



КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ

УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ  
ПЕРЕРАБОТКА СКОТА



**FELETI MEAT** — линейка оборудования, которая разработана и производится специально для мясокомбинатов и предприятий агропромышленного комплекса:

- оборудование для уоя и первичной переработки скота;
- оборудование для обработки субпродуктов и кишечного сырья;
- санитарно-гигиеническое оборудование для персонала;
- оборудование для мойки, стерилизации и хранения инструмента;
- оборудование для мойки, дезинфекции и хранения спецодежды;
- моечное оборудование для тары, инвентаря, посуды, инструментов;
- подъемно-транспортное оборудование;
- технологическое и вспомогательное оборудование;
- оборудование для канализационных систем.

Мы предлагаем комплексные технологические решения линий уоя и первичной переработки кишечного сырья и субпродуктов с применением принципов внедрения системы ХАССП для управления качеством и безопасностью продукции на пищевых предприятиях.

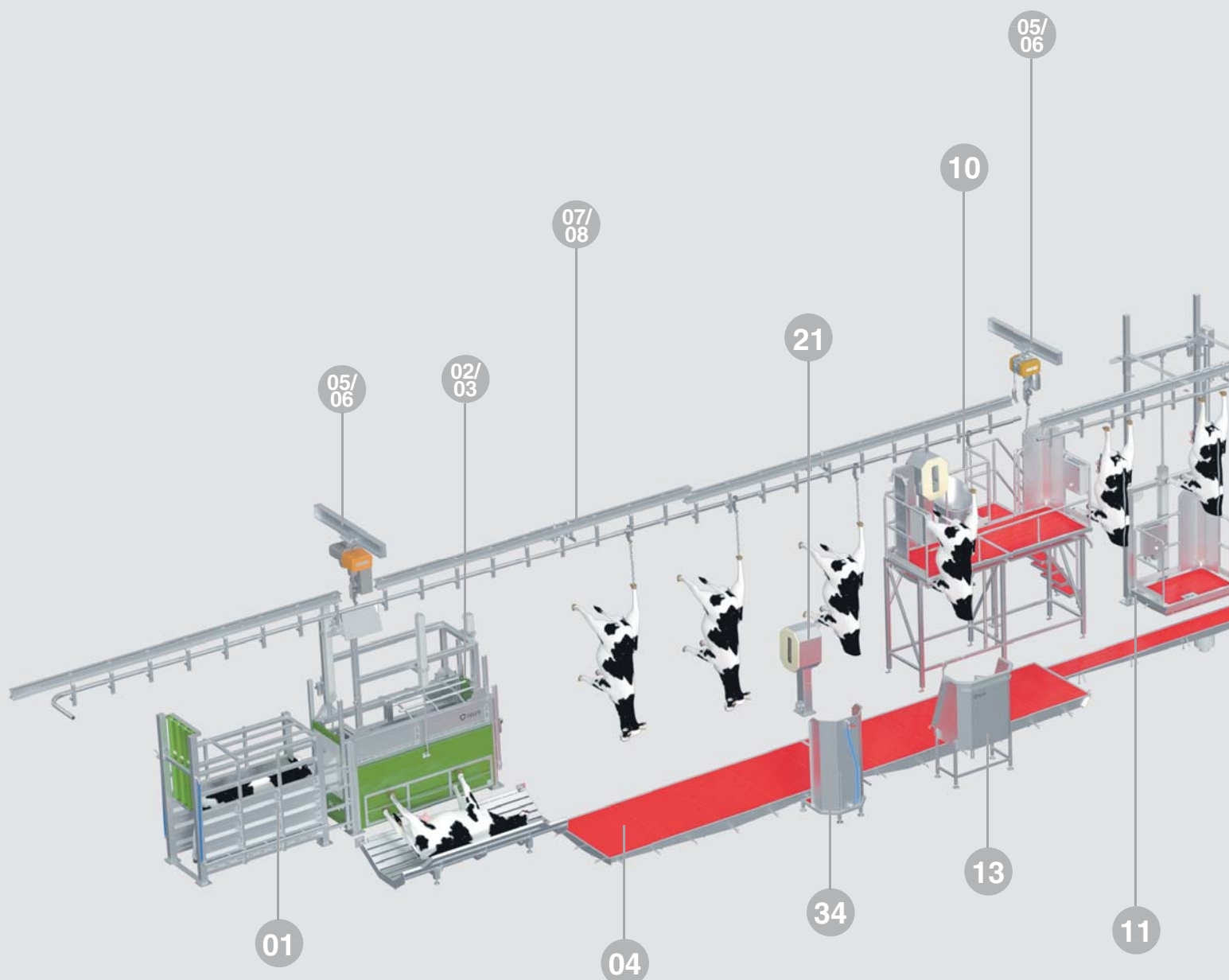


# Линия убоя КРС LevLine B



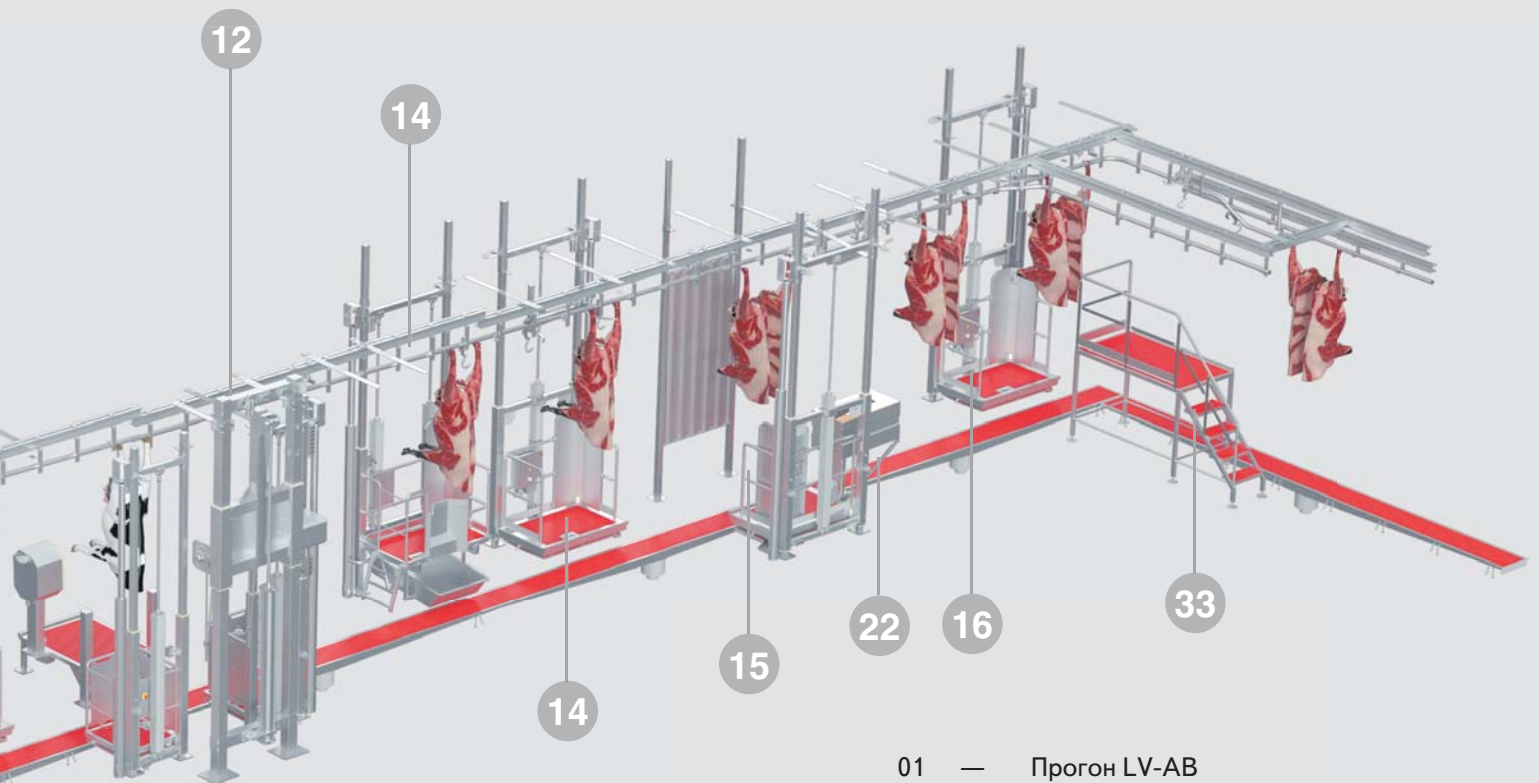
Одним из направлений компании является выпуск технологического оборудования для линий убоя КРС различной производительности, соответствующего европейским стандартам качества и гигиены. Производительность — от 5 до 80 голов КРС в час.

