

2022



**ЗЕНИТ**

## **МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

Производство изделий  
из нержавеющей стали  
для пищевой промышленности

# Содержание

|  |    |
|--|----|
| Волчок 160-01.....                                       | 1  |
| Волчок К7-ФВП-200.....                                   | 2  |
| Волчки ФВП-130, ФВП-105.....                             | 3  |
| Станок для заточки волчкового инструмента.....           | 4  |
| Заточной станок для куттерных ножей.....                 | 5  |
| Устройство для механической жиловки мяса на волчках..... | 6  |
| Куттер вакуумный ВК-125.....                             | 7  |
| Куттер ЛК-1000 (40 л) для малой колбасной линии.....     | 8  |
| Куттер вакуумный Л23-ФКВ-03.....                         | 9  |
| Тележки.....   | 10 |
| Пресс-формы.....   | 11 |
| Фаршемешалки.....  | 12 |
| Доски из полипропилена.....                              | 13 |
| Иглы.....  | 13 |
| Рамы.....  | 14 |
| Полотно пильное.....                                     | 15 |
| Рикша.....   | 15 |
| Стол разделочный производственный.....                   | 16 |
| Стеллаж под евро-ящики.....                              | 16 |
| Сетки и решетки.....                                     | 16 |

# Волчок 160-01



Волчок предназначен для измельчения бескостного жилованного мяса и мясопродуктов при производстве фаршей для колбасных и других мясных изделий, охлажденных в естественных условиях до температуры 2-60°C.



## Технические характеристики

Производительность: 3000 кг/час

Вместимость загрузочной чаши: не менее 70 л

Номинальный диаметр решётки: 160 мм

Периодичность переточки режущего инструмента: 24 часа непрерывной работы

Высота загрузки сырья: 1100 мм

Высота выгрузки сырья: 750 мм

Частота вращения шнеков:

приёмного 156 об/мин

рабочего 260 об/мин

Установленная мощность двигателя: не более 15 кВт

Габаритные размеры:

длина 1350 мм

ширина 610 мм

высота 1100 мм

Масса: 630 кг

# Волчки ФВП-130, ФВП-105



Волчки ФВП-130 и ФВП-105 предназначены для измельчения бескостного жилованного мяса, мясной обрезы, мякотных субпродуктов, шпика, а также других видов пищевого сырья, охлажденных в естественных условиях до температуры от +0°C до +10°C, ФВП-130 массой кусков не более 0,25 кг, ФВП-105 – не более 0,2 кг. Область применения – предприятия малой и средней мощности по переработке мяса для производства фаршей для колбасных и других мясных изделий.

Для получения фарша разной степени измельчения волчок снабжен набором ножевых решеток с отверстиями различных диаметров.

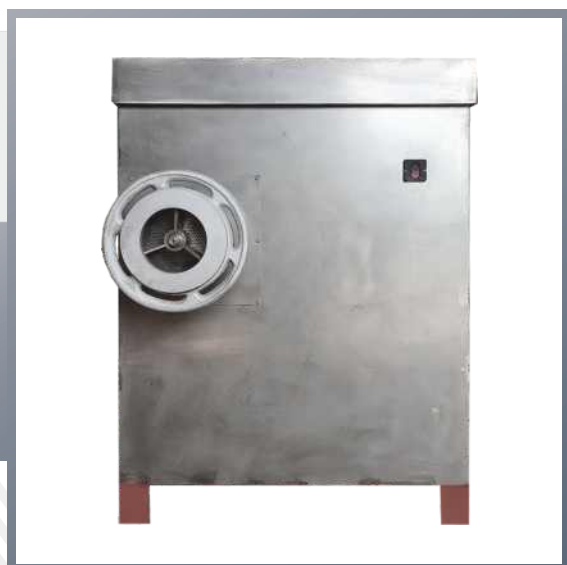
Благодаря использованию в конструкции оригинальных конструктивных и технологических решений обеспечивает качественное измельчение сырья.

Высота загрузочного бункера позволяет производить загрузку, как при помощи грузоподъемных устройств, так и вручную.

