильная Foodatlas HO-15A предназначена для замеса крутого пельменного теста, теста для лаваша, мантов, чебуреков, просфор, сухеш, баранок. Оборудование разработано для промышленного назначения, применяется в производственных зонах пекарен, кулинарных студий, столовых, кондитерских цехах малой и средней мощности.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность – до 5 цикл/час.
Скорость рабочего органа – 26 об/мин.
Время производственного цикла – 10 мин.
Объем дежи рабочий (загрузка) – 12.5 л.
Габариты товара - 670*435*800 мм.

Изделия – замешанное готовое крутое тесто.



Тестораскатка - лапшерезка электрическая **Foodatlas DZM-350**



Тестораскаточные машины лапшерезки серии Foodatlas необходимы для автоматизации работы с тестом. Они востребованы на предприятиях, которые занимаются изготовлением макаронных изделий, в столовых, кафе. Тестораскаточные машины помогают наладить приготовление теста для спагетти, равиоли, макарон, домашней лапши и т.д.

Небольшие габариты машины позволяют установить тестораскатку-лапшерезку даже на небольшую профессиональную кухню. Все детали, которые соприкасаются при работе оборудования с продуктами, изготовлены из никелированной стали. Поэтому Вы можете быть уверены не только в надежности устройства, но и в высоком качестве раскатанного теста, при условии соблюдения санитарных норм и покупке качественного сырья.

ХАРАКЕРИСТИКИ:

Мощность – 1.5 кВт.

Вид теста - крутое, дрожжевое, для пиццы, слоеное, песочное.

Толщина нарезки лапши – 1-4 мм.

Размер лапши (ширина) – 2 и 6 мм.

Ширина раскатки теста – 300 мм.

Габариты товара - 570*410*910 мм.

Изделия – раскатанное тесто, нарезанная лапша.

Шприц колбасный вертикальный HR-7L Foodatlas



Шприц колбасный вертикальный HR-7L Foodatlas отличается высокой производительностью и подходит для крупных предприятий по изготовлению разнообразной колбасной продукции.

Комплектация: колбасный шприц, 4 дозирующих иглы, инструкция по эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем бункера – 7 л.

Количество дополнительных насадок – 4 шт.

Материал дополнительной насадки - нержавеющая сталь.

Вес нетто – 13 кг.

Габариты товара – 310*310*780 мм.

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



Овощерезка **WED-QC205A Foodatlas**



Овощерезка WED-QC205A Foodatlas предназначена для профессиональной кухни на пищевых производствах, предприятиях общественного питания, в кафе и ресторанах. С ее помощью производится натирание, нарезание и шинковка сырых и вареных овощей. Это позволяет значительно ускорить процесс приготовления полуфабрикатов, салатов, закусок, гарниров, первых и вторых блюд.

Оборудование рассчитано на работу с большими объемами пищевой продукции. Его производительность доходит до 150 кг/час, поэтому оно подходит для заведений с высокой проходимостью.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность – до 150 кг/час.

Ножи в комплекте – 5 шт.

Объем загрузочного бункера - 2,3 л.

Скорость вращения – 300 об/мин.

Мощность – 750 Вт.

Габариты товара – 590*265*540 мм.

Изделия – нарезанные и нашинкованные овощи.

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 – герметичная упаковка пищевых продуктов при помощи клипсы.



Инъектор ручной МИФ-ИР-05



Инъектор ручной МИФ-ИР-05 осуществляет посол костного и бескостного кускового мяса-свинины, говядины, баранины, а также птицы и рыбы иглами. Предназначен для шприцевания мяса соляным раствором при изготовлении свинокопченостей. Инъектор ручной МИФ-ИР-05 снабжен клапаном, который обеспечивает сброс давления в камере нагнетания при прекращении инъектирования. Это значительно увеличивает долговечность упругого нагнетающего ротора. Инъектор снабжён регулятором давления и манометром, что позволяет контролировать и регулировать давление инъекции рассола. Наличие двух заглушек дает возможность менять иглы на них, что позволяет быстро и эффективно производить посол кускового мяса различных размеров.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность - 15-30 л/мин.

Давление впрыска – 3-5 бар.