Мы предлагаем как комплексные технологические решения линий убоя, так и производство отдельных машин. Специалисты конструкторско-технологического отдела нашей компании проведут компетентную консультацию, разработают технологическую и предпроектную документацию, предоставят на согласование все необходимые чертежи.



Технологический процесс переработки включает следующие операции:

- ✓ предубойное содержание;
- ✓ огушение и обескровливание;
- ✓ забеловка и сьемка шкур;
- ✓ извлечение внутренних органов;
- ✓ распиловка туш;
- ✓ ветеринарная инспекция;
- ✓ тримминг полутуш;
- ✓ клеймение и взвешивание;
- ✓ охлаждение и хранение мяса на подвесных путях;
- ✓ четвертование и экспедиция.



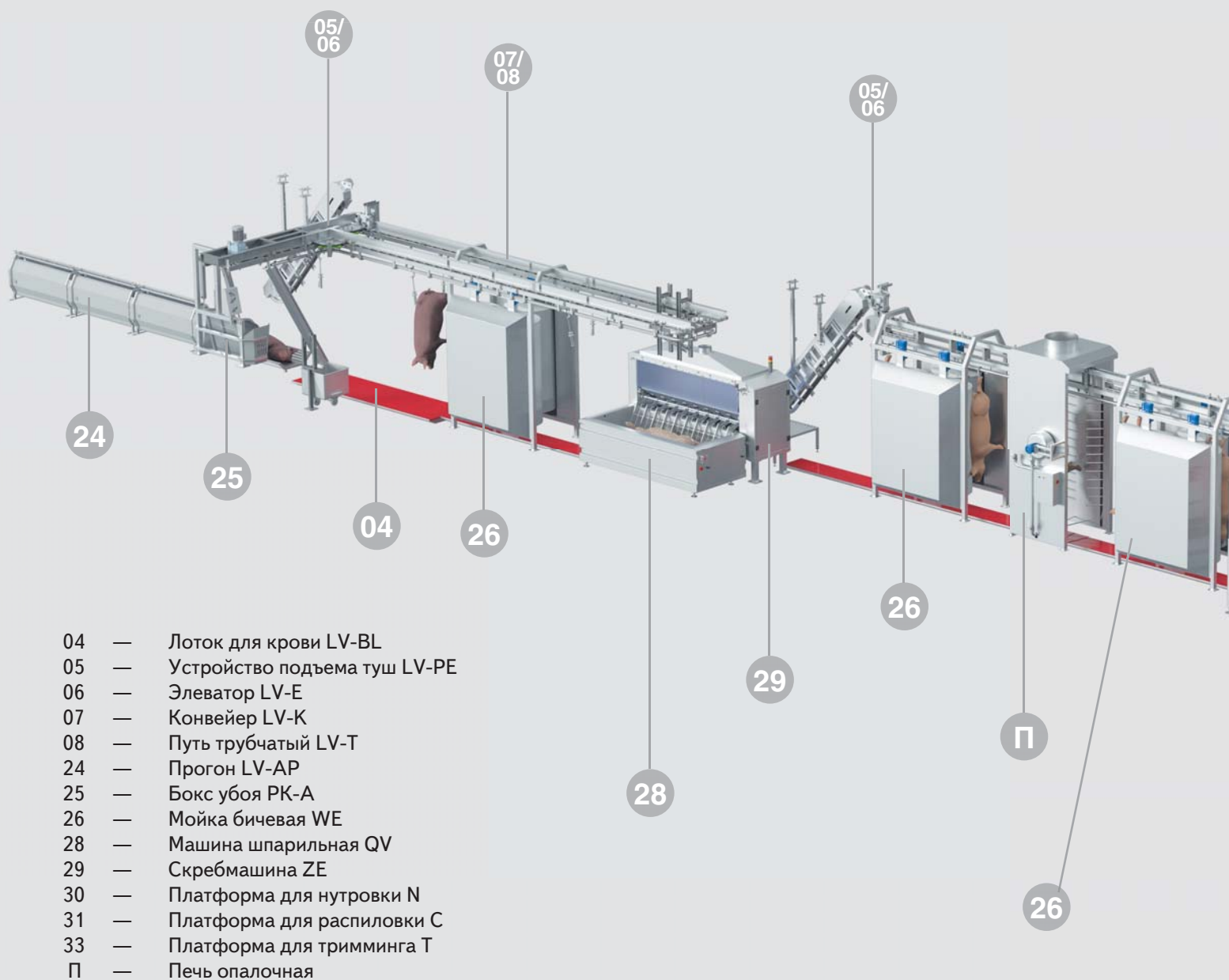
- 01 — Прогон LV-AB
- 02 — Бокс убоя ВК-А
- 04 — Лоток для крови LV-BL
- 05 — Устройство подъема туш LV-PE
- 06 — Элеватор LV-E
- 07 — Конвейер LV-K
- 08 — Путь трубчатый LV-T
- 10 — Платформа для перевешивания R
- 11 — Платформа для забеловки FA
- 12 — Машина шкуроеъемная DA
- 13 — Кабина мойки голов LV-H
- 14 — Платформа для нутровки NA
- 15 — Платформа для распиловки СА
- 16 — Платформа для инспекции IA
- 33 — Платформа для тримминга
- 34 — Мойка фартуков МФ-4

\*Линии проектируются и укомплектовываются необходимым оборудованием индивидуально в зависимости от требований производства заказчика. Больше информации вы можете получить у наших менеджеров-консультантов.

# Линия убоя свиней LevLine P



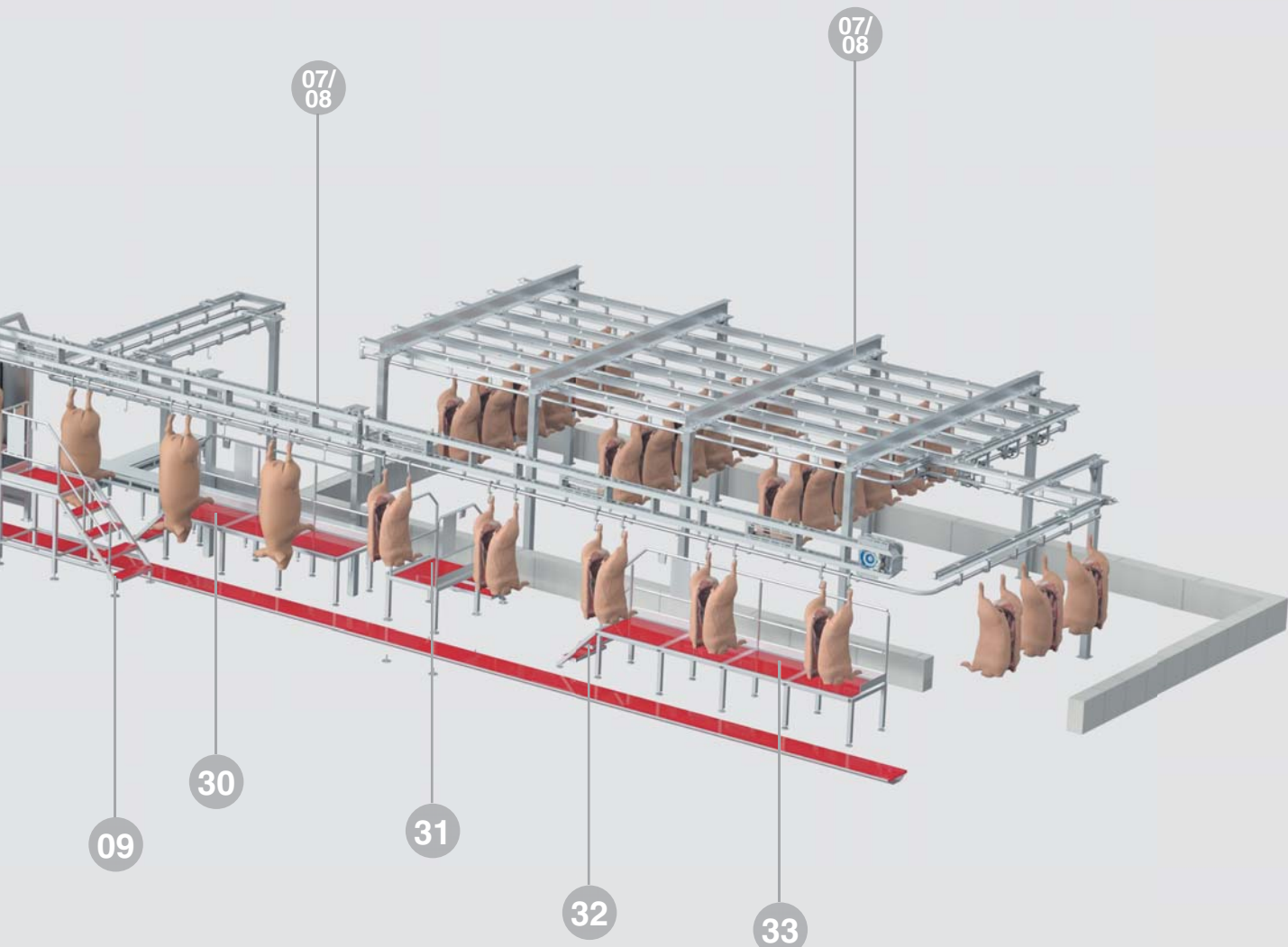
Мы предлагаем технологические линии убоя свиней малой и средней производительности с мощностью от 15 до 120 свиней в час. Поставка линии «под ключ» включает все необходимое: технологические машины, платформы, электрооборудование, автоматизацию и полностью укомплектованные линии для обработки кишечного сырья и субпродуктов. Мы обеспечиваем оптимальное соотношение цены и качества.