Изготовлен полностью из нержавеющей стали пищевых марок.



| Технические характеристики                                | ФВП-130                 | ФВП-105                |
|---|-------------------------|------------------------|
| Производительность, не менее, кг/час                      | 1200                    | 800                    |
| Объем бункера, л  |                         | 50                     |
| Электродвигатель, номинальное напряжение, В               | 380                     |                        |
| Род тока  | переменный              |                        |
| Мощность, кВт   | 7,5                     | 5,5                    |
| Частота вращения электродвигателя, об/мин                 | 750                     |                        |
| Частота вращения шнека, об/мин                            | 220±10                  |                        |
| Количество решеток, шт                                    | 3                       |                        |
| Внешний диаметр решетки, мм                               | 130                     | 105                    |
| Количество ножей  | 2                       |                        |
| Габариты изделия, мм, не более<br>длина x ширина x высота | 1200 x 650<br>x 1300±30 | 920 x 600<br>x 1250±30 |
| Масса изделия, кг, не более                               | 450                     | 300                    |
| Год выпуска   | 2020                    | 2020                   |



Волчок К7-ФВП-200 с номинальным диаметром выходной решетки 200 мм и производительностью 6500 кг/ч предназначен для непрерывного измельчения бескостного жилованного мяса и мясопродуктов при производстве фарша для колбасных и других мясных изделий, а так же для измельчения овощей. Волчок отличается простотой конструкторского оформления, удобством в обслуживании и проведении профилактических ремонтов, т.к. расчленен на отдельные самостоятельные сборочные узлы. Волчок К7-ФВП-200 имеет современную эстетическую форму, приподнят над полом, что создает благоприятные условия для содержания его в надлежащем санитарном состоянии.



## Технические характеристики

Производительность: 6500 кг/час

Вместимость загрузочной чаши: 250 л

Номинальный диаметр решётки: 200 мм

Частота вращения шнеков:  
рабочего 200-340 об/мин  
питающих 21 об/мин

Установленная мощность двигателя: 32,2 кВт

Габаритные размеры:

длина 1385 мм

ширина 1270 мм

высота 1585 мм

Масса: 1050 кг

# Станок для заточки волчкового инструмента



Назначение станка: заточка плоских поверхностей режущего инструмента волчков (решёток, плоских ножей и ножей со ступицей) отечественного и импортного производства. Благодаря специальной конструкции станка возможна высококачественная точная заточка плоского режущего инструмента. Поворотная магнитная плита имеет механизированный привод от дополнительного электродвигателя.



## Технические характеристики

Диаметр затачиваемой детали: не более 300 мм

Толщина детали: 5-30 мм

Диаметр ступицы: не более 74 мм

Частота вращения шлифовального круга: 2730 об/мин

Установленная мощность: 0,8 кВт

Габаритные размеры не более:

длина 500 мм

ширина 500 мм

высота 670 мм

Масса: 70 кг

# Заточной станок для куттерных ножей



Заточной станок предназначен для заточки ножей куттеров любых марок отечественного и импортного производства, а также режущего инструмента для различных отраслей промышленности, торговли и общественного питания. Конструкция станка обеспечивает заточку режущей кромки по плоскости в отличие от станков, использующих круглый абразивный инструмент. За счёт принудительного охлаждения исключены прижоги в зоне шлифования.

Станок компактен, обладает надёжной конструкцией, прост в обслуживании и эксплуатации, оптимален по стоимости.

Преимуществами станка являются:

- возможность «тонкой» регулировки зазора между кромкой лезвия ножа и шлифовальной лентой;
- наличие копиров, позволяющих в точности воспроизводить линию лезвия ножа при заточке;
- свободный доступ к рабочей части шлифовальной ленты;
- возможность устранения дефектов режущей кромки ножа.



## Технические характеристики

Угол заточки:  $0 \div 27^\circ$

Скорость абразивной ленты: 19,6 м/с

Ширина абразивной ленты: 100 мм

Мощность: 1,5 кВт

Параметры электросети: 3Ф/50 Гц/380 В

Габаритные размеры:

длина 670 мм

ширина 490 мм

высота 400 мм

Масса: не более 75 кг

# Устройство для механической жиловки мяса на волчках



Устройство для механической жиловки мяса предназначено для повышения качества фарша, увеличения выхода готового продукта и исключения ручного жилования.

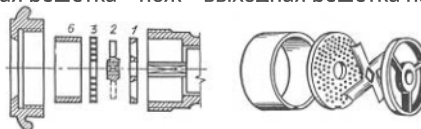
Устройство устанавливается на волчки с диаметром решетки от 114 до 200 мм. Посредством устройства получаемый фарш очищается от мелких косточек, сухожилий, хрящей на 85%-95%. Устройство исключительно эффективно при получении фарша для полуфабрикатов. В процессе работы исключается засорение режущего комплекта т.к. твердые частицы выводятся наружу, повышается производительность волчка и достигается тончайшее измельчение. При оценке качества по системе ГЕНА он повышается от 1 до 2 баллов.

