

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

Вакуумные куттеры



Предлагаем большой выбор вакуумных куттеров известного китайского производителя пищевого оборудования Hualian Machinery. Вся техника отвечает стандартам ЕС и РФ и отлично подходит как для небольших производств, так и крупных перерабатывающих предприятий и мясокомбинатов.

Куттер предназначен для тонкого измельчения мясного сырья с добавлением в него различных компонентов. Может использоваться для смешивания и измельчения других продуктов – фруктов, овощей, орехов, грибов, сыра и пр. Работа в вакуумной среде позволяет сохранить качество и натуральный цвет используемого сырья. Отсутствие доступа кислорода уменьшает процессы окисления и препятствует размножению бактерий и других микроорганизмов. Это особенно важно при работе со скоропортящимися продуктами.

Вакуумный куттер ZBZ-125

Модель ZBZ125 представляет серию профессиональных высокоскоростных вакуумных куттеров для пищевой промышленности ZBZ. Объем чаши в данной модели составляет 125 л, материал изготовления – полностью нержавеющая сталь. Раздельные приводы ножевого вала и чаши обеспечивают высокую надежность работы и позволяют выбрать оптимальный режим работы для конкретного сырья.

Привод ножевого вала оснащен преобразователем частоты для плавного переключения скоростей, количество ступеней – 4.

Куттер может использоваться для приготовления как мелкозернистой, так и крупнозернистой продукции. Основные функции: измельчение, перемешивание, эмульгирование. Приготовление сырья в вакуумной среде препятствует росту бактерий и микроорганизмов, предотвращает окисление, лучше сохраняет первоначальный цвет и вкусовые свойства продуктов.

Помимо высокой скорости и производительности, достоинствами куттера являются:

- безопасная эргономичная конструкция;
- высокий стандарт гигиены, простота чистки и санитарной обработки;
- исключительная плавность хода;
- пониженный уровень шума и вибрации.

Электрошкаф с ЖК панелью управления вынесен в отдельный корпус и расположен в удобном для оператора месте. На панели отображаются: скорость вращения ножей и чаши, степень вакуумирования, температура сырья, время работы.

Куттер может оснащаться насосом известного немецкого производителя BUSCH или водокольцевым вакуумным насосом замкнутого цикла.

Характеристики	ZBZ-125
Объем чаши, л	125
Число ножей	6
Максимальная загрузка, кг	80
Скорость вращения ножей, об./мин.	750/1500/3000/4500
Скорость вращения чаши, об./мин.	8/12
Скорость выгрузателя, об./мин	75/30-75
Давление при вакуумировании, МПа	0.1
Установленная мощность, кВт	45.5
Напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	2160*1750*1300
Масса, кг	1877

Вакуумный куттер ZBZ-130

Вакуумный куттер ZBZ130 – это высокоскоростное профессиональное оборудование для мясopереработки средней производительности. Предназначен для измельчения, перемешивания и эмульгирования мясного и других видов сырья. Используется для приготовления фарша для сосисок, сарделек, колбас, паштетов, соусов и пр.

Особенностью серии ZBZ является наличие отдельных приводов для ножевого вала и чаши. Привод ножевого вала оснащен частотным преобразователем. Он обеспечивает плавный пуск и остановку вала, а также плавное переключение скоростей. Количество ступеней – 4, от 750 до 4500 об/мин, для перемешивания имеются две скорости на низких реверсивных оборотах.

Объем рабочей чаши в данной модели составляет 130 л. Материал изготовления – высококачественная нержавеющая сталь. Санитарно-гигиенические нормы и техника безопасности соответствуют утвержденным в ЕС и РФ требованиям.

Крышка имеет прозрачный люк и отлично приспособлена для визуального наблюдения за процессом приготовления сырья.

Переработка сырья в вакуумной среде обеспечивает повышенный выход готового продукта, сохранение вкусовых качеств, естественного цвета и более качественную и плотную набивку оболочек.

Среди других особенностей куттера:

- ЖК блок индикации вынесен в отдельный корпус и расположен в удобном для оператора месте;
- края чаши имеют особую загнутую форму, предотвращающую пролитие содержимого;
- высокая скорость ножевой головки в сочетании с минимальным зазором между ножами и чашей обеспечивает превосходную разработку фарша;
- массивная станина и отлично сбалансированные подшипники с герметичной защитой минимизируют уровень шума и вибрации.

Характеристики	ZBZ-130
Объем чаши, л	130
Число ножей	6
Максимальная загрузка, кг	85
Скорость вращения ножей, об./мин.	750/1500/3000/4500
Скорость вращения чаши, об./мин.	2/4/ 8/12
Скорость выгрузателя, об./мин	15-70
Давление при вакуумировании, МПа	0.1
Установленная мощность, кВт	51
Напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	2238*2059*1676
Масса, кг	2800

Вакуумный куттер ZBZ-200

Вакуумный куттер ZBZ200 – совместная разработка китайских и немецких инженеров. Оборудование отличается продуманной эргономикой, надежностью и высоким качеством сборки.