- 04 — Лоток для крови LV-BL
- 05 — Устройство подъема туш LV-PE
- 06 — Элеватор LV-E
- 07 — Конвейер LV-K
- 08 — Путь трубчатый LV-T
- 24 — Прогон LV-AP
- 25 — Бокс убоя РК-A
- 26 — Мойка бичевая WE
- 28 — Машина шпарильная QV
- 29 — Скребмашина ZE
- 30 — Платформа для нутровки N
- 31 — Платформа для распиловки С
- 33 — Платформа для тримминга Т
- П — Печь опалочная

Наши сотрудники обладают большим опытом, что делает FELETI вашим надежным партнером. Наша цель заключается в реализации вместе с вами оптимальных решений для вашего бизнеса.

Для оптимального использования и технического обслуживания наших машин и оборудования мы проводим обучение обслуживанию техники и проведению санитарного контроля.



\*Линии проектируются и укомплектовываются необходимым оборудованием индивидуально в зависимости от требований производства заказчика. Больше информации вы можете получить у наших менеджеров-консультантов.



## 01 | Прогон LV-AB

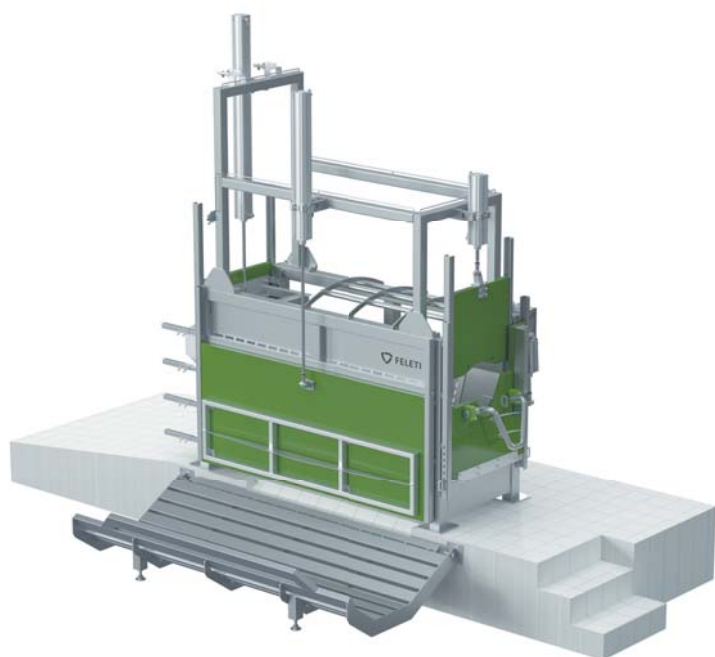
Предназначен для подачи скота в бокс убоя.

### Конструктивные особенности:

- надежная мощная конструкция;
- движение скота организовывается от предубойного содержания до бокса;
- в прогоне предусмотрена блокировка обратного движения скота;
- закрытая конструкция прогона не допускает выпрыгивание скота.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ монтируется к полу с помощью химических анкеров;
- ▶ габаритные размеры прогона разрабатываются индивидуально.



## 02 | Бокс убоя ВК-А

Предназначен для фиксации и дальнейшего оглушения КРС.

### Конструктивные особенности:

- обеспечивает полную фиксацию животного: подгонщик животного сзади, фиксация головы и шеи, выталкиватель оглушенных туш;
- оборудован двумя гильотинными дверьми для загона животных и выгрузки оглушенных туш;
- управление механизмами фиксации и дверей осуществляется посредством пневматических цилиндров с пульта управления, расположенного в рабочей зоне оператора;
- гильотинные двери изготовлены из высокопрочного полиамида;
- форма бокса обеспечивает выпадение животного на приемную раму в одинаковом контролируемом положении.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ двери выполнены из высокопрочного полиамида;
- ▶ монтаж с помощью химических анкеров;
- ▶ логическое управление посредством пневматических цилиндров и клапанов;
- ▶ габариты: 2900×1200×4500 мм.



## 03 | Бокс убоя BK-HALAL

Поворотный бокс предназначен для убоя КРС. Соответствует стандартам HALAL.

### Конструктивные особенности:

- надежная мощная поворотная конструкция;
- поворот бокса осуществляется на 180°;
- полная фиксация животного посредством гидроцилиндров, что обеспечивает надежность фиксации и снижает травмирование животного;
- в боксе предусмотрен поджим шеи для выполнения ритуального разреза;
- выгрузка туши производится после обескровливания;
- управление осуществляется с пульта оператора;
- бокс соответствует стандарту HALAL.

### Технические характеристики:

- ▶ материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ материал дверей: полиэтилен;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность гидропривода: 7,5 кВт;
- ▶ монтируется к полу с помощью химических анкеров;
- ▶ габаритные размеры 3000×2100×2500 мм.

## 04 | Лоток для крови LV-BL

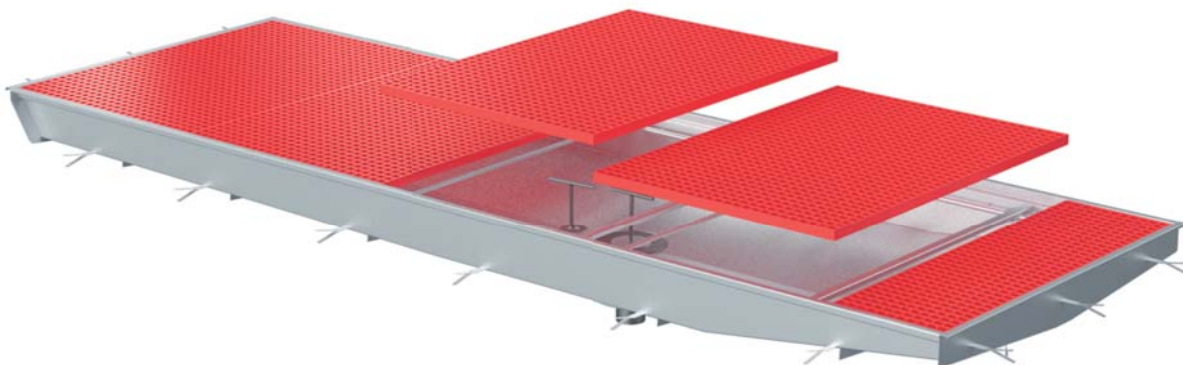
Предназначен для сбора технической крови.

### Конструктивные особенности:

- лоток монтируется в пол;
- в лотке предусмотрены подключения к канализации и к пневмонасосу;
- в лотке установлены прочные антискользящие решетки, что обеспечивает безопасную работу персонала.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ решетки изготовлены из композитного материала;
- ▶ выход под канализацию: DN110;
- ▶ подключение к пневмонасосу: G2";
- ▶ монтируется в пол с соблюдением уклонов;
- ▶ габаритные размеры лотка разрабатываются индивидуально.







