








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 border="0"> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td style="text-align: right;">800</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td style="text-align: right;">1,5</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td style="text-align: right;">5500x1640x1860</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td style="text-align: right;">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 border="0"> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td style="text-align: right;">1000</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td style="text-align: right;">8,6</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> <tr> <td>Расход пара, кг/ч</td> <td style="text-align: right;">310</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td style="text-align: right;">8500x2345x2500</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td style="text-align: right;">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 border="0"> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td style="text-align: right;">400...500</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td style="text-align: right;">8,6</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, м³/ч, не более</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> <tr> <td>Расход пара, кг/ч</td> <td style="text-align: right;">300</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td style="text-align: right;">8500x2345x2690</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td style="text-align: right;">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



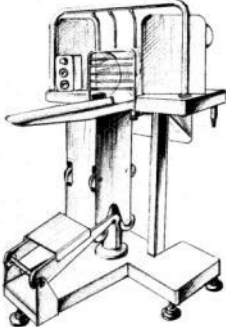

<p>Машина для мойки рыбы и морепродуктов Н2-ИМГ</p>	<p>Механизированная машина непрерывного действия для мойки рыбы, ягод, грибов и овощей (длиной до 400 мм)</p>	<table> <tr> <td>Производительность, кг/ч</td> <td>8000</td> </tr> <tr> <td>Уст. мощность, кВт</td> <td>6,55</td> </tr> <tr> <td>Расход воды, 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> <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> <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												


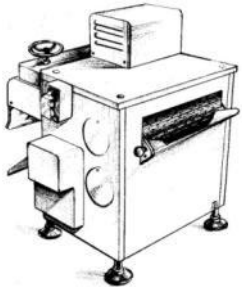
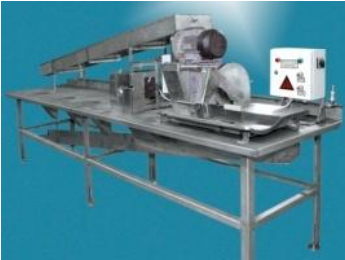

<p>Машина для разделывания толстолобика Н2-ИРА117</p>	<p>Машина предназначена для разделки рыбы длиной 200...400 мм на тушку с удалением хвостового плавника</p>	<p>Производительность, рыб/мин 120 Уст. мощность, кВт 1,1 Расход воды, м³/ч, не более 1 Габаритные размеры, мм 3000x1200x1650 Масса, кг 700</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, гидровывом 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>Эмульсификатор 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> <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> <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> <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> <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>	

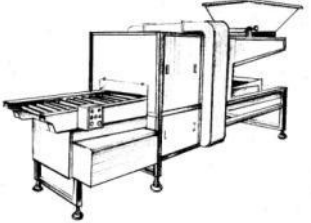

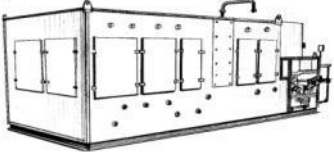
<p>Дозатор роторный Н2-ИДА540</p>	<p>Дозатор предназначен для наполнения алюминиевых и жестяных банок №№ 1, 2, 3, 5, 8, 9, 38, 56 полужидкими и пастообразными продуктами</p>	<table border="0"> <tr> <td>Производительность, банок/мин</td> <td>63-150</td> </tr> <tr> <td>Пределы дозирования, см³</td> <td>50...500</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>	

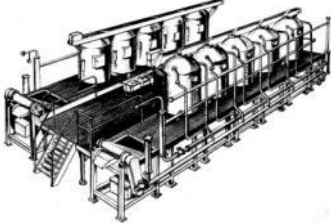

Оборудование для тепловой обработки продукта

<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 формованных 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 малогабаритный 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> <tr> <td>Производительность (при вместимости автоклава 262 банки №8), туб/смену</td> <td style="text-align: right;">1,22</td> </tr> <tr> <td>Полезный объем, л</td> <td style="text-align: right;">250</td> </tr> <tr> <td>Температура стерилизации, °C</td> <td style="text-align: right;">120</td> </tr> <tr> <td>Рабочее давление, МПа (кгс/см²)</td> <td style="text-align: right;">28,60 (28,35)</td> </tr> <tr> <td>- при стерилизации</td> <td style="text-align: right;">0,2 (2,0)</td> </tr> <tr> <td>- при охлаждении</td> <td style="text-align: right;">0,3 (3,0)</td> </tr> <tr> <td>Расходы за цикл</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- пара, кг</td> <td style="text-align: right;">15</td> </tr> <tr> <td>- пресной воды, м³</td> <td style="text-align: right;">0,5</td> </tr> <tr> <td>- сжатого воздуха, м³/с</td> <td style="text-align: right;">0,002</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры (с открытой крышкой), мм</td> <td style="text-align: right;">1204x1007x1360 (1933)</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td style="text-align: right;">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> <tr> <td>Вместимость автоклава, шт</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- по банке №9</td> <td style="text-align: right;">1890</td> </tr> <tr> <td>- по банке №6</td> <td style="text-align: right;">2370</td> </tr> <tr> <td>по стеклобанке III-58-350</td> <td style="text-align: right;">3003</td> </tr> <tr> <td>Температура стерилизации, °C</td> <td style="text-align: right;">130</td> </tr> <tr> <td>Рабочее давление, кгс/см²</td> <td style="text-align: right;">3,5</td> </tr> <tr> <td>Технологическая потребность (давление):</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- воды, м³/цикл</td> <td style="text-align: right;">2,5</td> </tr> <tr> <td>- пара, кг/цикл</td> <td style="text-align: right;">300</td> </tr> <tr> <td>- воздуха, л/мин</td> <td style="text-align: right;">500</td> </tr> <tr> <td>Габаритные размеры, мм</td> <td style="text-align: right;">3300x2200x2000</td> </tr> <tr> <td>Масса, кг</td> <td style="text-align: right;">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	