








Основная номенклатура технологического оборудования, изготавливаемого ОАО НПО Рыбтехцентр

2012 год



| Наименование оборудования | Краткое описание оборудования | Технические характеристики | Изображение оборудования |
|---------------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------------|
|---------------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------------|



Оборудование для дефростации и сортировки

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--------------------------|-----------|--------------------|-----|--|----------------|-------------------|------|---|----------------|-----------|------|---|
| <p>Дефростер универсальный Н2-ИТА110</p> | <p>Универсальный механизированный дефростер непрерывного действия для размораживания рыбы и мяса блоками с размерами 800x250x60 мм массой 12 кг</p> | <table> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>5500x1640x1860</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>2200</td> </tr> </table> | Производительность, кг/ч | 800 | Уст. мощность, кВт | 1,5 | Габаритные размеры, мм | 5500x1640x1860 | Масса, кг | 2200 |  | | | | |
| Производительность, кг/ч | 800 | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 1,5 | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 5500x1640x1860 | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 2200 | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Дефростер универсальный Н2-ИТА112</p> | <p>Универсальный механизированный дефростер непрерывного действия для размораживания рыбы и мяса блоками с размерами 600(800)x250(500)x60(100) мм и массой до 12 кг</p> | <table> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>8,6</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Расход пара, кг/ч</td> <td>310</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>8500x2345x2500</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>3700</td> </tr> </table> | Производительность, кг/ч | 1000 | Уст. мощность, кВт | 8,6 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 3 | Расход пара, кг/ч | 310 | Габаритные размеры, мм | 8500x2345x2500 | Масса, кг | 3700 |  |
| Производительность, кг/ч | 1000 | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 8,6 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход пара, кг/ч | 310 | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 8500x2345x2500 | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 3700 | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Дефростер универсальный Н2-ИТА113</p> | <p>Универсальный механизированный дефростер непрерывного действия для размораживания рыбы и мяса блоками и россыпью</p> | <table> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td>400...500</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>8,6</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Расход пара, кг/ч</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>8500x2345x2690</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>3800</td> </tr> </table> | Производительность, кг/ч | 400...500 | Уст. мощность, кВт | 8,6 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 3 | Расход пара, кг/ч | 300 | Габаритные размеры, мм | 8500x2345x2690 | Масса, кг | 3800 |  |
| Производительность, кг/ч | 400...500 | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 8,6 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход пара, кг/ч | 300 | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 8500x2345x2690 | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 3800 | | | | | | | | | | | | | | |




| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-----------------------------|---------------|---|--------------|---------------------------------|------------------------|--|------------|---|-------|------------------------|----------------|-----------|------|---|
| <p>Дефростер универсальный непрерывно-действующий Н2-ИТА115</p> | <p>Дефростер непрерывнодействующий предназначен для размораживания блоков мороженой неразделанной или разделанной рыбы всех видов длиной от 100 мм и более в пределах размеров блока. В поставку входит площадка для загрузки блоков.</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Размеры обрабатываемого мороженого блока рыбы, мм</td> <td>570x 390x100</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Расход пара, кг/ч</td> <td>310</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>9200x3000x2850</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>3700</td> </tr> </table> | Производительность, кг/ч | 1000 | Размеры обрабатываемого мороженого блока рыбы, мм | 570x 390x100 | Уст. мощность, кВт | 7,5 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 3 | Расход пара, кг/ч | 310 | Габаритные размеры, мм | 9200x3000x2850 | Масса, кг | 3700 |  |
| Производительность, кг/ч | 1000 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Размеры обрабатываемого мороженого блока рыбы, мм | 570x 390x100 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 7,5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход пара, кг/ч | 310 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 9200x3000x2850 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 3700 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Дефростер паровоздушный</p> | <p>Универсальный дефростер циклического действия для размораживания рыбы, мяса, овощей блоками и россыпью</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, кг/цикл</td> <td>500 до 6500</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>2...15</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1500...5000 x4500x2500</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>450...2200</td> </tr> </table> | Производительность, кг/цикл | 500 до 6500 | Уст. мощность, кВт | 2...15 | Габаритные размеры, мм | 1500...5000 x4500x2500 | Масса, кг | 450...2200 |  | | | | | | |
| Производительность, кг/цикл | 500 до 6500 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 2...15 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1500...5000 x4500x2500 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 450...2200 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Клеть для дефростации</p> | <p>Предназначена для раскладки и перемещения сырья на участке дефростации. 27 блоков, 9 полок</p> | <table border="0"> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>950x1000x1950</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры блоков, мм</td> <td>850x600x150</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>50</td> </tr> </table> | Габаритные размеры, мм | 950x1000x1950 | Габаритные размеры блоков, мм | 850x600x150 | Масса, кг | 50 |  | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 950x1000x1950 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры блоков, мм | 850x600x150 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Машина сортировочная Н29-ИХ2-Р</p> | <p>Универсальная машина для сортировки по размерным фракциям мелкой и средней рыбы. Может применяться при сортировке овощей</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- по мойве, кильке, хамсе, салаке</td> <td>3000...5000</td> </tr> <tr> <td>- по скумбрии, ставриде, сельди</td> <td>20000...25000</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>2...3</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1925x1206x513</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>300</td> </tr> </table> | Производительность, кг/ч | | - по мойве, кильке, хамсе, салаке | 3000...5000 | - по скумбрии, ставриде, сельди | 20000...25000 | Уст. мощность, кВт | 1,1 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 2...3 | Габаритные размеры, мм | 1925x1206x513 | Масса, кг | 300 |  |
| Производительность, кг/ч | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - по мойве, кильке, хамсе, салаке | 3000...5000 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - по скумбрии, ставриде, сельди | 20000...25000 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 1,1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 2...3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1925x1206x513 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 300 | | | | | | | | | | | | | | | | |