## Крупное измельчение «Enterprise»

Посол мяса в виде шрота, со степенью измельчения 16-25 мм, выработка ветчино- рубленых колбас.

- 1 - решетка приемная
- 2 - нож двухсторонний
- 3 - решетка с диаметром отверстий 16 или 25мм
- 6 - широкое прижимное кольцо

приёмная решётка + нож + выходная решетка на 16-25 мм



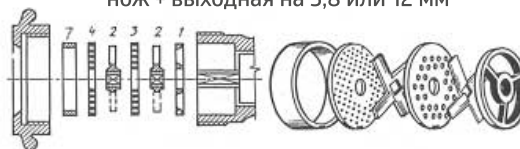
Система «Unger» - для аккуратного измельчения всех видов мяса, включает в себя два крестовых ножа и три решетки. Идеальная технология для колбасного производства: продукт, прошедший предварительное резание (система «Enterprise»), должен быть аккуратно измельчен и перемешан с добавками и наполнителями для получения однородной массы уже готового колбасного фарша (полукопченые колбасы) или же направлен для последующего тонкого измельчения на куттере (варёные колбасы).

## Среднее измельчение «Unger»

Выработка полукопченых и варено-копченых колбас, посол мяса в виде шрота, со средней степенью измельчения.

- 1 - решетка приемная
- 2 - нож двухсторонний
- 3 - решетка с диаметром отверстий 16 или 25мм
- 2 - нож двухсторонний
- 4 - решетка с диаметром отверстий 5, 8 или 12мм
- 7 - узкое прижимное кольцо

приёмная решётка + нож + промежуточная решетка на 16-25мм + нож + выходная на 5,8 или 12 мм

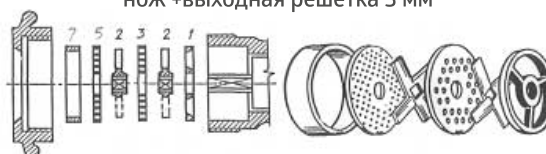


## Мелкое измельчение «Unger»

Выработка вареных колбас, сосисок и сарделек, мясных хлебцев, посол мяса в виде шрота, с мелкой степенью измельчения.

- 1 - решетка приемная
- 2 - нож двухсторонний
- 3 - решетка с диаметром отверстий 16 или 25мм
- 4 - нож двухсторонний
- 4 - решетка с диаметром отверстий 3мм
- 7 - узкое прижимное кольцо

приёмная решётка + нож + промежуточная решетка на 16-25мм + нож + выходная решетка 3 мм





# Куттер вакуумный ВК-125



Куттер ВК-125 предназначен для качественной разработки колбасного фарша в вакууме и приготовления различных эмульсий из куриной, свиной шкуры и жил, снижения себестоимости Вашей продукции за счет увеличения производительности и снижения оплаты за электроэнергию. Неприхотливость в работе обслуживания, надежность всех узлов и агрегатов зарекомендовали куттер ВК-125 исключительно с положительной стороны.

Постоянное наличие запасных частей: ножевого вала, планшайб, ножей, бронзовых венцов, редуктора чаши, подшипников, сальников и т.д. и т.п. сводит на ноль потери предприятия от простоя оборудования.

Различная конфигурация ножей (серп, грань, парус, зубчатый), плавная регулировка оборотов ножевого вала и реверс позволят в полной мере реализовать себя технологию в приготовлении нового ассортимента колбас.

## Технические характеристики

Производительность: 1300 кг/ч

Геометрическая вместимость чаши: 0,125 м<sup>3</sup>

Степень вакуума: 0,02 Мпа

Количество ножей в головке: от 2 до 10 шт

Занимаемая площадь: 4,65 м<sup>2</sup>

Потребляемая электроэнергия: 50 кВт

Скорость вращения ножевого вала: 300-4000 об/мин

Реверс: 300 об/мин

Габаритные размеры:

длина 2680 мм

ширина 1400/1840 мм

высота 1520/2500мм

Масса: 2150 кг

# Куттер ЛК-1000 (40 л) для малой колбасной линии

ЗЕНИТ



Куттер ЛК 1000 предназначен для тонкого измельчения и перемешивания фарша для пищевых производств.