## 05 | Устройство подъема туш LV-PE

Предназначено для подъема туши на путь трубчатый.

### Конструктивные особенности:

- надежная двухскоростная таль от ведущего производителя;
- таль крепится к несущей конструкции;
- возможно исполнение с устройством передвижения тали.

### Технические характеристики:

- ▶ производитель тали - GIS;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность привода: 1,5 кВт;
- ▶ грузоподъемность: до 1500 кг;
- ▶ конструкция под таль разрабатывается индивидуально.



## 06 | Элеватор LV-E

Предназначен для подъема либо опускания туши на трубчатом пути.

### Конструктивные особенности:

- прочная износостойчивая конструкция;
- цепной привод;
- регулировка скорости;
- наличие кнопки реверсивного движения;
- повышает и облегчает труд персонала;
- помогает организовать поточное производство.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304 либо горячеоцинкованная сталь;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность привода: до 3 кВт;
- ▶ грузоподъемность: до 1500 кг.



## 07 | Конвейер LV-K

Предназначен для транспортировки туши по трубчатому пути.

### Конструктивные особенности:

- прочная износостойчивая конструкция;
- надежная тяговая цепь;
- цепной привод;
- пневматический синхронизатор автоматизирует процесс;
- помогает организовать поточное производство.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304 либо горячеоцинкованная сталь;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность гидропривода: до 3 кВт;
- ▶ конструкция конвейера разрабатывается индивидуально и может быть разной конфигурации на разных участках трубчатого пути.



## 08 | Путь трубчатый LV-T

Подвесной трубчатый путь с несущей конструкцией предназначен для транспортировки и хранения туш, полутуш, четвертин и отрубов КРС, свиней и МРС на троллеях скольжения или качения в цехах убоя, холодильных камерах и цехах мясопереработки.

### Конструктивные особенности:

- расчетная нагрузка на 1 погонный метр от 250 до 1000 кг;
- монтаж и крепление путей к несущим конструкциям осуществляется только на болтовых соединениях с применением креплений типа «краб», без применения сварных соединений при монтаже, что обеспечивает целостность цинкового покрытия, надежный и быстрый монтаж;
- путь и несущая конструкция выполнены полностью из горячеоцинкованной стали в соответствии с ГОСТ 9.307-89, а также EN ISO 1461 и EN ISO 14713, толщина покрытия в пределах от 50 до 250 мкм.

### Технические характеристики:

- ▶ путевая труба  $\varnothing$  60 мм и  $\varnothing$  48 мм;
- ▶ муфты соединительные;
- ▶ кронштейны трубчатого пути  $h = 150$  мм,  $h = 200$  мм;
- ▶ соединители подвешиваемого пути;
- ▶ стрелки поворотные с ручным или пневматическим управлением;
- ▶ отводы;
- ▶ телескопы.



## 09 | Платформа стационарная М

Предназначена для обработки туш на различных технологических операциях линии убоя (обескровливание, отделения передних ног и рогов).

### Конструктивные особенности:

- пол платформы оборудован съемной решеткой;
- под площадкой закреплен лоток для сбора и отвода воды;
- мощная стабильная платформа, обеспечивает безопасную и эргономичную работу;
- оснащается стерилизатором для клещей и ножей, мойкой для фартуков и рук;
- регулируемые опоры.

### Технические характеристики:

- › материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- › композитная менискообразная противоскользящая решетка;
- › подходит для линий убоя различной производительности.



## 10 | Платформа для перевешивания R

Предназначена для организации рабочего места перевешивания туш с конвейера обескровливания на конвейер обработки на линии убоя.

### Конструктивные особенности:

- мощная стабильная платформа, обеспечивает безопасную и эргономичную работу;
- установлено ограждение безопасности;
- оснащается необходимым санитарно-гигиеническим оборудованием;
- отвод воды осуществляется через сливную трубу;
- платформа оборудована съемной композитной менискообразной противоскользящей решеткой.

### Технические характеристики:

- › материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- › композитная менискообразная противоскользящая решетка;
- › конструкция разрабатывается индивидуально.



## 11 | Платформа для забеловки FA

Предназначена для организации рабочего места для забеловки туши.

### Конструктивные особенности:

- перемещение рабочей площадки осуществляется при помощи пневматического цилиндра (цилиндров), управляемого педалью, встроенной в пол площадки;
- платформа оборудована съемной композитной менискообразной противоскользящей решеткой;
- под площадкой закреплен лоток для сбора и отвода воды через стойку гашения;
- установлены ограждения безопасности;
- оснащается необходимым санитарно-гигиеническим оборудованием.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ композитная менискообразная противоскользящая решетка;
- ▶ подходит для линий различной производительности;
- ▶ рабочая высота: от 300 до 2000 мм;
- ▶ рабочее давление воздуха: 7 бар;
- ▶ максимальная нагрузка: 170 кг;
- ▶ габаритные размеры: 2000×1200×4500 мм.



## 12 | Машина шкуроеъемная DA

Предназначена для съема шкур КРС на линиях убоя различной производительности.

### Конструктивные особенности:

- съем шкур производится по вертикали сверху вниз;
- скорость съема регулируется и программируется системой;
- управление машиной производится с помощью джойстика;
- для увеличения производительности машина может быть оборудована системой электростимуляции;
- после завершения процесса съема, шкура автоматически освобождается и сбрасывается.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ оборудована двумя независимыми друг от друга пневматическими платформами;
- ▶ обеспечивает съем шкуры с головы, подходит для всех типов конвейеров и путей трубчатых;
- ▶ регулировка шкуроеъема программируемая, регулируемая скорость;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность привода: 4,5 кВт;
- ▶ рабочее давление воздуха: 7 бар;
- ▶ габаритные размеры: 3900×2000×6000 мм.



## 13 Кабина мойки голов LV-N

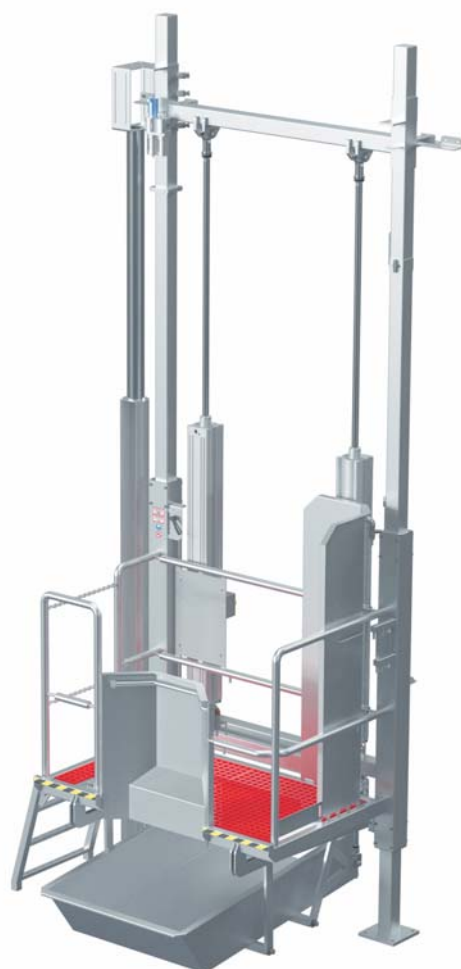
Предназначена для тщательной мойки голов водопроводной водой.

### Конструктивные особенности:

- кабина оснащена регулируемыми опорами;
- для осуществления тщательной мойки в кабине предусмотрены два душирующих устройства;
- для удобства работы голова навешивается на специальный крюк.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ дно ванны выполнено под уклоном к сливному отверстию для беспрепятственного отведения отработанной воды;
- ▶ выход под канализацию: DN50
- ▶ повод воды: G1/2;
- ▶ габаритные размеры: 1200×900×1800 мм.



## 14 Платформа для нутровки NA

Предназначена для организации рабочего места для нутровки туши.

### Конструктивные особенности:

- подъемно-опускная платформа, перемещение рабочей площадки осуществляется при помощи пневматического цилиндра (цилиндров), управляемого педалью, встроенной в пол площадки;
- платформа оборудована съемной композитной менискообразной противоскользящей решеткой;
- под площадкой закреплен лоток для сбора и отвода воды через стойку гашения;
- комплектуется приемным лотком или конвейером для транспортировки кишкомплектов;
- установлены ограждения безопасности;
- оснащается необходимым санитарно-гигиеническим оборудованием.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ композитная менискообразная противоскользящая решетка;
- ▶ подходит для линий различной производительности;
- ▶ рабочая высота: от 300 до 2000 мм;
- ▶ рабочее давление воздуха: 7 бар;
- ▶ максимальная нагрузка: 170 кг;
- ▶ габаритные размеры: 2000×1200×4500 мм.