Оборудование для мойки сырья, пустой и наполненной тары



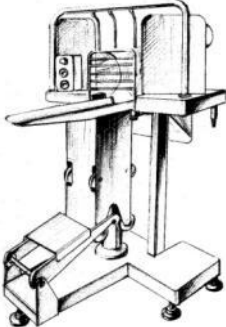

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|-------------------------------|------|--|------|--|-------------|--|----------------|--|--------------------------------|---|
| <p>Машина для мойки рыбы и морепродуктов Н2-ИМГ</p> | <p>Механизированная машина непрерывного действия для мойки рыбы, ягод, грибов и овощей (длиной до 400 мм)</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td>8000</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>6,55</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>2070x1250x1250</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>650</td> </tr> </table> | Производительность, кг/ч | 8000 | Уст. мощность, кВт | 6,55 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 4 | Габаритные размеры, мм | 2070x1250x1250 | Масса, кг | 650 |  |
| Производительность, кг/ч | 8000 | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 6,55 | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 4 | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 2070x1250x1250 | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 650 | | | | | | | | | | | | |
| <p>Устройство для мойки Н2-ИМА204</p> | <p>Устройство для мойки рыбы, мяса, консервных банок, грибов и овощей (длиной до 450 мм) служит накопителем и обеспечивает равномерную подачу сырья на дальнейшую обработку</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td>2000</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Скорость конвейера, м/с</td> <td>0,03...0,04</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм (зависимости от исполнения скребкового конвейера)</td> <td>2800...6330x 1100x 2200...3300</td> </tr> </table> | Производительность, кг/ч | 2000 | Уст. мощность, кВт | 1,1 | Скорость конвейера, м/с | 0,03...0,04 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 2 | Габаритные размеры, мм (зависимости от исполнения скребкового конвейера) | 2800...6330x 1100x 2200...3300 |  |
| Производительность, кг/ч | 2000 | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 1,1 | | | | | | | | | | | | |
| Скорость конвейера, м/с | 0,03...0,04 | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 2 | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм (зависимости от исполнения скребкового конвейера) | 2800...6330x 1100x 2200...3300 | | | | | | | | | | | | |
| <p>Устройство моечное Н2-ИТЛ212-06</p> | <p>Устройство используется для мойки и пропаривания пустой консервной тары (жестяных банок № 1, 2, 3, 6, 8, 9, 22). Дополнительно выполнено комплектование столом и течками для транспортировки банок.</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>130</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>Расход пара, кг/ч</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1250x300x1400</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 130 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,7 | Расход пара, кг/ч | 20 | Габаритные размеры, мм | 1250x300x1400 |  | | |
| Производительность, банок/мин | 130 | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,7 | | | | | | | | | | | | |
| Расход пара, кг/ч | 20 | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1250x300x1400 | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|----------|--------------------|------|--|------|-------------------|---|------------------------|----------------|---|-----|---|
| <p>Машина для мойки и сушки наполненных банок H2-ИТЛ202М-05</p> | <p>Машина для мойки и сушки наполненных банок № 2, 3, 5, 6, 8, 21, 38 после закатки или стерилизации</p> | <table> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>85...104</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>7,55</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>Расход пара, кг/ч</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>4677x1045x1175</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 85...104 | Уст. мощность, кВт | 7,55 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,03 | Расход пара, кг/ч | 6 | Габаритные размеры, мм | 4677x1045x1175 |  | | |
| Производительность, банок/мин | 85...104 | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 7,55 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,03 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход пара, кг/ч | 6 | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 4677x1045x1175 | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Машина для мойки банок H2-ИМА105</p> | <p>Машина для мойки наполненных банок № 1, 2, 3, 5, 6, 8, 21, 38, 60 после закатки или стерилизации. Машина выполняет следующие технологические операции: подача банок в зону мойки; предварительная мойка банок горячей водой; мойка банок горячей водой с моющим раствором; ополаскивание банок горячей водой; подача банок на дальнейшие операции.</p> | <table> <tr> <td>Производительность по банке №3, банок/мин</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>2,2</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Расход пара, кг/ч</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>2000x590x1300</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>380</td> </tr> </table> | Производительность по банке №3, банок/мин | 100 | Уст. мощность, кВт | 2,2 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 500 | Расход пара, кг/ч | 5 | Габаритные размеры, мм | 2000x590x1300 | Масса, кг | 380 |  |
| Производительность по банке №3, банок/мин | 100 | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 2,2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 500 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход пара, кг/ч | 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 2000x590x1300 | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 380 | | | | | | | | | | | | | | |

Оборудование для разделывания и филетирования рыбы





| | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|-----------------------------|-----|--|-------------|--|-----|------------------------|----------------|-----------|------|--|
| <p>Устройство для разделывания рыбы Н2-ИРА108А</p> | <p>Предназначено для обработки (удаление голов, внутренностей и хвостовых плавников) скумбрии, ставриды, сельди, сардинеллы, салаки и другой рыбы длиной 220-400 мм</p> | <table> <tr> <td>Производительность, рыб/мин</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>0,75</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1000x840x1600</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>470</td> </tr> </table> | Производительность, рыб/мин | 250 | Уст. мощность, кВт | 0,75 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 6 | Габаритные размеры, мм | 1000x840x1600 | Масса, кг | 470 |  |
| Производительность, рыб/мин | 250 | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 0,75 | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 6 | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1000x840x1600 | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 470 | | | | | | | | | | | | |
| <p>Машина для разделки мелких рыб Н2-ИРА110</p> | <p>Машина предназначена для разделки рыбы длиной 140...260 мм (мойва, салака, сардина, сардинелла, сельдь, скумбрия, ставрида, тресочка атлантическая, хек) на тушку с удалением хвостового плавника</p> | <table> <tr> <td>Производительность, рыб/мин</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>2719x1582x1590</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>1380</td> </tr> </table> | Производительность, рыб/мин | 200 | Уст. мощность, кВт | 4,5 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 4,5 | Габаритные размеры, мм | 2719x1582x1590 | Масса, кг | 1380 |  |
| Производительность, рыб/мин | 200 | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 4,5 | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 4,5 | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 2719x1582x1590 | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 1380 | | | | | | | | | | | | |
| <p>Машина универсальная рыбо-разделочная ИРА115</p> | <p>Машина предназначена для разделки рыбы семейства скумбриевых, ставридовых, тресковых, сельдевых длиной 240...400 мм на тушку с удалением хвостового плавника</p> | <table> <tr> <td>Производительность, рыб/мин</td> <td>125</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность (в т.ч. электронасос), кВт</td> <td>5,87 (4,00)</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>3053x1540x1500</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>1100</td> </tr> </table> | Производительность, рыб/мин | 125 | Уст. мощность (в т.ч. электронасос), кВт | 5,87 (4,00) | Расход воды, м ³ /ч, не более | 8 | Габаритные размеры, мм | 3053x1540x1500 | Масса, кг | 1100 |  |
| Производительность, рыб/мин | 125 | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность (в т.ч. электронасос), кВт | 5,87 (4,00) | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 8 | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 3053x1540x1500 | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 1100 | | | | | | | | | | | | |


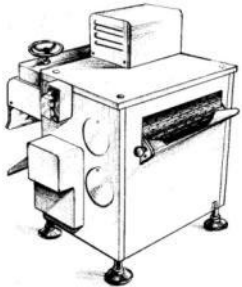
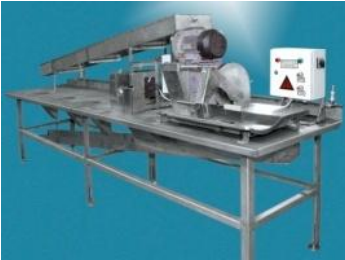

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>Машина для разделывания толстолобика Н2-ИРА117</p> | <p>Машина предназначена для разделки рыбы длиной 200...400 мм на тушку с удалением хвостового плавника</p> | <p>Производительность, рыб/мин 120 Уст. мощность, кВт 1,1 Расход воды, м³/ч, не более 1 Габаритные размеры, мм 3000x1200x1650 Масса, кг 700</p> |  |
| <p>Машина для разделывания рыбы Н2-ИРА125</p> | <p>Машина предназначена для <i>обработки крупной рыбы длиной 400...850 мм</i>, а также рыбы плоской формы. Осуществляется удаление голов, внутренностей и хвостов, если необходимо.</p> | <p>Производительность, рыб/мин 20...80 Уст. мощность, кВт 1,1 Расход воды, м³/ч, не более 3,6 Габаритные размеры, мм 1592x925x1342 Масса, кг 5</p> |  |
| <p>Машина для разделки сайры Н2-ИРА128</p> | <p>Машина предназначена для разделки на тушку с удалением хвостового плавника сайры всех промысловых размеров и сельди-иваси длиной свыше 180 мм</p> | <p>Производительность, рыб/мин 200 Уст. мощность, кВт 2,97 Расход воды, м³/ч, не более 1 Габаритные размеры, мм 3380x1178x1650 Масса, кг 960</p> |  |
| <p>Машина для разделывания ставриды на пласт Н2-ИРА140</p> | <p>Машина предназначена для обработки рыбы длиной не менее 160 мм и высотой не более 100 мм</p> | <p>Производительность, рыб/мин 50 Уст. мощность, кВт 2,1 Расход воды, м³/ч, не более 0,3 Габаритные размеры, мм 938x544x1420 Масса, кг 210</p> |  |
| <p>Машина для разделывания ставриды на пласт Н2-ИРА141</p> | <p>Машина предназначена для обработки рыбы длиной не менее 150 мм и высотой не более 110 мм (механизованная загрузка при агрегатировании с машиной Н2-ИРА502)</p> | <p>Производительность, рыб/ми 75 (140) Уст. мощность, кВт 1,1 Расход воды, м³/ч, не более 0,3 Габаритные размеры, мм 1665x685x1420 Масса, кг 280</p> |  |




| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Устройство для зачистки брюшной полости рыб Н2-ИРА150</p> | <p>Устройство предназначено для обработки рыбы длиной 220...400 мм: скумбрия, ставрида, сардинелла, сельдь (механизированная загрузка при агрегатировании с машиной Н2-ИРА502)</p> | <p>Производительность, рыб/мин 75 (140) Уст. мощность, кВт 1,1 Расход воды, м³/ч, не более 0,5 Габаритные размеры, мм 2000x720x1300 Масса, кг 350</p> |  |
| <p>Устройство для разделывания сардины Н2-ИРА157</p> | <p>Устройство предназначено для разделки сардины длиной не менее 150 мм, на тушку с удалением хвостового плавника и вакуум-отсосом внутренностей</p> | <p>Производительность, рыб/мин 240 Уст. мощность, кВт 1,1 Расход воды, м³/ч, не более 51 Давление воды, кгс/см² 7,0 Габаритные размеры, мм 2240x860x1200 Масса, кг 550</p> |  |
| <p>Устройство для удаления голов у рыб фигурным резом Н2-ИРА170</p> | <p>Устройство для удаления голов крупной рыбы (300...800 мм): судак, сазан, щука, толстолобик, сом, лещ, треска</p> | <p>Производительность, рыб/мин 12...2 Уст. мощность, кВт 0,75 Расход воды, м³/ч, не более 0,1 Габаритные размеры, мм 1000x840x1600 Масса, кг 160</p> |  |
| <p>Устройство для потрошения и зачистки брюшной полости у рыб Н2-ИРА180</p> | <p>Предназначено для разделки рыбы длиной 300...800 мм: судак, щука, лещ, толстолобик, сом, треска</p> | <p>Производительность, рыб/мин 12...18 Уст. мощность, кВт 0,55 Расход воды, м³/ч, не более 0, Габаритные размеры, мм 845x590x1180 Масса, кг 25</p> |  |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|-------------------------------|------------|--------------------|------|--|-------------|------------------------------------|---------------|--|--------------|---|-----|---|
| <p>Машина для снятия костных наростов («жучек») у ставриды Н2-ИРА315</p> | <p>Машина предназначена для обработки тушки без хвоста длиной 100...240 мм</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, тушек/мин</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>0,02</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1200x584x940</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>280</td> </tr> </table> | Производительность, тушек/мин | 75 | Уст. мощность, кВт | 0,7 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,02 | Габаритные размеры, мм | 1200x584x940 | Масса, кг | 280 |  | | |
| Производительность, тушек/мин | 75 | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 0,7 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,02 | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1200x584x940 | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 280 | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Машина шкуроемная Н2-ИРА329</p> | <p>Машина предназначена для обесшкуривания филе шириной до 300 мм и длиной до 700 мм</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, шт/мин</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>0,75</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>Давление воды, кгс/см²</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>900x800x1100</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>200</td> </tr> </table> | Производительность, шт/мин | 4 | Уст. мощность, кВт | 0,75 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,03 | Давление воды, кгс/см ² | 2 | Габаритные размеры, мм | 900x800x1100 | Масса, кг | 200 |  |
| Производительность, шт/мин | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 0,75 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,03 | | | | | | | | | | | | | | |
| Давление воды, кгс/см ² | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 900x800x1100 | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 200 | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Устройство для удаления плавников Н2-ИРА380</p> | <p>Универсальное устройство для обработки крупной рыбы (300...600 мм), предназначенное для удаления голов и плавников</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, рыб/мин</td> <td>12...18</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>0,55</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>573x478x860</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>120</td> </tr> </table> | Производительность, рыб/мин | 12...18 | Уст. мощность, кВт | 0,55 | Габаритные размеры, мм | 573x478x860 | Масса, кг | 120 |  | | | | |
| Производительность, рыб/мин | 12...18 | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 0,55 | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 573x478x860 | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 120 | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Устройство для снятия чешуи Н2-ИРА410</p> | <p>Предназначено для обработки рыбы длиной 300...800 мм: судак, сазан, щука, толстолобик, сом, лещ, треска</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td>300...1000</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>0,8</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1500x1004x180</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>550</td> </tr> </table> | Производительность, кг/ч | 300...1000 | Уст. мощность, кВт | 1,1 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,8 | Габаритные размеры, мм | 1500x1004x180 | Масса, кг | 550 |  | | |
| Производительность, кг/ч | 300...1000 | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 1,1 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,8 | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1500x1004x180 | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 550 | | | | | | | | | | | | | | |




| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|-----------------------------|-----------|----------------------------------|-----------|--|---------------|--|----------------|---|---------------|-----------|----|---|
| <p>Машина для разделывания рыбы Н2-ИРА502</p> | <p>Предназначена для разделки скумбрии, ставриды, сельди, сардинеллы длиной 220...400 мм</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, рыб/мин</td> <td>120...140</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>3000x1300x1900</td> </tr> </table> | Производительность, рыб/мин | 120...140 | Уст. мощность, кВт | 1,1 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 3 | Габаритные размеры, мм | 3000x1300x1900 |  | | | | |
| Производительность, рыб/мин | 120...140 | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 1,1 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 3000x1300x1900 | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Машина для разделывания рыбы Н2-ИРФ101-01</p> | <p>Предназначена для разделки скумбрии, ставриды, сельди, сардинеллы длиной 220...400 мм, включая удаление «жучек» у ставриды.</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, рыб/мин</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>2,2</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>8,2</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>3205x2040x1560</td> </tr> </table> | Производительность, рыб/мин | 120 | Уст. мощность, кВт | 2,2 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 8,2 | Габаритные размеры, мм | 3205x2040x1560 |  | | | | |
| Производительность, рыб/мин | 120 | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 2,2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 8,2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 3205x2040x1560 | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Машина для разделывания трески ярусного лова на филе и пласт Н2-ИРФ 110</p> | <p>Машина предназначена для технологических линий производства пищевой продукции из трески и обеспечивает разделку на филе.</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, рыб/мин</td> <td>40...60</td> </tr> <tr> <td>Диапазон обрабатываемой рыбы, мм</td> <td>350...850</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>2000x970x1660</td> </tr> </table> | Производительность, рыб/мин | 40...60 | Диапазон обрабатываемой рыбы, мм | 350...850 | Габаритные размеры, мм | 2000x970x1660 |  | | | | | | |
| Производительность, рыб/мин | 40...60 | | | | | | | | | | | | | | |
| Диапазон обрабатываемой рыбы, мм | 350...850 | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 2000x970x1660 | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Устройство для нарезки на филе и боковник Н2-ИФА 220</p> | <p>Устройство предназначено для разделывания рыбы на филе, боковник. Для работы устройства используется свежая, охлаждённая и размороженная рыба предварительно разделанная на тушку. Для обработки пресноводных и океанических рыб.</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, рыб/мин</td> <td>12...20</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>0,75</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Диапазон обрабатываемой рыбы, мм</td> <td>300...800</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1470x980x1240</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>20</td> </tr> </table> | Производительность, рыб/мин | 12...20 | Уст. мощность, кВт | 0,75 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,3 | Диапазон обрабатываемой рыбы, мм | 300...800 | Габаритные размеры, мм | 1470x980x1240 | Масса, кг | 20 |  |
| Производительность, рыб/мин | 12...20 | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 0,75 | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,3 | | | | | | | | | | | | | | |
| Диапазон обрабатываемой рыбы, мм | 300...800 | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1470x980x1240 | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 20 | | | | | | | | | | | | | | |



| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>Машина для нарезки Н2-ИТЛ701-02</p> | <p>Машина предназначена для технологических линий производства пищевой продукции из морепродуктов и обеспечивает порционную нарезку сырья.</p> | <p>Производительность, кг/ч не менее 2000 Уст. мощность, кВт 2,2 Расход воды, м³/ч, не более 2,0 Ширина рабочего полотна, мм 310 Максимальная толщина разделяемого продукта, мм 110 Габаритные размеры, мм 2925x800x2185 Масса, кг 370</p> |  |
| <p>Машина для разделки мелкой рыбы Н2-ИРС</p> | <p>Машина предназначена для разделки рыбы длиной 140...300 мм на тушку с механизмом выставки на экономичный рез головы и удалением хвостового плавника, гидровывывом внутренностей.</p> | <p>Производительность, рыб/мин 300 Уст. мощность, кВт 2,05 Расход воды, м³/ч, не более 3 Габаритные размеры, мм 2770x1450x1590 Масса, кг 1150</p> |  |
| <p>Устройство филетирующее Н2-ИФА 201</p> | <p>Предназначено для обработки рыбы длиной 220...400 мм: ставрида, сельдь, скумбрия, сардинелла и др. аналогичные по форме.</p> | <p>Производительность, рыб/мин 60 Уст. мощность, кВт 1,5 Расход воды, м³/ч, не более 0,5 Давление воды, кгс/см 2 Габаритные размеры, мм 1100x750x1500 Масса, кг 420</p> |  |
| <p>Станок для филетирования рыбы А8-ИФ4-Р</p> | <p>Станок предназначен для обработки торпедообразных и веретенообразных рыб длиной 250...800 мм</p> | <p>Производительность, рыб/мин 40 Уст. мощность, кВт 1,1 Расход воды, м³/ч, не более 0,18 Габаритные размеры, мм 751x924x625 Масса, кг 124</p> |  |



| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|-----------------------------|------|--|------|--|-------------|---|----------------|---|-----|--|
| <p>Машина для разделывания кальмаров Н2-ИРА120</p> | <p>Машина предназначена для разделки кальмара с длиной мантии 140...300 мм на тушку или филе с удалением голов, щупалец и внутренностей</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, шт/мин</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>1,67</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>2100x1566x1360</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>800</td> </tr> </table> | Производительность, шт/мин | 30 | Уст. мощность, кВт | 1,67 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 2 | Габаритные размеры, мм | 2100x1566x1360 | Масса, кг | 800 |  |
| Производительность, шт/мин | 30 | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 1,67 | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 2 | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 2100x1566x1360 | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 800 | | | | | | | | | | | | |
| <p>Кальмароразделочная машина МИД-3</p> | <p>Предназначена для механизации процесса обработки кальмара путём выдавливания внутренностей из мантии и отрыва головы со щупальцами при прохождении между барабанами транспортёров, транспортёрные ленты омываются водой.</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td>1200</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм:</td> <td>750x950x950</td> </tr> </table> | Производительность, кг/ч | 1200 | Уст. мощность, кВт | 4,0 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 1,5 | Габаритные размеры, мм: | 750x950x950 |  | | |
| Производительность, кг/ч | 1200 | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 4,0 | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 1,5 | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм: | 750x950x950 | | | | | | | | | | | | |
| <p>Стол разделочный на 5 рабочих мест с гидрожелобом для отходов Н40-ИРЛ1.03</p> | <p>Комплекс состоит из общего стола, Устройства для отрезания голов рыбы и порционирования ее на куски Н40-ИРГ1, Устройства для отрезания плавников и хвостов Н40-ИРП1, лотков для разделанной рыбы и сбора-отвода отходов</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, рыб/мин</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, Вт</td> <td>4,4</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>4500x800x1700</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>22</td> </tr> </table> | Производительность, рыб/мин | 4 | Уст. мощность, Вт | 4,4 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,2 | Габаритные размеры, мм | 4500x800x1700 | Масса, кг | 22 |  |
| Производительность, рыб/мин | 4 | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, Вт | 4,4 | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,2 | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 4500x800x1700 | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 22 | | | | | | | | | | | | |
| <p>Плавникорезка Н40-ИРП1</p> | <p>Универсальное устройство предназначенное для отрезания плавников и хвостов</p> | <table border="0"> <tr> <td>Уст. мощность, Вт</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>300x420x300</td> </tr> </table> | Уст. мощность, Вт | 1,5 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,15 | Габаритные размеры, мм | 300x420x300 |  | | | | |
| Уст. мощность, Вт | 1,5 | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,15 | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 300x420x300 | | | | | | | | | | | | |




| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Устройство для отрезания голов рыбы и порционирования её на куски Н40-ИРГ</p> | <p>Предназначено для механизации процесса отсечения голов рыбы с максимальной длиной головы рыбы до 240 мм и максимальным сечением в приголовке до 150 мм, а также порционирования тушек рыбы на куски длиной от 8 до 240 мм.</p> | <p>Уст. мощность, Вт 1,5 Диаметр ножа, мм 350 Габаритные размеры, мм 1080x580x410 Масса, кг 60</p> |  |
| <p>Эмульсатор Н29-ИАЖ.07.000</p> | <p>Предназначен для тонкого измельчения первичного продукта и смешивания его с другими компонентами до образования однородной гомогенизированной массы. Применяется в технологических линиях пищевых производств.</p> | <p>Производительность, кг/ч, не менее 600 Уст. мощность, кВт 3,0 Габаритные размеры, мм 710x710x810 Масса, кг 123</p> |  |
| <p>Конвейер рыботоразделочный КР</p> | <p>Предназначен для подвода обрабатываемого сырья к рабочим местам и отвода от них готового продукта. На каждом рабочем месте имеется полиэтиленовая разделочная доска, мерный бункер-накопитель, подвод воды, желоб для сброса отходов. Возможна установка дополнительного оборудования на рабочих местах и конвейеров для отвода отходов</p> | <p>Скорость движения ленты конвейера подачи и отвода рыбы, м/с 0,122...0,148 Скорость движения ленты конвейера отходов, м/с 0,074 Уст. мощность, кВт 0,55 Ширина транспортерных лент, мм 400 Габаритные размеры в зависимости от исполнения, мм 3000...10300 x1550x1350</p> |  |



Оборудование для наполнения тары продуктом

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|-------------------------------|---------|----------------------|-------------|--|------------|------------------------|---------------|--------------------------------|----------------|---|----------------|------------------------|----------------|-----------|------|--|
| <p>Машина набивочная ИНА115</p> | <p>Машина предназначена для дозирования и укладки в банки №№ 1, 2, 3, 5, 6, 8, Dingley, рыбы, морепродуктов, мяса, птицы, нарезанной капусты (в пласт. тару) и др. продуктов</p> | <table> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>40...65</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>0,35</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, л/с, не более</td> <td>0,08</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1500x1660x161</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>1350</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 40...65 | Уст. мощность, кВт | 0,35 | Расход воды, л/с, не более | 0,08 | Габаритные размеры, мм | 1500x1660x161 | Масса, кг | 1350 |  | | | | | | |
| Производительность, банок/мин | 40...65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 0,35 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, л/с, не более | 0,08 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1500x1660x161 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 1350 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Машина укладочная универсальная Н2-ИНА116 (Н2-ИНА116А)</p> | <p>Машина предназначена для дозирования и укладки в банки цилиндрической, овальной и эллиптической формы (№№ 1, 2, 3, 5, 6, 8, 21, 22, 38, 17, 19, 56) рыбы различных видов и других морепродуктов.</p> | <table> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- для цилиндрических</td> <td>75, 90, 125</td> </tr> <tr> <td>- для № 19, 19А</td> <td>37, 45, 63</td> </tr> <tr> <td>- для № 17, 17А, 56</td> <td>75, 90, 125</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>3,75</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>0,29</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1480x1200x1500</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>1556</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | | - для цилиндрических | 75, 90, 125 | - для № 19, 19А | 37, 45, 63 | - для № 17, 17А, 56 | 75, 90, 125 | Уст. мощность, кВт | 3,75 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,29 | Габаритные размеры, мм | 1480x1200x1500 | Масса, кг | 1556 |  |
| Производительность, банок/мин | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - для цилиндрических | 75, 90, 125 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - для № 19, 19А | 37, 45, 63 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - для № 17, 17А, 56 | 75, 90, 125 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 3,75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1480x1200x1500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 1556 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Машина укладочная универсальная Н40-ИНА125</p> | <p>Машина предназначена для дозирования и укладки в цилиндрические и прямоугольные банки №№ 1, 2, 3, 5, 6, 8, 21, 22, 38, 56 рыбы различных видов, разделанной на тушку или филе, неразделанной рыбы мелких видов, кальмара разделанного, мяса животных и птицы</p> | <table> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>45...75</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>2,7</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>0,29</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- с одной площадкой, ИНА125-1П</td> <td>1690x1080x2130</td> </tr> <tr> <td>- с двумя площадками</td> <td>1580x1650x2130</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>1520</td> </tr> <tr> <td>ИНА125-1П</td> <td>1460</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 45...75 | Уст. мощность, кВт | 2,7 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,29 | Габаритные размеры, мм | | - с одной площадкой, ИНА125-1П | 1690x1080x2130 | - с двумя площадками | 1580x1650x2130 | Масса, кг | 1520 | ИНА125-1П | 1460 |  |
| Производительность, банок/мин | 45...75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 2,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - с одной площадкой, ИНА125-1П | 1690x1080x2130 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - с двумя площадками | 1580x1650x2130 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 1520 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИНА125-1П | 1460 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |




| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|-------------------------------|----------|--------------------|------|--|----------------|------------------------|------|---|----------------|-----------------------------|----------------|-----------|------|--------------|------|---|
| <p>Машина укладочная Н40-ИНА130</p> | <p>Машина предназначена для дозирования и укладки в цилиндрические банки №№ 5, 6, 38 рыбы различных видов, разделанной на тушку, неразделанной рыбы мелких видов, кальмара разделанного.</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>65...110</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>2,95</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td>0,29</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- с 1 площадкой, ИНА130-01-1П</td> <td>1700x1080x2330</td> </tr> <tr> <td>- с 2 площадками, ИНА130-01</td> <td>1580x1720x2330</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>1620</td> </tr> <tr> <td>ИНА130-01-1П</td> <td>1560</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 65...110 | Уст. мощность, кВт | 2,95 | Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,29 | Габаритные размеры, мм | | - с 1 площадкой, ИНА130-01-1П | 1700x1080x2330 | - с 2 площадками, ИНА130-01 | 1580x1720x2330 | Масса, кг | 1620 | ИНА130-01-1П | 1560 |  |
| Производительность, банок/мин | 65...110 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 2,95 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч, не более | 0,29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - с 1 площадкой, ИНА130-01-1П | 1700x1080x2330 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - с 2 площадками, ИНА130-01 | 1580x1720x2330 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 1620 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИНА130-01-1П | 1560 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Наполнитель роторный Н40-ИНА140</p> | <p>Наполнитель предназначен для дозирования плодоовощной продукции (зеленый горошек, фасоль) в виде кубиков, брусочков, кружочков овощей в металлические консервные банки №№ 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, 38, 56 объемом дозирования, 50...350 см³ (±3 %)</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>100...15</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1450x1150x1560</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>980</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 100...15 | Уст. мощность, кВт | 1,1 | Габаритные размеры, мм | 1450x1150x1560 | Масса, кг | 980 |  | | | | | | | | |
| Производительность, банок/мин | 100...15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 1,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1450x1150x1560 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 980 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Машина для укладки кильки в банки ёмкостью 805 мл Н2-ИНА 204</p> | <p>Предназначена для дозирования, кильки, укладки её тремя слоями в банку, с двухкратным пересыпанием каждого слоя посольной смесью перед укладкой, дозирования консерванта и виброразравнивания продукта.</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>4,8</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>2340x2140x1760</td> </tr> <tr> <td>Масса, не более, кг</td> <td>3550</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 24 | Уст. мощность, кВт | 4,8 | Габаритные размеры, мм | 2340x2140x1760 | Масса, не более, кг | 3550 | | | | | | | | | |
| Производительность, банок/мин | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 4,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 2340x2140x1760 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, не более, кг | 3550 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Машина для укладки кильки в банку Н2-ИНА 204А</p> | <p>Предназначена для дозирования, посола и 3-слойной укладки кильки в банки 14К с виброразравниванием.</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>4,8</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>2400x3500x2000</td> </tr> <tr> <td>Масса, не более, кг</td> <td>3500</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 48 | Уст. мощность, кВт | 4,8 | Габаритные размеры, мм | 2400x3500x2000 | Масса, не более, кг | 3500 | | | | | | | | | |
| Производительность, банок/мин | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 4,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 2400x3500x2000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, не более, кг | 3500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Машина укладочная Н2-ИНА 206</p> | <p>Предназначена для дозирования, посола и 3-хслойной укладки кильки в банки 14К с виброразравниванием в линиях производства пресервов из солёного полуфабриката и рыбы-сырца кильки, хамсы, тюльки в банки 14К и 14ГК</p> | <p>Производительность, банок/мин 36 Уст. мощность, кВт 6 Габаритные размеры, мм 2400x3500x2000 Масса, не более, кг 2850</p> | |
| <p>Дозатор роторный Н2-ИДА502</p> | <p>Универсальный дозатор для наполнения алюминиевых, жестяных и стеклянных банок полужидкими и пастообразными продуктами различных видов</p> | <p>Производительность, банок/мин 200 Уст. мощность, кВт 1,1 Габаритные размеры, мм 1450x1150x1560 Масса, кг 980</p> |  |
| <p>Универсальный дозатор Н2-ИДА507</p> | <p>Универсальный дозатор для наполнения алюминиевых, жестяных и стеклянных банок полужидкими и пастообразными продуктами различных видов</p> | <p>Производительность, банок/мин 125 Диапазон дозирования, см³ 15...350 Точность дозирования, гр. ± 2 Диаметр банки, мм 73...100 Высота банки, мм 30...56 Уст. мощность, кВт 1,1 Габаритные размеры, мм 1450x1100x1900 Масса, кг 960</p> |  |

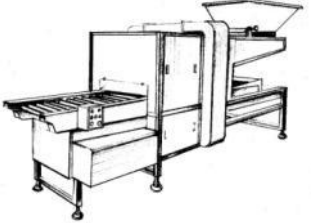

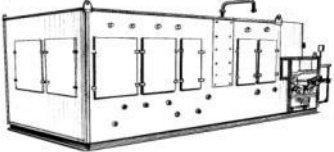
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|-------------------------------|--------|--------------------------------------|-------------|--|----------------|--------------------------------|------|-----------------------|-----|-----------------------------------|------------------------|-------------------------------------|-----|---|
| <p>Дозатор роторный Н2-ИДА540</p> | <p>Дозатор предназначен для наполнения алюминиевых и жестяных банок №№ 1, 2, 3, 5, 8, 9, 38, 56 полужидкими и пастообразными продуктами</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>63-150</td> </tr> <tr> <td>Пределы дозирования, см³</td> <td>50...500</td> </tr> <tr> <td>Точность дозирования по объему, %</td> <td>± 3</td> </tr> <tr> <td>Бака для продукта, л, не более</td> <td>110</td> </tr> <tr> <td>Давление воздуха, МПа</td> <td>0,6</td> </tr> <tr> <td>Расход воздуха, м³/с</td> <td>5,5 x 10⁻⁵</td> </tr> <tr> <td>Номинальная мощность, кВт, не более</td> <td>1,1</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 63-150 | Пределы дозирования, см ³ | 50...500 | Точность дозирования по объему, % | ± 3 | Бака для продукта, л, не более | 110 | Давление воздуха, МПа | 0,6 | Расход воздуха, м ³ /с | 5,5 x 10 ⁻⁵ | Номинальная мощность, кВт, не более | 1,1 |  |
| Производительность, банок/мин | 63-150 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пределы дозирования, см ³ | 50...500 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Точность дозирования по объему, % | ± 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Бака для продукта, л, не более | 110 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Давление воздуха, МПа | 0,6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воздуха, м ³ /с | 5,5 x 10 ⁻⁵ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номинальная мощность, кВт, не более | 1,1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Машина формовочная Н2-ИДЖ</p> | <p>Машина предназначена для дозирования в банку №6 фаршевой смеси в форме долек общим объемом 15...350 см³</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1570x1200x1870</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>1200</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 90 | Уст. мощность, кВт | 1,1 | Габаритные размеры, мм | 1570x1200x1870 | Масса, кг | 1200 | | | | | | | |
| Производительность, банок/мин | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 1,1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1570x1200x1870 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 1200 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Дозатор соли 2688-10</p> | <p>Устанавливается на конвейер для банок №№ 3, 6, 8; величина дозы - 3, 4, 5, 6 г</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>230x330x292</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 90 | Габаритные размеры, мм | 230x330x292 |  | | | | | | | | | | |
| Производительность, банок/мин | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 230x330x292 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Дозатор жидкости 2693-00.14</p> | <p>Устанавливается на конвейер для банок №№ 3, 6, 8; величина дозы продукта – 7...25 мл</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>465x285x427</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 60 | Габаритные размеры, мм | 465x285x427 |  <p>научно-производственное объединение</p> | | | | | | | | | | |
| Производительность, банок/мин | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 465x285x427 | | | | | | | | | | | | | | | | |




| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|-------------------------------|----------|---|-----|-----------------------------|---------------|------------------------|--------------|--|------|-----------------------------|-----|--------------------|----------------|--|
| <p>Машина фарше-наполнительная Н2-ИТЛ218</p> | <p>Машина предназначена для дозирования фаршевой смеси, формования из нее тефтелей/котлет/фрикаделек и наполнения ими(по 7 шт.) консервных банок №№ 2, 3, 8 (готовые фаршевые изделия могут выгружаться на ленту транспортера)</p> | <table> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>45...100</td> </tr> <tr> <td>Установленная мощность, кВт</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1240x740x1580</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>550</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 45...100 | Установленная мощность, кВт | 1,1 | Габаритные размеры, мм | 1240x740x1580 | Масса, кг | 550 |  | | | | | | |
| Производительность, банок/мин | 45...100 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Установленная мощность, кВт | 1,1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1240x740x1580 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 550 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Конвейер для фасования рыбы в банки Н2-ИТЛ 202-17</p> | <p>Предназначен для подвода обрабатываемого сырья к рабочим местам и отвода от них готового продукта.</p> | <table> <tr> <td colspan="2">Конвейер верхний:</td> </tr> <tr> <td>Скорость рабочего полотна, м/с</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Установленная мощность, кВт</td> <td>0,55</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Конвейер нижний:</td> </tr> <tr> <td>Скорость рабочего полотна, м/с</td> <td>0,17</td> </tr> <tr> <td>Установленная мощность, кВт</td> <td>2,2</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры</td> <td>9000x2000x1600</td> </tr> </table> | Конвейер верхний: | | Скорость рабочего полотна, м/с | 0,2 | Установленная мощность, кВт | 0,55 | Конвейер нижний: | | Скорость рабочего полотна, м/с | 0,17 | Установленная мощность, кВт | 2,2 | Габаритные размеры | 9000x2000x1600 | |
| Конвейер верхний: | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Скорость рабочего полотна, м/с | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Установленная мощность, кВт | 0,55 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Конвейер нижний: | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Скорость рабочего полотна, м/с | 0,17 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Установленная мощность, кВт | 2,2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры | 9000x2000x1600 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Подъёмник фрикционный для пустой тары Н2-ИТЛ403-04</p> | <p>Подъемник фрикционный предназначен для вертикального транспортирования металлических банок.</p> | <table> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Скорость движения рабочего полотна, м/с</td> <td>0,4</td> </tr> <tr> <td>Установленная мощность, кВт</td> <td>0,55</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>760x550x4540</td> </tr> </table> | Производительность, банок/мин | 120 | Скорость движения рабочего полотна, м/с | 0,4 | Установленная мощность, кВт | 0,55 | Габаритные размеры, мм | 760x550x4540 |  | | | | | | |
| Производительность, банок/мин | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Скорость движения рабочего полотна, м/с | 0,4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Установленная мощность, кВт | 0,55 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 760x550x4540 | | | | | | | | | | | | | | | | |

Оборудования для закатки и укупоривания наполненной тары




| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>Автомат закаточный АЗБ</p> | <p>Автомат предназначен для закатки круглых банок диаметром от 50 до 100 мм и высотой 35-125 мм</p> | <p>Производительность, банок/мин 100 Уст. мощность, кВт 3,03 Габаритные размеры, мм 1800x1110x1950 Масса, кг 550</p> |  |
| <p>Автомат для укупоривания банки АУБ</p> | <p>Предназначен для укупоривания, учета и выдачи стеклянных банок. Банки используются с венчиком горловины типа III и винтовыми металлическими крышками («твист-офф»), вместимостью от 250 до 1000 см³.</p> | <p>Производительность, банок/мин 100 Диаметр крышек, мм 58, 66, 82 Уст. мощность, кВт 2,05 Габаритные размеры, мм - укупорочной части 1800x750x2000 - автомата подачи крышек 1350x720x2600 Масса, кг - укупорочной части 530 - автомата подачи крышек 470</p> |  |
| <p>Автомат контроля герметичности АКГ</p> | <p>Предназначен для контроля герметичности упаковки «твист-офф», счета готовых и бракованных изделий (стеклобанки)</p> | <p>Производительность, банок/мин 100 Размер банок, мм - диаметр 72...106 - высота 106...162 Уст. мощность, кВт 0,43 Габаритные размеры, мм 1800x470x1840 Масса, кг 225</p> |  |