- Нержавеющая чаша
- Станина облицована нержавеющей сталью
- Шумозащитная крышка
- Встроенный шкаф управления
- Частотный преобразователь привода ножевого вала
- Частотный преобразователь привода чаши



## Технические характеристики

Производительность: 200 кг/ч

Емкость чаши: 40 л

Коэффициент загрузки чаши сырьем:  
охлажденное 0,8  
подмороженное 0,4

Число оборотов ножевого вала: от 370 до 4000 об/мин

Линейная скорость резания: до 120 м/с

Число оборотов чаши: от 8 до 16 об/мин

Установленная мощность (общая): 16 кВт

Занимаемая площадь: 2,4 м<sup>2</sup>

Габаритные размеры:

длина 1300 мм

ширина 1200 мм

высота 1200 мм

Масса: 1500 кг

# Куттер вакуумный Л23-ФКВ-03



Куттер вакуумный периодического действия предназначены для перемешивания и измельчения под вакуумом составных компонентов при изготовлении фарша всех видов колбас, сосисок и сарделек.

Основным преимуществом вакуума является повышенный выход готовой продукции, за счет лучшей усвояемости воды по сравнению с куттерованием без вакуума.

Куттерование под вакуумом позволяет получать фарш более высокого качества за счет улучшения его цвета, вкуса и исключения образования пор и воздушных пустот.

## Технические характеристики

Геометрическая емкость чаши: 325 л

Номинальный коэффициент загрузки чаши: 0,6-0,7

Линейная скорость резания при куттеровании: до 120 м/с

Частота вращения ножевого вала:

в режиме резания (плавная регулировка) от 200 до 3600 об/мин

в режиме перемешивания (реверсирование привода) 200 об/мин

Частота вращения чаши (плавная регулировка скорости): от 3 до 19 об/мин

Давление среды в полости чаши при вакуумировании: 0,02 Мпа, 0,2 кгс/см<sup>2</sup>

Время достижения вакуумметрического давления: не более 50 с

Число ножей: от 6 до 8 шт

Число планшайб: от 4 до 5 шт

Установленная мощность: 132,7 кВт

Габаритные размеры:

при закрытой крышке 3500x3200x1790 мм

с поднятой крышкой 3500x3200x2900 мм

Масса: 5000 кг

# Тележки

## Тележка-чан «Чебурашка» 200л



Грузоподъемность 200 кг  
 Вес 40 кг  
 Колеса полиэтиленовые 4 шт.  
 Толщина стенок 2 мм  
 Борт усилен кругом D=8 мм.  
 Сталь AISI 304, AISI 430

## Тележка для перевозки ящиков



Применяется для перевозки ящиков. Тележка изготовлена из прямоугольных профилей. Конструкция, выполненная из нержавеющей стали, надежна и проста в эксплуатации.  
 Полиамидные колеса диаметром: 160 мм  
 Внешние габариты: 660x412x205 мм  
 Масса: 9 кг  
 Грузоподъемность: 200 кг  
 Сталь: AISI 430 , AISI 304

## Тележка для перевозки полутуш



Используется на предприятиях пищевой промышленности. Тележка предназначена для транспортировки полутуш. Устойчивая и маневренная. Тележки могут быть изготовлены по размерам заказчика.  
 Два поворотных колеса: D=200 мм  
 Два неповоротных колеса: D=390 мм  
 Внешние габариты: 610x410 мм  
 Масса: 9 кг  
 Грузоподъемность: 200 кг  
 Сталь: AISI 430 , AISI 304, СТЗ

# Пресс-формы

### Пресс-форма круглая



алюминий  
объем 2,5 л

### Пресс-форма прямоугольная



алюминий  
объем 2,4 л

### Пресс-форма цилиндрическая



объем 1,5 л

### Форма-сетка



**Способ применения:** мясопродукты, целые или измельченные, укладываются в форму слоями, пересыпанные специями и пряностями, подпрессовываются, опускаются в кипящую воду и варятся в течении 45 минут. После охлаждения продукт готов к применению.

| Вес продукта: | Размеры:      | Ширина ячейки: |
|---------------|---------------|----------------|
| 2 кг          | 325x145x65 мм | 20 мм          |
| 3 кг          | 420x145x65 мм | 20 мм          |
| 3,5 кг        | 470x250x40 мм | 20 мм          |

## Фаршемешалка Л5ФМ2У-335



Любой продукт надо перемешивать. Поэтому во многих видах пищевой переработки применяются различные перемешивающие механизмы. Ведь от однородности всей массы продукта очень сильно зависит его качество.