## 15 | Платформа для распиловки СА

Предназначена для организации рабочего места для распиловки туши.

### Конструктивные особенности:

- подъемно-опускная платформа, перемещение рабочей площадки осуществляется при помощи пневматического цилиндра (цилиндров), управляемого педалью, встроенной в пол площадки;
- платформа оборудована съемной композитной менискообразной противоскользящей решеткой;
- под площадкой закреплен лоток для сбора и отвода воды через стойку гашения;
- установлены ограждения безопасности;
- оснащается необходимым санитарно-гигиеническим оборудованием.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ композитная менискообразная противоскользящая решетка;
- ▶ подходит для линий различной производительности;
- ▶ рабочая высота: от 300 до 2000 мм;
- ▶ рабочее давление воздуха: 7 бар;
- ▶ максимальная нагрузка: 170 кг;
- ▶ габаритные размеры: 2000×1200×4500 мм.



## 16 | Платформа для инспекции IA

Предназначена для организации рабочего места для инспекции туши.

### Конструктивные особенности:

- подъемно-опускная платформа, перемещение рабочей площадки осуществляется при помощи пневматического цилиндра (цилиндров), управляемого педалью, встроенной в пол площадки;
- платформа оборудована съемной композитной менискообразной противоскользящей решеткой;
- под площадкой закреплен лоток для сбора и отвода воды через стойку гашения;
- установлены ограждения безопасности;
- оснащается необходимым санитарно-гигиеническим оборудованием.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ композитная менискообразная противоскользящая решетка;
- ▶ подходит для линий различной производительности;
- ▶ рабочая высота: от 300 до 2000 мм;
- ▶ рабочее давление воздуха: 7 бар;
- ▶ максимальная нагрузка: 170 кг;
- ▶ габаритные размеры: 2000×1200×4500 мм.



## 17 | Платформа для тримминга ТА

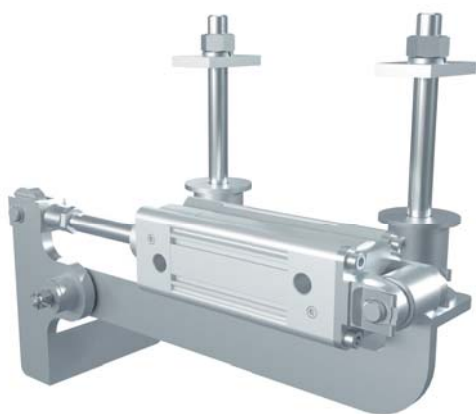
Предназначена для организации рабочего места для тримминга туши.

### Конструктивные особенности:

- подъемно-опускная платформа, перемещение рабочей площадки осуществляется при помощи пневматического цилиндра (цилиндров), управляемого педалью, встроенной в пол площадки;
- платформа оборудована съемной композитной менискообразной противоскользящей решеткой;
- под площадкой закреплен лоток для сбора и отвода воды через стойку гашения;
- установлены ограждения безопасности;
- оснащается необходимым санитарно-гигиеническим оборудованием.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ композитная менискообразная противоскользящая решетка;
- ▶ подходит для линий различной производительности;
- ▶ рабочая высота: от 300 до 2000 мм;
- ▶ рабочее давление воздуха: 7 бар;
- ▶ максимальная нагрузка: 170 кг;
- ▶ габаритные размеры: 2000×1200×4500 мм.



## 18 | Тормоз пневматический LV-SA

Предназначен для фиксации туши в определенном месте на технологической операции.

### Конструктивные особенности:

- пневмоуправление осуществляется джойстиком, установленным на платформе;
- монтируется непосредственно на конструкцию трубчатого пути.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ рабочее давление воздуха: 7 бар;
- ▶ габаритные размеры: 400×300×300мм.

## 19 | Пневморасширитель LV-EA



Предназначен для облегчения работ на технологических операциях при нутровке и распиловке туш.

**Конструктивные особенности:**

- пневмоуправление осуществляется джойстиком, установленным на рабочей платформе;
- монтируется непосредственно на конструкцию трубчатого пути.

**Технические характеристики:**

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ рабочее давление воздуха: 7 бар;
- ▶ габаритные размеры: 1200×500×300 мм.



## 20 | Стерилизатор С-1

Предназначен для стерилизации ножей и мусатов.

**Конструктивные особенности:**

- нагрев воды до 85 °С осуществляется электротэном;
- стерилизация ножей длиной до 300 мм;
- забор воды и контроль за ее уровнем происходит автоматически.

**Технические характеристики:**

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ электроподключение: 230В/50Гц;
- ▶ мощность: 1,5 кВт;
- ▶ подвод воды: G1/2;
- ▶ габаритные размеры: 550×200×600 мм.





## 21 | Стерилизатор С-3

Предназначен для стерилизации клещей и пил для грудины.

**Конструктивные особенности:**

- стерилизация осуществляется сетевой горячей водой 85 °С;
- горячая вода подается на инструмент через форсунки;
- в стерилизаторе предусмотрена педаль для подачи горячей воды;
- возможна установка на рабочих платформах.

**Технические характеристики:**

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ выход под канализацию: DN50;
- ▶ подвод воды: G 1/2;
- ▶ габаритные размеры: 500×600×1200 мм.



## 22 | Стерилизатор С-5

Предназначен для стерилизации ленточной пилы.

**Конструктивные особенности:**

- стерилизация осуществляется сетевой горячей водой 85 °С;
- горячая вода подается на инструмент через форсунки;
- в стерилизаторе предусмотрена педаль для подачи горячей воды;
- возможна установка на рабочих платформах.

**Технические характеристики:**

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ выход под канализацию: DN50;
- ▶ подвод воды: G 1/2;
- ▶ габаритные размеры: 500×600×1200 мм.

## 23 | Манипулятор для полутуш LV-M

Предназначен для загрузки/выгрузки полутуш свиней и четвертей КРС.

### Конструктивные особенности:

- эргономичная конструкция ускоряет погрузочные работы и повышает уровень безопасности персонала;
- управление расположено на рукоятке манипулятора;
- монтируется к полу химическими анкерами.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ электроподключение: 400В/50 Гц;
- ▶ мощность: 2,5 кВт;
- ▶ грузоподъемность: 300 кг;
- ▶ высота подъема: до 2600 мм;
- ▶ габаритные размеры: 1600×500×1800 мм.





## 24 | Прогон LV-AP

Предназначен для организации движения свиней от загона в бокс убоя.

### Конструктивные особенности:

- надежная мощная конструкция;
- движение свиней производится от предубойного содержания до бокса;
- блокировка обратного движения животного;
- в прогоне предусмотрен душ животного через форсунки;
- закрытая конструкция прогона не допускает выпрыгивание свиней;
- прогон оборудован откидной боковой дверью.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ подвод воды: G3/4;
- ▶ монтируется к полу с помощью химических анкеров;
- ▶ габаритные размеры прогона разрабатываются индивидуально.



## 25 | Бокс убоя РК-А

Бокс предназначен для фиксации и дальнейшего оглушения свиней.

### Конструктивные особенности:

- мощная и надежная конструкция;
- регулировка длины бокса в зависимости от размера животного;
- управление механизмами фиксации и дверей осуществляется посредством пневматических цилиндров с пульта управления, расположенного в рабочей зоне оператора.

### Технические характеристики:

- ▶ материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ материал дверей: полиэтилен;
- ▶ рабочее давление воздуха: 7 бар;
- ▶ монтируется к полу с помощью химических анкеров;
- ▶ габаритные размеры: 2000×850×2100.

## 26 | Мойка бичевая WE

Предназначена для мойки и полировки туш свиней.

**Конструктивные особенности:**

- обеспечивает высокое качество мойки туш свиней, что приводит к улучшению гигиены производства;
- на валах предусмотрены сменные билы и щетки;
- подача воды и душирование туши производится через форсунки;
- количество рабочих валов может быть от 2-х до 6-ти;
- конструкция машины исключает разбрызгивание воды.

**Технические характеристики:**

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ отдельный привод на каждый вал;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность: 4,5кВт.



## 27 | Скребмашина шпарильная QZE

Предназначена для качественной шпарки и обезволаживания туши свиней.

