

Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (7172)727-132  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 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  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Липецк (4742)52-20-81  
 Киргизия (996)312-96-26-47

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  
 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  
 Казахстан (772)734-952-31

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  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13  
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
 Тверь (4822)63-31-35  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)74-02-29  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Ярославль (4852)69-52-93

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

## Блокорезки и дробилки

### Блокорезка для качественной рубки замороженного мяса



### Блокорезки серии QK-10T

Блокорезки линейки QK-10T разработаны для бережного измельчения замороженных блоков мяса. В процессе работы это оборудование не наносит вреда структуре волокон и не разрушает белковые соединения. Измельчение пищевой продукции в замороженном виде исключает возможность развития болезнетворных микроорганизмов и увеличивает сроки хранения конечной продукции. При этом мясо сохраняет яркий насыщенный цвет и все основные питательные свойства.

Блоки замороженного мяса подаются в агрегат посредством специального пневматического толкателя. Это минимизирует вероятность получения обслуживающим персоналом производственной травмы, повышая общий уровень безопасности. Данное оборудование оснащено влагозащищенным консольным пультом управления и автоматической системой, останавливающей работу дробилки при открывании защитной крышки блока ножей.

Модель QK-10T обеспечивает быстрое и качественное измельчение замороженных блоков любой продукции температурой от -18 до 0 °C. Ее использование автоматизирует и ускоряет производственный процесс, а также исключает необходимость в дефростации. Эта машина может применяться на мясоперерабатывающих предприятиях для измельчения замороженного мяса, рыбы, птицы, масла и многих других пищевых продуктов.

Характеристики	Модель QK-10T
Производительность, т/ч	05
Максимально допустимые размеры блока, мм	600 X 560 X 400
Скорость вращения блока ножей, об./мин.	60
Электропитание, В (Гц)	380 (50)
Потребляемая мощность, кВт	13,2
Габаритные размеры, мм	2050 X 900 X 1535
Масса, кг	802

# Блокорезки серии QPJ-2000

Блокорезки серии QPJ-2000 предназначены для измельчения замороженных блоков мясной продукции на куски массой от 2,5 до 25 г. Их вес можно настраивать в соответствии с рецептурой конечной продукции. Из блока ножей получаемые куски высыпаются вниз и собираются в любую подходящую тару для дальнейшей транспортировки до волчка или куттера. Исключить просыпание продукта на пол позволяет использование дополнительно поставляемой производителем специальной тележки.

Модель QPJ-2000 отличается хорошей балансировкой, невысоким уровнем шума и нетребовательностью в отношении технического обслуживания. Все модели серии производятся из качественной нержавеющей стали и в полной мере удовлетворяют международным санитарным требованиям в отношении пищевых производств. Узлы привода расположены в корпусе и защищены защитными крышками. Это исключает возможность попадания в механическую часть посторонних предметов и уменьшает загрязнение конечного продукта смазывающими материалами, а также увеличивает сроки эксплуатации механических узлов и деталей.

Характеристика	Модель QPJ-2000
Производительность, т/ч	2
Максимально допустимые размеры блока, мм	600 X 560 X 400
Скорость вращения блока ножей, об./мин.	60
Электропитание, В (Гц)	380 (50)
Потребляемая мощность, кВт	7,5
Габаритные размеры, мм	2125 X 1060 X 1245
Масса, кг	802

**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астана** (7172)727-132  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**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  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Липецк** (4742)52-20-81  
**Киргизия** (996)312-96-26-47

**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  
**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  
**Казахстан** (772)734-952-31

**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  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Таджикистан** (992)427-82-92-69

**Сургут** (3462)77-98-35  
**Тверь** (4822)63-31-35  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)74-02-29  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Ярославль** (4852)69-52-93

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