В мясopереработке также очень много фаршей для различных видов колбас и полуфабрикатов проходят процесс смешивания измельченного сырья и разнообразных ингредиентов.

**Производительность:** 3100 кг/ч

**Геометрическая вместимость корыто:** 0,335 м

**Привод месильных шнеков:**

**Мощность электродвигателя** 6 кВт

**Частота вращения** 46 об/мин

**Габаритные размеры машины:**

длина с механизмом загрузки 3681 мм

длина без механизма загрузки 1640 мм

ширина 750/875 мм

высота 1300 мм

**Масса:** 750 кг

**Привод загрузателя:** 1,5 кВт

## Фаршемешалка шнековая Л5-ФМ2-У-150



Фаршемешалка Л5-ФМ2-У-150 предназначена для перемешивания компонентов колбасного фарша в линиях производства вареных и полукопченых колбас.

Мешалка может применяться на предприятиях малой мощности по переработке мяса для производства колбасных изделий.

**Производительность:** 1100 кг/ч

**Геометрическая вместимость корыто:** 0,335 м

**Мощность:** 4.5 кВт

**Вместимость емкости:** 46 об/мин

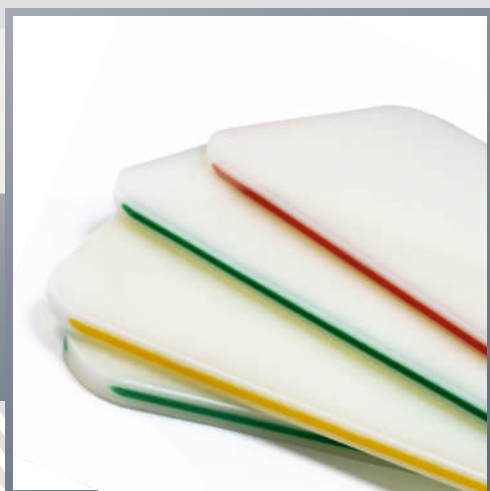
**Габаритные размеры машины:**

с механизмом загрузки 2940 x 965 x 1330

**Масса:** с механизмом загрузки 860 кг

**Привод загрузателя:** 1,5 кВт

## Доски из полипропилена



ООО ПКФ Зенит предлагает промышленные разделочные доски из полипропилена. Они полностью соответствуют требованиям гигиены и подходят для потокового производства полуфабрикатов и нарезки мяса. В ресторанах под каждую группу продуктов отдельно выделяется доска и таких групп в гастрономии 11. Даже дома для сырой и вареной пищи доски используют разные и отдельная для хлеба.

**Преимущества пластиковых разделочных досок:**

- не крошатся;
- не застревает нож;
- поверхность более гигиеничная;
- изготовлены из пищевого пластика;
- не впитывают влагу.

**ПО ТРЕБОВАНИЮ ЗАКАЗЧИКА ИЗГОТАВЛИВАЕМ ДОСКИ ВСЕХ РАЗМЕРОВ.**

## Иглы



Мы изготавливаем иглы к многоигольчатым инъекторам : an , ruhle, fomaco, rokomat, inject-star, suner , vakona , suhner, nk-17, nk-27, nk-54, dorit, gunter, psm, и других.

Диаметр игл: 1,5 – 2,5 – 3,0 – 4,0 – 4,5 мм.

Материал: специальная высоколегированная нержавеющая сталь марки 12Х18Н10Т.

Применяемая в пищевой и медицинской промышленности, любая конструкция иглы и присоединительные размеры могут быть выполнены по эскизу заказчика. При изготовлении используются высокоточные станки, лазерная сварка, ручная заточка и доводка. Качество наших изделий высоко оценено заказчиками.

# Рамы

## Пресс-рама



Пресс-рама предназначена для производства путем варки и копчением формованных колбасных и других мясных изделий. При вращении винтовой пары каждый ярус тянет за собой следующий, тем самым размыкая друг друга на расстояние, комфортное для выемки лотка.

**Материал:** пищевая нержавеющая сталь AISI 304

## Рама для дефростации



При разморозке мясных блоков применяется специальное оборудование, которое носит название стеллажи для дефростации. Конструктивно стеллажи для дефростации - это сварная конструкция из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430, каркас - профильные трубы. Все полки сделаны так, чтобы обеспечивался слив жидкости при оттаивании сырья в спец. емкость или напрямую в канализацию. Такое оборудование позволяет избежать загрязнения близлежащего пространства при разморозке, эргономично разместить сырье на оттаивание в дефростер.