Цикл, непрерывная работа/время перерыва - 180/10 мин.

Габариты товара – 400*200*235 мм.

Изделия – соленые куски мяса различного размера.

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.



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 с мясорубкой **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.



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.

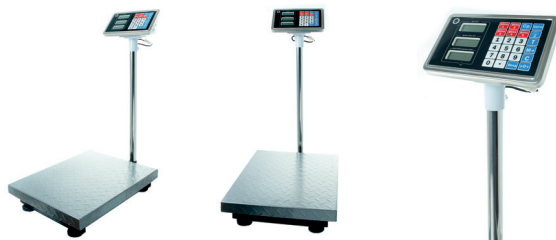
Память, слот. – 7 шт.

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-06B Foodatlas**



Измельчитель орехов, специй HR-06B 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 – 3 кг/час.

Мощность – 1500 Вт.

Скорость вращения - 25000 об/мин.

Объем загрузочного бункера - 0.96 л.

Максимальная загрузка чаши - 0.3 кг.

Вес нетто - 4.7 кг.

Габариты товара - 230*190*350 мм.

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

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



Вакуумный упаковщик DZ-400/2H 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.

Вакуумные упаковщики DZ используются в коммерческих целях на предприятиях общественного питания, ресторанах, супермаркетах, производствах мясных и мучных полуфабрикатов.

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

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность вакуумного насоса – до 20 м³.

Время производственного цикла – 2-3 мин.

Ширина шва запайки – 10 мм.

Длина запайки – 400 мм.

Мощность – 1.5 кВт.

Размер вакуум камеры – 420*440*130 мм.

Вес нетто – 66 кг.

Габариты товара – 540*490*930 мм.

Изделия – упакованные в вакуумную упаковку пищевые продукты.



Запайщик роликовый FR-900 (горизонтальный) Foodatlas Pro



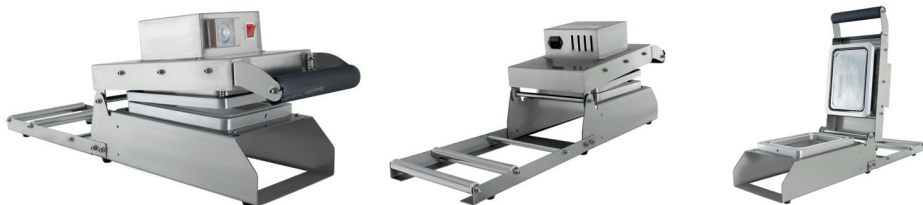
Запайщик роликовый FR-900 может применяться для упаковки продуктов и товаров во всех отраслях промышленности. Надежное и недорогое устройство со встроенными по две планками нагрева и охлаждения значительно сокращает время упаковочных операций.

Благодаря современным технологиям, оборудование почти полностью автоматизировано. Оператору нужно лишь подавать пакеты на конвейер, направляя горловину в канале. Запайщики используют для упаковки продуктов, бытовой химии, фурнитуры, удобрений и т. д. Это оборудование станет незаменимым помощником в бизнесе.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Скорость запаивания - 0-12 м/мин.
Ширина запаивания - 6-15 мм.
Длина запаивания – неограниченно.
Количество строк/символов – 105.
Дата в шве – есть.
Максимальная нагрузка на конвейер – 5 кг.
Ширина конвейерной ленты – 135 мм.
Тип упаковки – пакеты.
Габариты товара – 850*390*270 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.

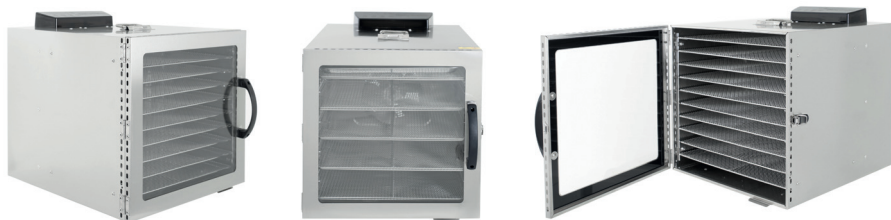
Размер лотка – 210*148 мм.

Вес нетто – 25 кг.

Габариты товара – 260*700*300 мм.



