

# Фаршемешалки BWL, JB, JBFZ, JBZKS, JBZL

## Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [hmr@nt-rt.ru](mailto:hmr@nt-rt.ru) || сайт: <https://hmru.nt-rt.ru/>

# Фаршемесы



## Принцип действия фаршемесов Hualian Machinery

В основе принципа действия фаршемесов Hualian Machinery лежит автоматизированная подача продуктов в закрываемую вакуумной крышкой дежу. Фарш посредством перекрывающихся лопаток перемешивается по всему объему бункера. При этом исключается перетираание или прессование продукции.

Фаршемес оснащен изолятором фаршевой смеси. Если емкость изолятора полностью заполнена продуктом, отверстие отсоса воздуха автоматически перекрывается. Такое решение исключает попадание смеси в вакуумный насос. Также агрегат предусматривает возможность регулирования уровня вакуумирования бункера. Это дает возможность изменять рецептуру приготовления фаршевой смеси.

Вакуумные фаршемесы Hualian Machinery изготавливаются из нержавеющей стали. Закругленная форма всех моделей упрощает мытье баков. Панель управления с интуитивно понятным интерфейсом позволяет легко управлять этим оборудованием и не требует особой подготовки персонала.

Технические особенности фаршемесов:

- наличие выгрузного устройства — заметно упрощает выгрузку фарша, срабатывает при обратном ходе главного вала;
- вакуумирование бака — помогает предотвращать возникновение и развитие болезнетворных бактерий и микроорганизмов, замедлять процессы окисления, обеспечивать равномерность и высокое качество структуры фарша, улучшать вкусовые характеристики продукта;
- специальное блокирующее устройство пневматической крышки фаршемеса — обеспечивает необходимый уровень безопасности персонала;
- основные детали и узлы выполнены из нержавеющей стали;
- равномерность смешивания ингредиентов — следствие использования перемешивающих элементов лопастного типа;
- фиксирующие устройства — служат для удерживания дежи.

## Фаршемесильный аппарат BWL-50

Фаршемесильный аппарат BWL-50 предназначен для перемешивания различных видов фарша – мясного, рыбного, овощного, смешанного. Может также использоваться для смешивания других вязких и пастообразных продуктов. Объем дежи – 70 л, разовая загрузка продукта – до 50 кг. Оптимально подходит для пищевых производств различной мощности, предприятий торговли и общественного питания.

Конструкция включает станину, дежу с крышкой, редуктор и механический выгрузной механизм. Все элементы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Модель относится к категории лопастных фаршемесов. Лопастной смеситель обеспечивает тщательное, равномерное перемешивание компонентов и получение фарша однородной консистенции.

Характеристики	BWL-50
Скорость вращения рабочего органа (об/мин)	52
Время замеса (мин)	30
Разовый объем загрузки (кг)	до 50
Мощность (кВт)	1.1
Габаритные размеры (мм)	860*450*900
Вес аппарата (кг)	140

## Фаршемесильный аппарат BWL-100

Фаршемесильный аппарат BWL-100 – еще одна модель в серии лопастных фаршемесов известного китайского производителя пищевого оборудования. Объем дежи в данной модели составляет 130 л, разовая загрузка фарша – до 100 кг.

Аппарат предназначен для смешивания мясного и мясоовощного фарша с различными специями и вкусовыми добавками. Может использоваться для перемешивания фарша большой влажности, а также других вязких и пастообразных продуктов. Эксплуатируется на мясоперерабатывающих производствах, в пельменных и колбасных цехах, на предприятиях общественного питания и ритейла.

Основные элементы конструкции – станина, дежа, верхняя крышка, редуктор, приводной выгрузной механизм. Все части, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из пищевой нержавеющей стали.

Месильный орган с лопатками обеспечивает тщательное и равномерное смешивание всех компонентов фарша.

Одно из главных достоинств фаршемеса BWL-100 – быстрая и удобная смена месильного органа, для этого достаточно немного ослабить крепежные болты и открутить соединитель. Это существенно упрощает санитарно-гигиеническую обработку и обслуживание фаршемеса.

Характеристики	BWL-100
Скорость вращения рабочего органа (об/мин)	62
Время замеса (мин)	30-40
Разовый объем загрузки (кг)	до 100
Мощность (кВт)	1.5
Габаритные размеры (мм)	1080*480*1100

## ZKJB-150

Для смешивания фарша с другими ингредиентами в пищевом производстве применяются фаршемесы. Компания Hualian Machinery предлагает приобрести такие агрегаты на выгодных условиях.

Вакуумные фаршемесы серий ZKJB 1200, 600, 300, 150 незаменимы при изготовлении разного рода полуфабрикатов. Эти машины служат для равномерного и быстрого перемешивания мясного, рыбного, овощного, творожного и другого фарша со специями, рассолами и другими добавками.

Характеристики	ZKJB-150
Производительность (кг/ед)	120
Объем бункера (л)	150
Объем бункера (л)	150
Мощность (кВт)	2.95
Скорость смешивания (r/min)	56
Уровень вакуумизации (МПа)	0 — 0.085
Напряжение (В)	380
Размер (мм)	1400*1100*1300

## ZKJB-300

Для смешивания фарша с другими ингредиентами в пищевом производстве применяются фаршемесы. Компания Hualian Machinery предлагает приобрести такие агрегаты на выгодных условиях.

Вакуумные фаршемесы серий ZKJB 1200, 600, 300, 150 незаменимы при изготовлении разного рода полуфабрикатов. Эти машины служат для равномерного и быстрого перемешивания мясного, рыбного, овощного, творожного и другого фарша со специями, рассолами и другими добавками.