## Рамы H-образные и Z-образные



Рамы для копчения колбас, мяса, кур используются для копчения и перемещения продукции на пищевых предприятиях.

Производятся 2-х видов:  
H-образные и Z-образные.

**Материал:** нержавеющая сталь AISI 304, 430.

Колеса термостойкие, полиамид, D=160 мм.



## Полотно пильное



Пильные полотна изготавливаются из ленточного полотна Vanso производства Wintersteiger (Германия) с толщиной полотна 0,56 мм и шириной 16 и 20 мм.

В зависимости от вида распиливаемого материала можно использовать ленточное полотно с разным шагом и формой зубьев:

**4ТPI** - Стандартный зуб (4 зуба на дюйм) – обычно используется для распиловки охлажденного мяса на кости, а также замороженного сырья;

**3ТPI** - Редкий зуб (3 зуба на дюйм) – обычно используется для распиловки замороженного мяса и рыбы, при этом использование редкого зуба уменьшает количество стружки и сокращает время распила;

**3+3ТPI** - Переменный зуб или «волчий зуб» - используется для агрессивной ровной резки на полутуши. Специальная форма зуба способствует высокой стойкости, снижению уровню шума, а также защищает зубья от скалывания, что позволяет применять полотно как при распиловке на полутуши, так и обычной распиловке сырья. Рекомендуется для крупных предприятий пищевой промышленности.

## Рикша



Тележка предназначена для перевозки грузов на предприятиях пищевой промышленности. Устойчивая и эргономичная конструкция.

Тележки могут быть изготовлены по размерам заказчика.

**Материал:** нержавеющая сталь AISI 304, AISI 430.

**Материал ручки:** СТЗ окрашенная нержавеющая.

**Колеса:** мелкопористый полиуретан D=380 мм.

## Стол разделочный производственный

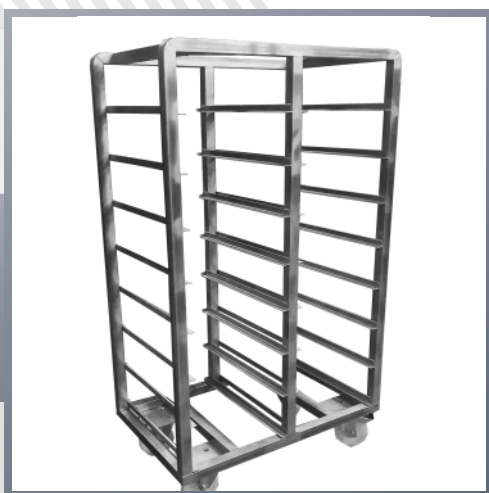


Стол разделочный производственный - вспомогательное оборудование, предназначен в первую очередь для пищевых производств, мест общепита, кухонь кафе и ресторанов, супермаркетов, и т.д.. Используется для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами.

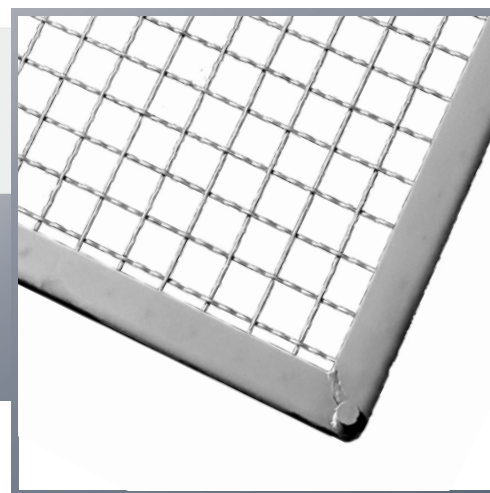
Преимущества - износостойкая поверхность столешницы, которая предполагает длительный срок использования.

Поддон - Н-образный, полка, решетка. Ножки столов регулируются.

## Стеллаж под евро-ящики



## Сетки и решетки



Для копчения, варки, созревания любых форм и размеров





ООО «ПКФ Зенит»  
394049, г. Воронеж,  
Рабочий проспект, д. 101

**8 800 775-63-84**

+7 (473) 261-07-78  
zenit.00@inbox.ru  
zenit-vrn.ru