### Конструктивные особенности:

- работает как в ручном режиме, так и в автоматическом;
- управление открытием и закрытием крышки, выгрузного механизма туш осуществляется посредством пневматических цилиндров;
- для обеспечения оптимального распределения тепла используется теплоноситель — масло. Нагрев производится электротэнами;
- температура воды контролируется в автоматическом режиме;
- сенсорная панель управления с возможностью изменения параметров обработки.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ производительность: до 20 голов/час (max вес туш 250 кг);
- ▶ количество рабочих валов: 1;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ подогрев: электрический, 24 кВт;
- ▶ привод: 2,2 кВт;
- ▶ рабочее давление воздуха: 7 бар;
- ▶ габаритные размеры: 2800×1000×1500 мм.



## 28 | Машина шпарильная QV

Предназначена для качественной шпарки туш свиней.

### Конструктивные особенности:

- мощная надежная конструкция;
- нагрев воды производится паром;
- уровень воды и температура контролируются в автоматическом режиме;
- управление совмещено со скребмашиной.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ производительность: до 120 голов/час (max вес туш 300 кг);
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ подвод пара: 3 бара;
- ▶ габаритные размеры: 2800×1000×1500 мм.

## 29 | Скребмашина ZE

Предназначена для качественного обезволаживания туш свиней.

### Конструктивные особенности:

- машина работает в автоматическом режиме совместно с машиной шпарильной;
- пневматическая загрузка из шпарчана в скребмашину;
- пневматическая выгрузка туш;
- сенсорная панель управления с возможностью изменения параметров обработки;
- внутри машины осуществлен полив туши водой;
- машина может комплектоваться устройством сбора щетины.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ производительность: до 120 голов/час (max вес туш 300 кг);
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ подвод пара: 3 бара;
- ▶ габаритные размеры: 3000×1400×2000 мм.





## 30 | Платформа для нутровки NA

Предназначена для организации рабочего места нутрования туши.

### Конструктивные особенности:

- надежная конструкция, обеспечивающая безопасную и эргономичную работу;
- установлено ограждение безопасности;
- оснащается необходимым санитарно-гигиеническим оборудованием;
- отвод воды осуществляется через сливную трубу;
- платформа оборудована съемной композитной менискообразной противоскользящей решеткой.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ съемная композитная менискообразная противоскользящая решетка;
- ▶ конструкция разрабатывается индивидуально.



## 31 | Платформа для распиловки С

Предназначена для организации рабочего места распиловки туши на полутуши.

### Конструктивные особенности:

- надежная конструкция, обеспечивающая безопасную и эргономичную работу;
- установлено ограждение безопасности;
- оснащается необходимым санитарно-гигиеническим оборудованием;
- отвод воды осуществляется через сливную трубу;
- платформа оборудована съемной композитной менискообразной противоскользящей решеткой.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ съемная композитная менискообразная противоскользящая решетка;
- ▶ конструкция разрабатывается индивидуально.

## 32 | Платформа для инспекции I



Предназначена для организации рабочего места ветврача.

### Конструктивные особенности:

- надежная конструкция, обеспечивающая безопасную и эргономичную работу;
- установлено ограждение безопасности;
- оснащается необходимым санитарно-гигиеническим оборудованием;
- отвод воды осуществляется через сливную трубу;
- платформа оборудована съемной композитной менискообразной противоскользящей решеткой.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ съемная композитная менискообразная противоскользящая решетка;
- ▶ конструкция разрабатывается индивидуально.

## 33 | Платформа для тримминга T



Предназначена для организации рабочего места для зачистки полутуш.

### Конструктивные особенности:

- надежная конструкция, обеспечивающая безопасную и эргономичную работу;
- установлено ограждение безопасности;
- оснащается необходимым санитарно-гигиеническим оборудованием;
- отвод воды осуществляется через сливную трубу;
- платформа оборудована съемной композитной менискообразной противоскользящей решеткой.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ съемная композитная менискообразная противоскользящая решетка;
- ▶ конструкция разрабатывается индивидуально.



## 34 | Емкость для хранения и переработки пищевых продуктов EXB

Предназначена для накопления и хранения крови или шлеяма.

### Конструктивные особенности:

- объём: 1–10 м<sup>3</sup>;
- мешалка для перемешивания продукта (опция);
- система мойки (опция).

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ диаметр патрубка слива: DN50.



## Обвалка и жиловка

---

Многие мясные продукты имеют и определенную форму, размеры, массу. Зная анатомию и морфологию животных, можно рационально использовать ценное мясное сырье.

Например, полуфабрикаты из свинины и говядины подразделяют на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые. Чтобы сформировать указанные ассортиментные группы, полутуши разделяют на части (отрубы), из которых формируют мясные полуфабрикаты с заданными свойствами (размерами, массой, пищевой ценностью).

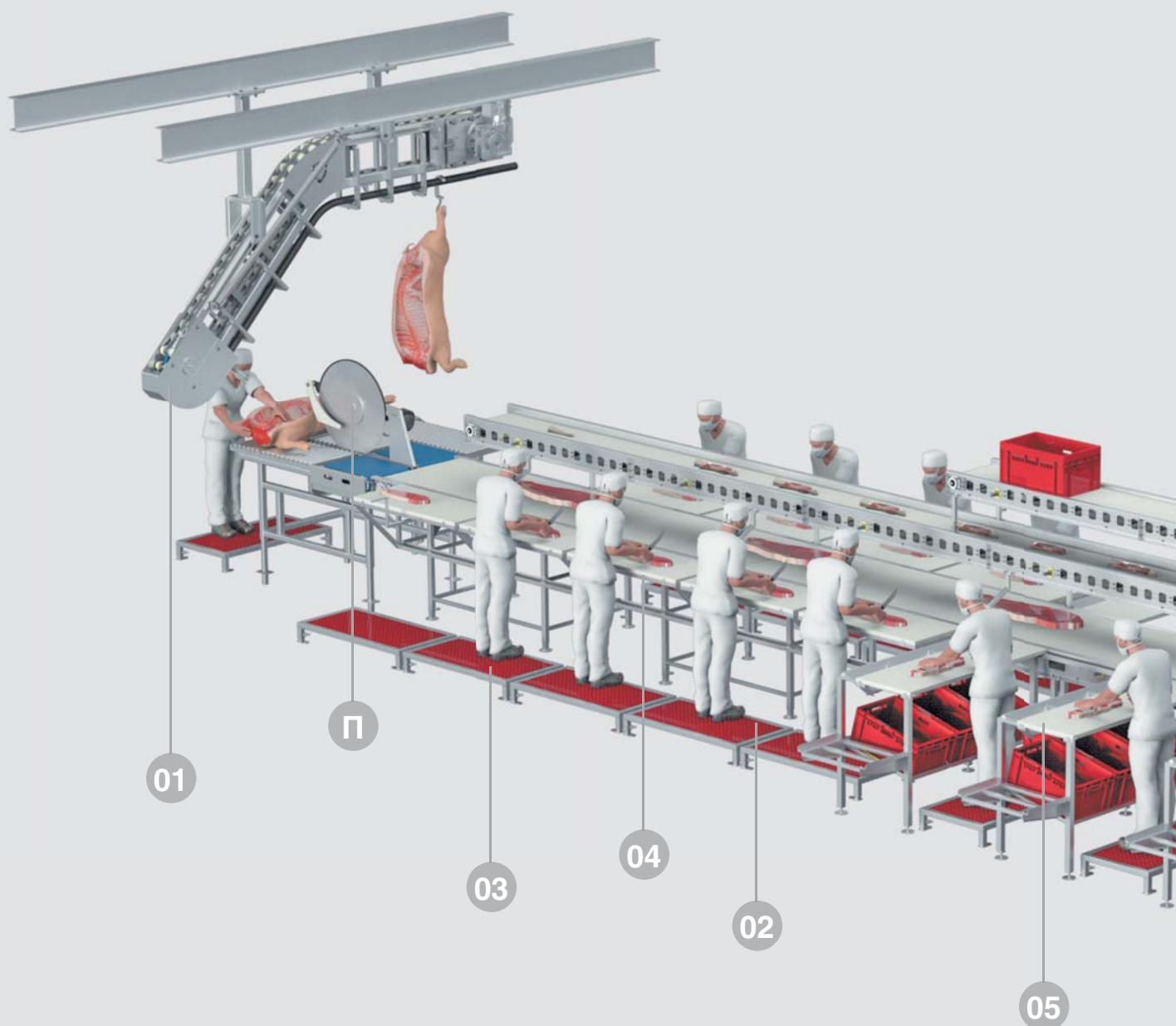
На предприятии за счет организации работы по отдельным операциям (разделка, обвалка и жиловка) и отвода обработанного мяса, увеличивается чистое рабочее время, и, следовательно, увеличивается производительность производства и уменьшается себестоимость. Наша компания производит оборудование для обвалки и жиловки в индивидуальном исполнении по заданию клиента в зависимости от производительности, набора необходимых операций, конфигурации помещений и т.д.