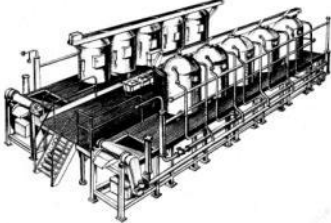

Оборудование для тепловой обработки продукта

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|---------|--------------------|-----|--|----------------|-------------------------------|---------|---|----------------|-----------------------|-----------|---|-----|--------------------------------|-----|-----------------------------|----------------|------------------------|----------------|---------------------|-------------|---|
| <p>Машина панировочная Н2-ИТЛ505-02</p> | <p>Машина предназначена для панирования кусков рыбы и мяса, мелких тушек рыб перед обжариванием</p> | <table> <tr> <td>Производительность по рыбе, кг/ч</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>3400x1200x2200</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>1000</td> </tr> </table> | Производительность по рыбе, кг/ч | 200 | Уст. мощность, кВт | 1,5 | Габаритные размеры, мм | 3400x1200x2200 | Масса, кг | 1000 |  | | | | | | | | | | | | | | |
| Производительность по рыбе, кг/ч | 200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 3400x1200x2200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 1000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Печь обжарочная с охладителем Н2-ИТА 302М</p> | <p>Предназначена для обжаривания рыбы и фаршевых изделий</p> | <table> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- по рыбе</td> <td>125</td> </tr> <tr> <td>- по форм. изделиям (при толщине до 15 мм)</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>66,2</td> </tr> <tr> <td>Время обработки, мин</td> <td>7...15</td> </tr> <tr> <td>Температура масла, °С</td> <td>150...170</td> </tr> <tr> <td>Объем масла в печи, кг</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры печи, мм</td> <td>4000x1600x1800</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>3200x1660x3000</td> </tr> <tr> <td>Масса без масла, кг</td> <td>1200...1720</td> </tr> </table> | Производительность, кг/ч | | - по рыбе | 125 | - по форм. изделиям (при толщине до 15 мм) | 150 | Уст. мощность, кВт | 66,2 | Время обработки, мин | 7...15 | Температура масла, °С | 150...170 | Объем масла в печи, кг | 200 | Расход воды, м ³ /ч | 0,2 | Габаритные размеры печи, мм | 4000x1600x1800 | Габаритные размеры, мм | 3200x1660x3000 | Масса без масла, кг | 1200...1720 |  |
| Производительность, кг/ч | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - по рыбе | 125 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - по форм. изделиям (при толщине до 15 мм) | 150 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 66,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Время обработки, мин | 7...15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура масла, °С | 150...170 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Объем масла в печи, кг | 200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Расход воды, м ³ /ч | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры печи, мм | 4000x1600x1800 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 3200x1660x3000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса без масла, кг | 1200...1720 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Бланширователь малогобаритный Н2-ИТА210</p> | <p>Предназначен для бланширования продукта, уложенного в банки №№ 2, 3, 6, 8</p> | <table> <tr> <td>Производительность для банок №№ 2, 3 (№№ 6, 8), шт/мин</td> <td>60 (40)</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>3,7</td> </tr> <tr> <td>Время обработки, мин</td> <td>30...45</td> </tr> <tr> <td>Температура бланширования, °С</td> <td>95...98</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>5000x3500x2200</td> </tr> <tr> <td>Масса без масла, кг</td> <td>6000</td> </tr> </table> | Производительность для банок №№ 2, 3 (№№ 6, 8), шт/мин | 60 (40) | Уст. мощность, кВт | 3,7 | Время обработки, мин | 30...45 | Температура бланширования, °С | 95...98 | Габаритные размеры, мм | 5000x3500x2200 | Масса без масла, кг | 6000 |  | | | | | | | | | | |
| Производительность для банок №№ 2, 3 (№№ 6, 8), шт/мин | 60 (40) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 3,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Время обработки, мин | 30...45 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура бланширования, °С | 95...98 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 5000x3500x2200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса без масла, кг | 6000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|----------------------------|-------------|----------------------------|---------------|----------------------|--------|-------------------------------|---------|--|-----------------|------------------------|----------------|---|---------------|--|------|---|
| <p>Бланширователь водяной ФБ</p> | <p>Устройство предназначено для обработки формованных фаршевых изделий, в т.ч. фрикаделек, а также кусков рыбы, мяса, овощей, грибов</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, шт/мин</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>7,7</td> </tr> <tr> <td>Время обработки, мин</td> <td>7...10</td> </tr> <tr> <td>Температура бланширования, °С</td> <td>95...98</td> </tr> <tr> <td>Скорость скребкового конвейерного полотна, м/с</td> <td>0,0033...0,0047</td> </tr> <tr> <td>Ширина полотна, мм</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>3000x780x1500</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>1000</td> </tr> </table> | Производительность, шт/мин | 250 | Уст. мощность, кВт | 7,7 | Время обработки, мин | 7...10 | Температура бланширования, °С | 95...98 | Скорость скребкового конвейерного полотна, м/с | 0,0033...0,0047 | Ширина полотна, мм | 350 | Габаритные размеры, мм | 3000x780x1500 | Масса, кг | 1000 |  |
| Производительность, шт/мин | 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 7,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Время обработки, мин | 7...10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура бланширования, °С | 95...98 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Скорость скребкового конвейерного полотна, м/с | 0,0033...0,0047 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ширина полотна, мм | 350 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 3000x780x1500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 1000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Устройство для мойки бекона 10 КОН</p> | <p>Предназначено для мойки и ошпаривания кусков мяса, рыбы и овощей после копчения и другой обработки</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность (ТЭНов), кВт</td> <td>28,60 (28,35)</td> </tr> <tr> <td>Время обработки, с</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Температура воды, °С</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Скорость конвейерного полотна, м/с</td> <td>0,25</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1450x1330x1350</td> </tr> </table> | Производительность, кг/ч | 300 | Уст. мощность (ТЭНов), кВт | 28,60 (28,35) | Время обработки, с | 3 | Температура воды, °С | 90 | Скорость конвейерного полотна, м/с | 0,25 | Габаритные размеры, мм | 1450x1330x1350 |  | | | | |
| Производительность, кг/ч | 300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность (ТЭНов), кВт | 28,60 (28,35) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Время обработки, с | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура воды, °С | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Скорость конвейерного полотна, м/с | 0,25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1450x1330x1350 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Бланширователь Н2-БК</p> | <p>Предназначен для тепловой обработки кальмара, нарезанного на полосы не более 20 мм.</p> | <table border="0"> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td>1200...2000</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>0,25</td> </tr> <tr> <td>Время обработки, мин</td> <td>5...3</td> </tr> <tr> <td>Температура бланширования, °С</td> <td>95...98</td> </tr> <tr> <td>Скорость конвейерного полотна, м/мин</td> <td>1,2...2</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>7400x1150x1550</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>1400</td> </tr> </table> | Производительность, кг/ч | 1200...2000 | Уст. мощность, кВт | 0,25 | Время обработки, мин | 5...3 | Температура бланширования, °С | 95...98 | Скорость конвейерного полотна, м/мин | 1,2...2 | Габаритные размеры, мм | 7400x1150x1550 | Масса, кг | 1400 |  | | |
| Производительность, кг/ч | 1200...2000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уст. мощность, кВт | 0,25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Время обработки, мин | 5...3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура бланширования, °С | 95...98 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Скорость конвейерного полотна, м/мин | 1,2...2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 7400x1150x1550 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 1400 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Оборудование для стерилизации консервов

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|------|-------------------|------|------------------------------|------|--|---------------|------------------------------|-----------|---------------------------------------|-----------|---|--|------------------------------|-----|--------------------------------|-----|--------------------------------------|-------|---|-----------------------|-----------|------|---|
| <p style="text-align: center;">Автоклав вертикальный с установкой управляющей Н2-ИТА602</p> | <p>Малогабаритный автоклав корзиночного типа, предназначенный для использования на судах и фермерских хозяйствах. Возможно комплектование парогенератором</p> | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Производительность (при вместимости автоклава 262 банки №8), туб/смену</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">1,22</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Полезный объем, л</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">250</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Температура стерилизации, °C</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">120</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Рабочее давление, МПа (кгс/см²)</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">28,60 (28,35)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">- при стерилизации</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">0,2 (2,0)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">- при охлаждении</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">0,3 (3,0)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Расходы за цикл</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">- пара, кг</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">15</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">- пресной воды, м³</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">0,5</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">- сжатого воздуха, м³/с</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">0,002</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Габаритные размеры (с открытой крышкой), мм</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">1204x1007x1360 (1933)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Масса, кг</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">420</td> </tr> </table> | Производительность (при вместимости автоклава 262 банки №8), туб/смену | 1,22 | Полезный объем, л | 250 | Температура стерилизации, °C | 120 | Рабочее давление, МПа (кгс/см ²) | 28,60 (28,35) | - при стерилизации | 0,2 (2,0) | - при охлаждении | 0,3 (3,0) | Расходы за цикл | | - пара, кг | 15 | - пресной воды, м ³ | 0,5 | - сжатого воздуха, м ³ /с | 0,002 | Габаритные размеры (с открытой крышкой), мм | 1204x1007x1360 (1933) | Масса, кг | 420 |   |
| Производительность (при вместимости автоклава 262 банки №8), туб/смену | 1,22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Полезный объем, л | 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура стерилизации, °C | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Рабочее давление, МПа (кгс/см ²) | 28,60 (28,35) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - при стерилизации | 0,2 (2,0) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - при охлаждении | 0,3 (3,0) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Расходы за цикл | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - пара, кг | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - пресной воды, м ³ | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - сжатого воздуха, м ³ /с | 0,002 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры (с открытой крышкой), мм | 1204x1007x1360 (1933) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 420 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p style="text-align: center;">Автоклав горизонтальный для стерилизации консервов МАГ 1100/3</p> | <p>Трехкорзиночный автоклав, предназначенный для стерилизации консервов.</p> | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Вместимость автоклава, шт</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">- по банке №9</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">1890</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">- по банке №6</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">2370</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">по стеклобанке III-58-350</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">3003</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Температура стерилизации, °C</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">130</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Рабочее давление, кгс/см²</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">3,5</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Технологическая потребность (давление):</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">- воды, м³/цикл</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">2,5</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">- пара, кг/цикл</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">300</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">- воздуха, л/мин</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">500</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Габаритные размеры, мм</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">3300x2200x2000</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Масса, кг</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">2000</td> </tr> </table> | Вместимость автоклава, шт | | - по банке №9 | 1890 | - по банке №6 | 2370 | по стеклобанке III-58-350 | 3003 | Температура стерилизации, °C | 130 | Рабочее давление, кгс/см ² | 3,5 | Технологическая потребность (давление): | | - воды, м ³ /цикл | 2,5 | - пара, кг/цикл | 300 | - воздуха, л/мин | 500 | Габаритные размеры, мм | 3300x2200x2000 | Масса, кг | 2000 |  |
| Вместимость автоклава, шт | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - по банке №9 | 1890 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - по банке №6 | 2370 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| по стеклобанке III-58-350 | 3003 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура стерилизации, °C | 130 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Рабочее давление, кгс/см ² | 3,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Технологическая потребность (давление): | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - воды, м ³ /цикл | 2,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - пара, кг/цикл | 300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - воздуха, л/мин | 500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 3300x2200x2000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 2000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|----|------------------------------|-----------|---------------------------------------|---------|--|--|------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------------------------|----------------|--|-----------------------|-----------|-------|---|
| <p>Комплекс оборудования для стерилизации консервов с автоматизированной системой управления процессом стерилизации Н2-ИТЛ209-02</p> | <p>Загрузка и выгрузка банок осуществляется механизированным способом. В состав комплекса может входить от 2 до 14 стерилизаторов. Вместимость каждого стерилизатора - 1500 банок № 3,6.</p> | <table> <tr> <td>Производительность 6 стерилизаторов по банке №3, банок/мин</td> <td>72</td> </tr> <tr> <td>Температура стерилизации, °С</td> <td>112...130</td> </tr> <tr> <td>Рабочее давление, кгс/см²</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Технологическая потребность (давление) для 6 стерилизаторов:</td> <td></td> </tr> <tr> <td> воды, м³/ч (Па)</td> <td>3,8(0,3...0,4)</td> </tr> <tr> <td> пара, кг/ч (Па)</td> <td>280 (0,4...0,5)</td> </tr> <tr> <td> воздуха, м³/ч (Па)</td> <td>16 (0,5...0,6)</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры комплекса из 6 стерилизаторов (с помостом управления), мм</td> <td>12500x2180(3400)x3200</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>12000</td> </tr> </table> | Производительность 6 стерилизаторов по банке №3, банок/мин | 72 | Температура стерилизации, °С | 112...130 | Рабочее давление, кгс/см ² | 3,5 | Технологическая потребность (давление) для 6 стерилизаторов: | | воды, м ³ /ч (Па) | 3,8(0,3...0,4) | пара, кг/ч (Па) | 280 (0,4...0,5) | воздуха, м ³ /ч (Па) | 16 (0,5...0,6) | Габаритные размеры комплекса из 6 стерилизаторов (с помостом управления), мм | 12500x2180(3400)x3200 | Масса, кг | 12000 |  |
| Производительность 6 стерилизаторов по банке №3, банок/мин | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура стерилизации, °С | 112...130 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Рабочее давление, кгс/см ² | 3,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Технологическая потребность (давление) для 6 стерилизаторов: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| воды, м ³ /ч (Па) | 3,8(0,3...0,4) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| пара, кг/ч (Па) | 280 (0,4...0,5) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| воздуха, м ³ /ч (Па) | 16 (0,5...0,6) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры комплекса из 6 стерилизаторов (с помостом управления), мм | 12500x2180(3400)x3200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 12000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Линия для лакирования и сушки внутренних и наружных поверхностей консервных банок и крышек Н2-ЛЖБК</p> | <p>Линия предназначена для лакирования и сушки внутренних и наружных поверхностей цилиндрических цельноштампованных жестяных консервных банок и крышек</p> | <table> <tr> <td>Размеры банок и крышек, мм</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- внутренний диаметр</td> <td>74...99</td> </tr> <tr> <td>- высота</td> <td>21...57</td> </tr> </table> | Размеры банок и крышек, мм | | - внутренний диаметр | 74...99 | - высота | 21...57 |  | | | | | | | | | | | | |
| Размеры банок и крышек, мм | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - внутренний диаметр | 74...99 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - высота | 21...57 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Вспомогательное оборудование