Объем рабочей чаши в данной модели составляет 200 л, разовая загрузка сырья – 125 кг. Материал изготовления – пищевая нержавеющая сталь.

Куттер предназначен для приготовления мясного и рыбного фарша, а также измельчения и эмульгирования других видов сырья – субпродуктов, овощей, фруктов, орехов. Используется в основном для производства сосисок, сарделек, колбас, паштетов. Основные сферы применения – мясокомбинаты, производственные цеха, крупные предприятия общественного питания и ритейла.

Измельчение компонентов в вакуумной среде задерживает развитие болезнетворных микробов и бактерий, позволяет сохранить естественный цвет и вкус продуктов.

Среди особенностей модели:

- четырехступенчатая скорость вращения ножевого вала, максимальная 4500 об/мин;
- улучшенная шумоизоляция и низкий уровень вибрации;
- особые края чаши, препятствующие переливанию жидкости;
- удобство конструкции и управления – ЖК-панель вынесена в отдельный корпус;
- частотный преобразователь обеспечивает плавный пуск и остановку ножевого вала;
- долговечный подшипник повышенной износостойкости с 4х-слойной герметизацией;
- контроль температуры фарша;
- автоматическая выгрузка готового сырья.

Характеристики	ZBZ-200
Объем чаши, л	200
Число ножей	6
Максимальная загрузка, кг	125
Скорость вращения ножей, об./мин.	750/1500/3000/4500
Скорость вращения чаши, об./мин.	8/12
Скорость выгрузателя, об./мин	75/30-75
Давление при вакуумировании, МПа	0.1
Установленная мощность, кВт	90.52
Напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	3250*2300*2100
Масса, кг	4856

Вакуумный куттер ZBZ-200II

Модель ZBZ200II относится к серии высокоскоростных вакуумных куттеров ZBZ, разработанной совместно китайскими и немецкими инженерами. Относится к категории профессионального мясоперерабатывающего оборудования средней производительности.

Куттер предназначен для тонкого измельчения любого мяса, также может использоваться для смешивания и эмульгирования продуктов. Основные сферы применения – изготовление фарша для производства сосисок, сарделек, колбас, паштетов, пюрирование фруктов и овощей, приготовление соусов и т.п. Приготовление фарша в вакуумной среде препятствует развитию микроорганизмов, сохраняет натуральный цвет продуктов, увеличивает выход готовой продукции и улучшает качество и плотность набивки в оболочку.

Объем чаши данной модели – 200 л. Привод ножевого вала оснащен односкоростным асинхронным двигателем. Частотный преобразователь обеспечивает плавный пуск, остановку и ступенчатое переключение скоростей от 750 до 4500 об/мин.

Куттер выполнен из высококачественной пищевой нержавеющей стали марки SUS 304 и полностью соответствует санитарно-гигиеническим нормам ЕС и стран ТС, что подтверждено соответствующими сертификатами.

Необходимо обратить внимание на конструктивные особенности модели:

- массивная станина обеспечивает отличную устойчивость, сокращает вибрацию и снижает уровень шума. Крышка также имеет особую противозумовую конструкцию;
- подшипник с четырехслойной герметизацией и увеличенным рабочим ресурсом;
- края чаши – загнутые, что предотвращает переливание содержимого;
- панель управления с жидкокристаллическим экраном вынесена в отдельный корпус, все электрооборудование имеет повышенную степень влагозащиты;
- прозрачная крышка обеспечивает визуальный контроль за процессом приготовления фарша;
- имеется система контроля температуры сырья.

Куттер комплектуется ножами отечественного производства. Опционно возможна комплектация ножами европейских производителей.

Характеристики	ZBZ-200II
Объем чаши, л	200
Число ножей	6
Максимальная загрузка, кг	125
Скорость вращения ножей, об./мин.	750/1500/3000/4500
Скорость вращения чаши, об./мин.	4/8/12
Скорость выгрузателя, об./мин	30-100
Давление при вакуумировании, МПа	0.1
Установленная мощность, кВт	92
Напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	3450*2500*2100
Масса, кг	4560

Вакуумный куттер ZBZ-200III

ZBZ-200III – модель высокоскоростного вакуумного куттера с односкоростным асинхронным двигателем и частотным преобразователем для плавного пуска и остановки ножевого вала. Количество скоростей – 4, от 750 до 4500 об/мин. Вращение чаши выполняет второй асинхронный двигатель с преобразователем частоты. Объем рабочей чаши – 200 л, материал изготовления – пищевая нержавеющая сталь. Куттер предназначен для тонкого измельчения, смешивания и эмульгирования сырья для приготовления колбас, сосисок, сарделек, паштетов. Может использоваться для пюрирования овощей и фруктов, измельчения орехов, смешивания соусов и т.п.

К достоинствам модели относятся:

- низкий уровень шума и вибрации;
- безопасность и надежность конструкции;
- удобное управление посредством выносной панели в отдельном корпусе;
- простота санитарно-гигиенической обработки.