# Линия обвалки и жиловки HD



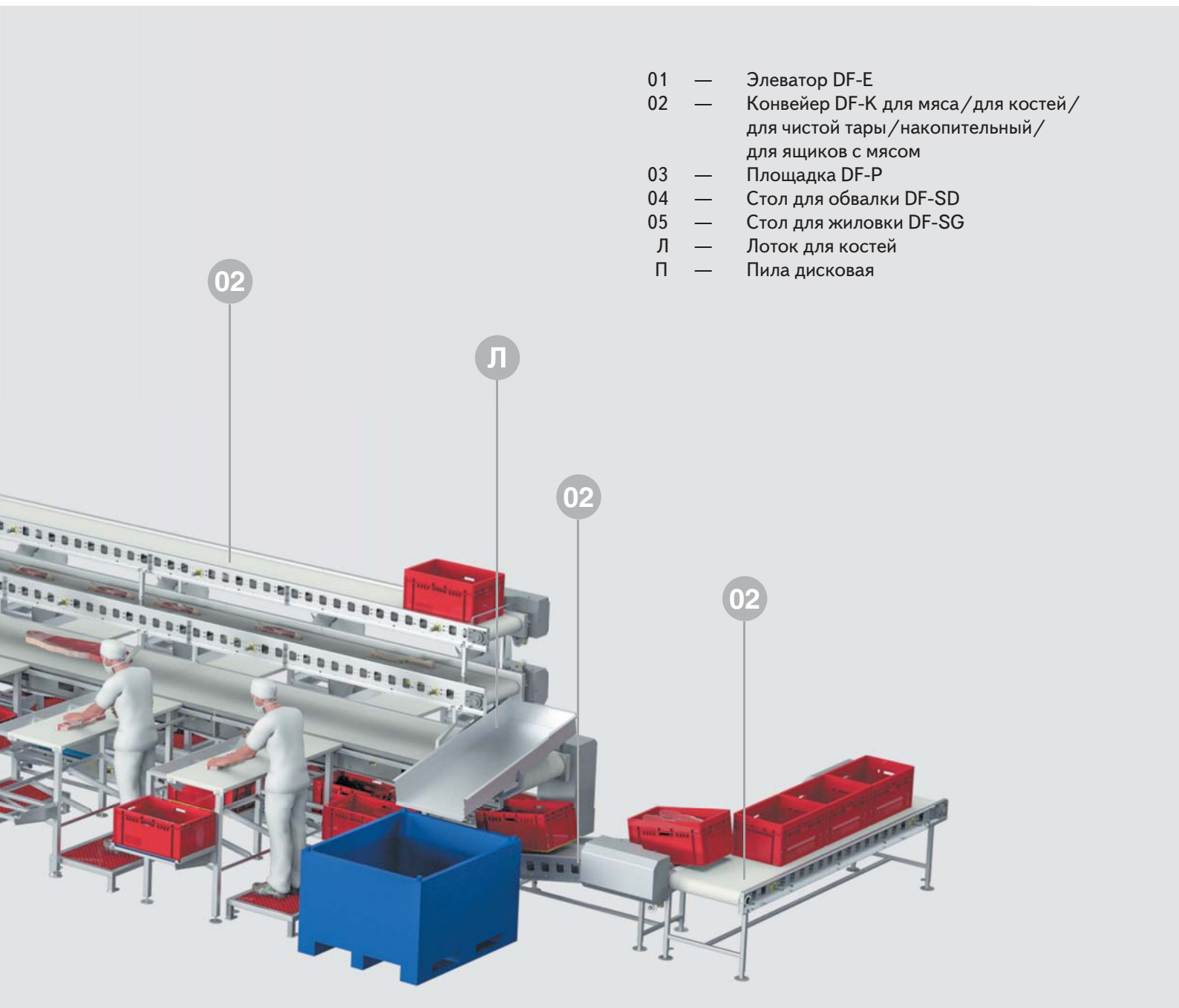
Компания FELETI производит линии горизонтального и вертикального исполнения для обвалки и жиловки полутуш или четвертин говядины, полутуш свинины, туш баранины для предприятий большой, средней и малой производительности. На все виды производимого оборудования имеются сертификаты и паспорта качества. Линии обвалки и жиловки могут доукомплектоваться инструментом и крюками.

Наш конструкторско-технологический отдел разработает для вас технологический проект и схему линии обвалки и жиловки мяса, учитывая особенности вашего производства: вид и количество обрабатываемого продукта (обвалка говядины, обвалка свинины), технологию обработки, эргономику, габаритные размеры помещения, канализационные, вентиляционные коммуникации, санитарно-гигиенические нормы, требования по технике безопасности.



Мы производим конвейеры обвалочно-жиловочные, полностью укомплектованные в зависимости от ваших потребностей, а также разрабатываем отдельные единицы оборудования:

- ✓ конвейеры обвалки мяса прямые и поворотные, горизонтальные, с углом наклона, вертикальные, что позволяет организовывать транспортировочные потоки мяса по цеху любой сложности;
- ✓ обвалочные столы могут иметь различную комплектацию: металлическую или полиамидную столешницу, островного типа или с бортами по краям, со сливами, столы оборудованные ячейками и полками для ящиков;
- ✓ тележки, емкости, ванны, вешала различного назначения;
- ✓ площадки обслуживания различных габаритов и различной комплектации.



- 01 — Элеватор DF-E
- 02 — Конвейер DF-K для мяса / для костей / для чистой тары / накопительный / для ящиков с мясом
- 03 — Площадка DF-P
- 04 — Стол для обвалки DF-SD
- 05 — Стол для жиловки DF-SG
- Л — Лоток для костей
- П — Пила дисковая

\*Линии проектируются и укомплектовываются необходимым оборудованием индивидуально, в зависимости от требований производства Заказчика. Получите больше информации у наших менеджеров-консультантов.