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|--------------------------------|--------------|-----------------------------|--------------------|---|-----------|--|-------------|-----------|----|---|
| <p>Станок для заточки ножей Д5-ИТ2-Н</p> | <p>Станок предназначен для заточки дисковых ножей рыбообрабатывающих машин и устанавливается в механизированных рыбообрабатывающих цехах всех типов</p> | <table border="0"> <tr> <td>Установленная мощность, кВт</td> <td>0,55</td> </tr> <tr> <td>Производительность, ножей/ч</td> <td>не менее 2</td> </tr> <tr> <td>диаметр затачиваемых ножей, мм</td> <td>120...360</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>670x580x580</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>60</td> </tr> </table> | Установленная мощность, кВт | 0,55 | Производительность, ножей/ч | не менее 2 | диаметр затачиваемых ножей, мм | 120...360 | Габаритные размеры, мм | 670x580x580 | Масса, кг | 60 |  |
| Установленная мощность, кВт | 0,55 | | | | | | | | | | | | |
| Производительность, ножей/ч | не менее 2 | | | | | | | | | | | | |
| диаметр затачиваемых ножей, мм | 120...360 | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 670x580x580 | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 60 | | | | | | | | | | | | |
| <p>Моечная ванна-сборник с корзиной для рыбы Н40-ИРЛ1.01</p> | <p>Комплект предназначен для мойки и накопления разделанной рыбы (и др. продуктов), состоит из ванны и съемной перфорированной корзины, от размеров продукта зависит размеров перфорации</p> | <table border="0"> <tr> <td>Внутренние размеры корзины, мм</td> <td>720x720x350</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>820x860x900...1000</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>60</td> </tr> </table> | Внутренние размеры корзины, мм | 720x720x350 | Габаритные размеры, мм | 820x860x900...1000 | Масса, кг | 60 |  | | | | |
| Внутренние размеры корзины, мм | 720x720x350 | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 820x860x900...1000 | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 60 | | | | | | | | | | | | |
| <p>Стол промывочный ТМН-02</p> | <p>Предназначен для замачивания, мойки и ополаскивания обрабатываемого продукта или инвентаря. Возможна установка от 2 до 4 моечных емкостей глубиной от 100 до 600 мм.</p> | <table border="0"> <tr> <td>Размеры моечной емкости, мм</td> <td>700x600x300</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1600x800x850</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>90</td> </tr> </table> | Размеры моечной емкости, мм | 700x600x300 | Габаритные размеры, мм | 1600x800x850 | Масса, кг | 90 |  | | | | |
| Размеры моечной емкости, мм | 700x600x300 | | | | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1600x800x850 | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 90 | | | | | | | | | | | | |
| <p>Стол рабочий ТМН-04</p> | <p>Предназначен для разделки рыбы, обвалки мяса, имеет трубчатую нижнюю полку и быстросъемную полиэтиленовую столешницу</p> | <table border="0"> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td>1500x700x850</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td>90</td> </tr> </table> | Габаритные размеры, мм | 1500x700x850 | Масса, кг | 90 |  | | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1500x700x850 | | | | | | | | | | | | |
| Масса, кг | 90 | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| Конвейер скребковый МРП-04 | Предназначен для транспортирования неразделанной рыбы различных видов, а также рыбы, разделанной на тушку или филе | Установленная мощность, кВт 0,55 Ширина рабочего полотна, мм 540 Скорость рабочего полотна, м/с 0,03...0,2 Габаритные размеры, мм 2943x770x1690 Масса, кг, не более 300 |  |
| Транспортер пластинчатый ТМН-07 | Предназначен для транспортирования рыбы различных видов, мяса, грибов, ягод и др. продуктов, возможна установка дополнительных подсушивающих устройств | Установленная мощность, кВт 0,55 Ширина рабочего полотна, мм 600 Скорость рабочего полотна, м/с 0,03...0,2 Габаритные размеры, мм 7000x975x908 Масса, кг, не более 155 |  |
| Устройство для выгрузки автоклавных корзин БАРС | Устройство предназначено для механизации разгрузки автоклавных корзин. | Установленная мощность, кВт 0,25 Скорость приёмной ванны, м ³ 3,6 Температура воды, подаваемой в ванну, °С 20 Скорость полотна конвейера выгрузки, м/с 0,036 Габаритные размеры, мм 3700x1610x1900 |  |
| Опрокидыватель корзин ЗБАМ | Предназначен для механизации разгрузки цилиндрических автоклавных корзин и подачи банок на последующие технологические операции. | Установленная мощность, кВт 2,2 Масса корзин с грузом, кг 500 Угол опрокидывания корзин, градус 120 Габаритные размеры, мм 1650x1400x1300 |  |
| Стол-накопитель МРП-09 | Предназначен для приема и накопления консервных и пресервных банок и поштучной выдачи на последующие технологические операции | Установленная мощность, кВт 0,55 Ширина рабочего полотна, мм 540 Скорость вращения стола, об/мин 3...24 Габаритные размеры, мм 1100x1100x980 Масса, кг, не более 115 |  |