Дегидратор **FA-10 Foodatlas Eco**



Дегидратор FA-10 Foodatlas Eco – это надежный профессиональный помощник для обезвоживания пищевых продуктов. Оборудование предназначено для сушки овощей и фруктов, приготовления сухариков и выпечки. Будет полезно на предприятиях общественного питания, специализирующихся на кондитерских изделиях, а также непосредственно в точках реализации.

Дегидратация является надежным способом сохранения продуктов. Метод основан на вытягивании влаги, что позволяет подавлять рост бактерий. Поэтому дегидратор FA-10 Foodatlas Eco используют также для вяления мяса и рыбы.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мощность – 1 кВт.

Количество полок – 10 шт.

Материал полок - нержавеющая сталь.

Диапазон рабочей температуры – 30-80°C.

Габариты товара – 400*463*400 мм.

Льдогенератор BY-250F Foodatlas (куб, проточный)



Льдогенератор BY-250F Foodatlas (куб, проточный) представляет собой электрический аппарат, вид профессионального технического оборудования. Устройство предназначено для приготовления кубикового льда в автономном режиме и вырабатывает до 25 кг пищевого льда в сутки. Льдогенератор станет незаменимым помощником предприятиям и организациям общественного и быстрого питания (бары, рестораны, кафе).

К преимуществам льдогенератора следует отнести автоматическую проверку наличия уровня воды в аппарате, «умное» электронное управление, индикаторы готовности льда, самоочищение.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность – до 25 кг/сутки.

Вместимость бункера - до 15 кг.

Размер кубика льда - 23х23х23 мм.

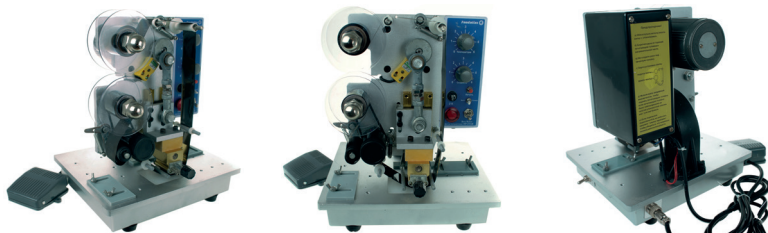
Мощность - 0,5 кВт.

Габариты товара - 500*420*800 мм.

Изделия – кубиковый лед.



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.

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-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.



Камера сборно щитовая 6,61 м3



Хранение скоропортящейся продукции в условиях нарушения температурного режима зачастую приводит к утрате товарного вида и сокращению срока реализации продуктов питания, что может повлечь за собой значительные финансовые потери. Поэтому качественное холодильное оборудование, моноблоки, морозильные камеры и шкафы являются неотъемлемой частью технического оснащения любого магазина, склада и прочих заведений, деятельность которых связана с поставкой и реализацией пищевых продуктов.

Камера представляет собой быстро монтируемую конструкцию, состоящую из сэндвич-панелей. При необходимости возможно увеличение размеров камеры с помощью специальных расширительных поясов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем – 6,61 м3.

Толщина панели – 80 мм.

Тип соединения – шип-паз.

Габариты товара - 1960*1960*2200 мм.

Моноблок MB-211S



Моноблок MB-211S обладает следующими преимуществами:

- ✓ комплектующие от надежных европейских производителей;
- ✓ компьютерное тестирование и контроль рабочих режимов;
- ✓ легкость монтажа, подключение и эксплуатации;
- ✓ простой демонтаж, возможность повторной установки;
- ✓ возможность использования холодильной машины в условиях повышенной запыленности;
- ✓ удаление влаги из внутреннего объема камеры при повышенной влажности;
- ✓ корпус из оцинкованного металла с полимерным покрытием - надежная защита от коррозии и механических воздействий;
- ✓ предусмотрена возможность подключения подсветки камеры;
- ✓ опция «Зима-Лето» - для эксплуатации моноблоков на улице (при температуре до -10).

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мощность - 1.3 кВт.

Диапазон рабочей температуры - -15...- 25 °С.

Производительность до – 1200 м3/час.

Вес нетто – 73 кг.

Габариты товара – 807*790*704 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.