Долговечный подшипник увеличенного диаметра с четырьмя слоями герметизации обеспечивает длительный срок эксплуатации. Массивная станина поглощает шум и уменьшает вибрацию работающего оборудования.

На панели управления отображаются: степень вакуумизации, температура сырья, скорость вращения ножевого вала и чаши, время работы.

Вакуумная и ножевая крышки опускаются с помощью гидропривода.

Края чаши имеют особую загнутую форму, препятствующую разлитию жидкости.

Характеристики	ZBZ-200III
Объем чаши, л	200
Число ножей	6
Максимальная загрузка, кг	125
Скорость вращения ножей, об./мин.	750/1500/3000/4500
Скорость вращения чаши, об./мин.	4/8/12
Скорость выгрузателя, об./мин	30-80
Давление при вакуумировании, МПа	0.1
Установленная мощность, кВт	104
Напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	3410*2726*2065
Масса, кг	5200

Вакуумный куттер ZBZ-330

ZBZ-330 – одна из наиболее производительных моделей вакуумных куттеров серии ZBZ. Объем ее чаши составляет 330 л, а разовая загрузка сырья – до 200 кг. Относится к высокоскоростным куттерам, обеспечивающим тонкое измельчение любого мясного, мясо-овощного и овощного сырья. Максимальная скорость вращения ножевого вала – 3600 об/мин. Частотный преобразователь обеспечивает плавный разгон и остановку ножевого вала. Количество скоростей – 4.

Основные сферы применения – колбасные цеха и мясокомбинаты, предприятия общественного питания, собственные производства крупных торговых сетей и пр.

Переработка сырья в вакуумной среде предотвращает рост микроорганизмов, сохраняет цвет и вкусовые свойства продуктов, обеспечивает повышенный выход готовой продукции и качественную, плотную набивку оболочек сосисок, сарделек и колбас.

Особенности модели:

- современный эргономичный дизайн;
- вакуумная крышка с прозрачным смотровым люком, состоит из двух частей и оснащается отдельным приводом подъема/опускания;
- материал изготовления – пищевая нержавеющая сталь марки AISI 304;
- имеется опция автоматической выгрузки готового сырья;
- блок управления расположен в отдельном выносном корпусе, в удобном для оператора месте. На ЖК-панели отображаются основные параметры работы оборудования – скорость вращения ножей и чаши, температура сырья, степень вакуумирования, время работы;
- загнутые особым образом края чаши предотвращают пролитие содержимого чаши.

Обработка основных деталей и узлов выполняется на высокоточных станках с ЧПУ, что помогает добиться минимального зазора между ножами и чашей. Совместно с высокой скоростью вращения ножевого вала это обеспечивает тонкий помол и разработку фарша.

Среди других достоинств куттера – низкий уровень шума и вибрации, удобная санитарно-гигиеническая обработка, долговечная работа.

Характеристики	ZBZ-330
Объем чаши, л	330
Число ножей	6
Максимальная загрузка, кг	200
Скорость вращения ножей, об./мин.	240/750/1500/3600
Скорость вращения чаши, об./мин.	4/8/12
Скорость выгрузителя, об./мин	30-90
Давление при вакуумировании, МПа	0.1
Установленная мощность, кВт	105.44
Напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	3950*2850*2220
Масса, кг	6840

Вакуумный куттер ZBZ-500

Вакуумный куттер ZBZ-500 представляет серию высокоскоростных, профессиональных куттеров для тонкого измельчения любых видов мясного сырья и его качественного смешивания с другими компонентами. Основные сферы применения – производство сосисок, сарделек и колбас. Также может применяться для пюрирования овощей и фруктов, приготовления соусов и т.п.

Переработка сырья в вакуумной среде препятствует размножению бактерий, позволяет сохранить цветочные, вкусовые и полезные свойства продуктов, увеличивает выход готовой продукции без ухудшения ее вкусовых качеств.

Данная модель имеет наиболее вместительную рабочую чашу в серии – 500 л, разовая загрузка продуктов – до 300 кг. Материал изготовления – высококачественная нержавеющая сталь.

Двигатель с частотным преобразователем обеспечивает плавный пуск и остановку ножевого вала. Переключение скоростей – четырехступенчатое, от 240 до 3000 об/мин. Привод чаши оснащен отдельным двигателем, частота вращения от 4-х до 12-ти об/мин.

Куттер имеет специальный загрузчик и выгрузчик фарша с гидроприводом.

Отличительные свойства модели:

- низкий уровень шума и вибрации;
- удобная санитарная обработка;
- расположенная в отдельном корпусе панель управления с ЖК-дисплеем;
- особая загнутая форма краев чаши, препятствующая переливанию жидкостей.

Характеристики	ZBZ-500
Объем чаши, л	420
Число ножей	6
Максимальная загрузка, кг	300
Скорость вращения ножей, об./мин.	240/750/1500/3600
Скорость вращения чаши, об./мин.	4/8/12
Скорость выгрузителя, об./мин	30-90
Давление при вакуумировании, МПа	0.1
Установленная мощность, кВт	109.2
Напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	4500*3000*2450
Масса, кг	8500

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