Характеристики	ZKJB-300
Производительность (кг/ед)	280
Объем бункера (л)	300
Объем бункера (л)	300
Мощность (кВт)	5.15
Скорость смешивания (r/min)	63
Уровень вакуумизации (МПа)	0 — 0.085
Напряжение (В)	380
Размер (мм)	1400*1250*1400

## ЗКJB-600 с загрузчиком

Для смешивания фарша с другими ингредиентами в пищевом производстве применяются фаршемесы. Компания Hualian Machinery предлагает приобрести такие агрегаты на выгодных условиях.

Вакуумные фаршемесы серий ЗКJB 1200, 600, 300, 150 незаменимы при изготовлении разного рода полуфабрикатов. Эти машины служат для равномерного и быстрого перемешивания мясного, рыбного, овощного, творожного и другого фарша со специями, рассолами и другими добавками.

Характеристики	ЗКJB-600 с загрузчиком
Производительность (кг/ед)	420
Объем бункера (л)	600
Объем бункера (л)	600
Мощность (кВт)	7.85
Скорость смешивания (r/min)	50
Уровень вакуумизации (МПа)	0 — 0.085
Напряжение (В)	380
Размер (мм)	2080*1920*1620

## ЗКJB-1200 с загрузчиком

Для смешивания фарша с другими ингредиентами в пищевом производстве применяются фаршемесы. Компания Hualian Machinery предлагает приобрести такие агрегаты на выгодных условиях.

Вакуумные фаршемесы серий ЗКJB 1200, 600, 300, 150 незаменимы при изготовлении разного рода полуфабрикатов. Эти машины служат для равномерного и быстрого перемешивания мясного, рыбного, овощного, творожного и другого фарша со специями, рассолами и другими добавками.

Характеристики	ЗКJB-1200 с загрузчиком
Производительность (кг/ед)	900
Объем бункера (л)	1200
Объем бункера (л)	1200
Мощность (кВт)	12.85
Скорость смешивания (r/min)	50
Уровень вакуумизации (МПа)	0 — 0.085
Напряжение (В)	380
Размер (мм)	2420*2300*1900

# Вакуумные фаршемесы

Для смешивания фарша с другими ингредиентами в пищевом производстве применяются фаршемесы. Компания Hualian Machinery предлагает приобрести такие агрегаты на выгодных условиях.

Вакуумные фаршемесы серий ZKJB 1200, 600, 300, 150 незаменимы при изготовлении разного рода полуфабрикатов. Эти машины служат для равномерного и быстрого перемешивания мясного, рыбного, овощного, творожного и другого фарша со специями, рассолами и другими добавками.

Характеристики	ZKJB-150	ZKJB-300	ZKJB-600 с загрузчиком	ZKJB-1200 с загрузчиком
Производительность (кг/ед)	120	280	420	900
Объем бункера (л)	150	300	600	1200
Объем бункера (л)	150	300	600	1200
Мощность (кВт)	2.95	5.15	7.85	12.85
Скорость смешивания(r/min)	56	63	50	50
Уровень вакуумизации(МПа)	0 — 0.085	0 — 0.085	0 — 0.085	0 — 0.085
Напряжение (В)	380	380	380	380
Размер (мм)	1400*1100*1300	1400*1250*1400	2080*1920*1620	2420*2300*1900

## Фаршемесильный аппарат BWL-50 (HRF)

Фаршемесильный аппарат BWL-50 предназначен для перемешивания различных видов фарша – мясного, рыбного, овощного, смешанного. Может также использоваться для смешивания других вязких и пастообразных продуктов. Оптимально подходит для пищевых производств различной мощности, предприятий торговли и общественного питания.

Вместимость данного аппарата 50 литров (объем), но рекомендуемая разовая загрузка должна составлять не более 70% от этого объема, то есть 35 кг.

Конструкция включает станину, дежу с крышкой, редуктор и механический выгрузной механизм. Все элементы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Спиральный месильный орган с распоженными на нем лопатками обеспечивает тщательное, равномерное перемешивание компонентов и получение фарша однородной консистенции.

Среди других достоинств модели:

высокое качество исполнения;

надежная конструкция на устойчивой станине;

простое, интуитивно понятное управление, с которым справится даже сотрудник без опыта работы;

удобная выгрузка готового продукта;

▪

Á Ç DÁ H Æ  
Á Ç D FFÆÆ  
Á Á Ç DÍ ÈÆÁ  
Á Á Á Á Á Ç DÍ  
Á Á Á Á Ç Æ D Í G  
Á Á Ç D FÏ I Á  
Á Ç DÍ Ç DÁ ï ï Æ I Í Æ J ÆÆ Á  
Á Á Á Ç DÍ Ç D FÁ Æ Æ Æ Æ FÁ ÆÆ

## Фаршемесильный аппарат BWL-100 (HRF)

Аппарат предназначен для смешивания мясного и мясоовощного фарша с различными специями и вкусовыми добавками. Может использоваться для перемешивания фарша большой влажности, а также других вязких и пастообразных продуктов. Эксплуатируется на мясоперерабатывающих производствах, в пельменных и колбасных цехах, на предприятиях общественного питания и ритейла.

Основные элементы конструкции – станина, дежа, верхняя крышка, редуктор, приводной выгрузной механизм. Все части машины, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из пищевой нержавеющей стали.

Спиральный месильный орган с расположенными на нем лопатками обеспечивает тщательное и равномерное смешивание всех компонентов фарша.



## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [hmr@nt-rt.ru](mailto:hmr@nt-rt.ru) || сайт: <https://hmru.nt-rt.ru/>