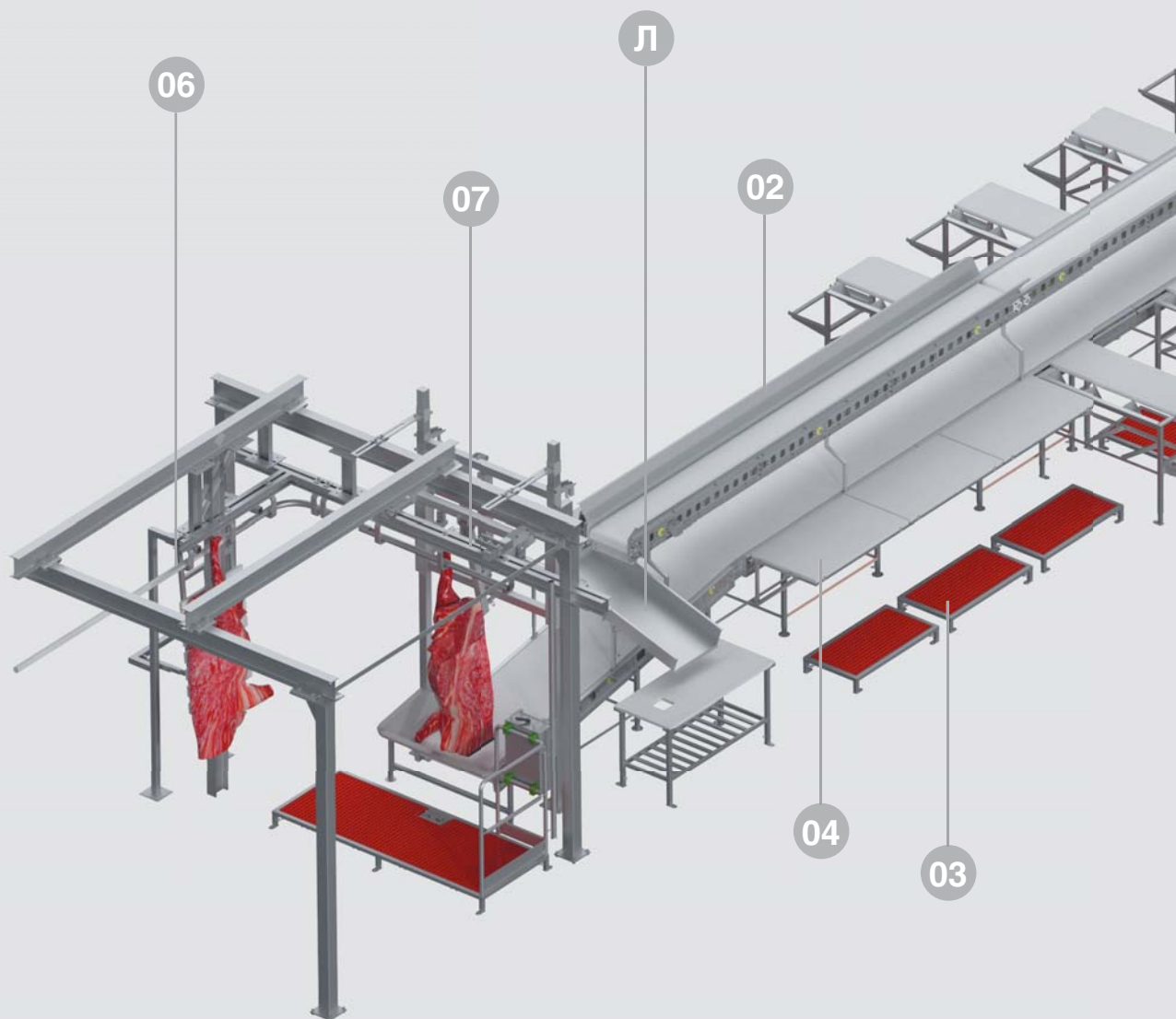
# Линия обвалки и жиловки КРС HD



Линия обвалки и жиловки КРС HD горизонтального исполнения предназначена для деления четвертин КРС на отруба, обвалку, жиловку и сортировку по сортам мяса. Линия представляет собой систему конвейеров, расположенных в несколько уровней с набором столов по обе стороны конвейеров, которые служат рабочими местами для персонала.

## ПРИНЦИП РАБОТЫ

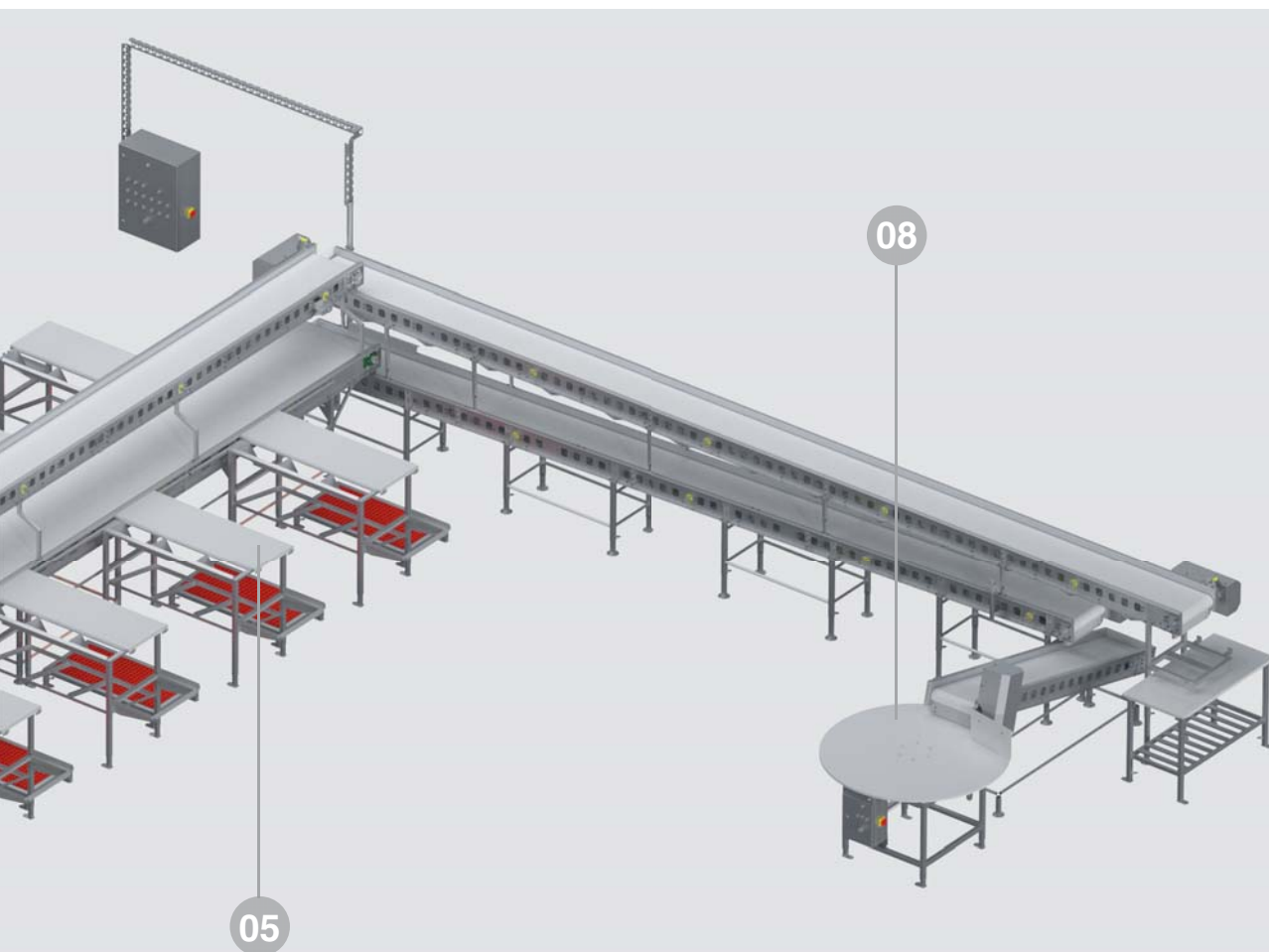
Четвертину подают на устройство опускания DF-N и с помощью дисковой пилы делят предварительно на отруба, которые перемещаются к постам обвалки, где происходит отделение мяса от кости. Крупные части мяса могут быть: направлены на дальнейшую переработку; складируются в тару для следующих производственных операций; направляются на пункты реализации



как полуфабрикат мяса. Кости отводятся конвейером. По основному конвейеру линии отруба отводятся на следующие посты, где проходят окончательную жиловку и сортировку. Нижним конвейером транспортируются ящики с готовым сортированным мясом на накопительный конвейер, после чего ящики с мясом транспортируют на хранение. Управление линией осуществляется со шкафа управления, изготовленного из нержавеющей стали (IP 67). Скорости всех конвейеров можно регулировать независимо друг от друга, что позволяет оптимизировать работу.

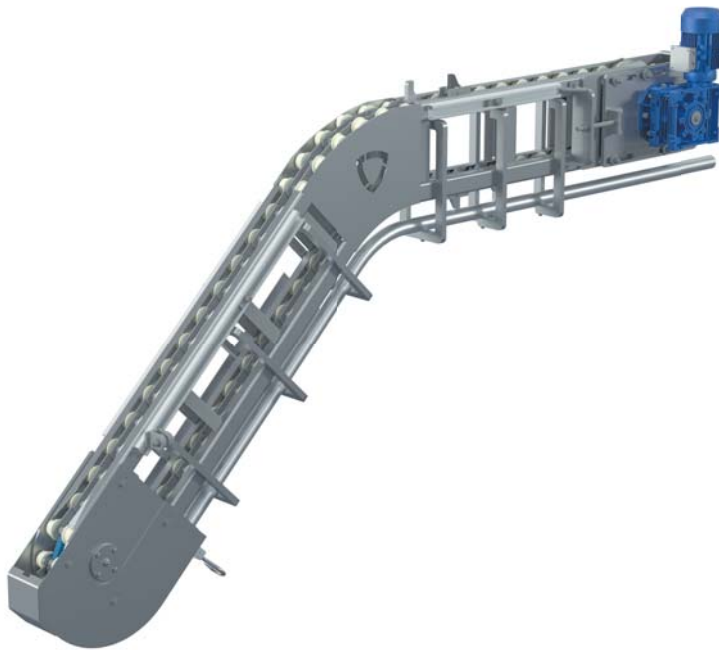
Линия обеспечивает:

- ✓ автоматизацию производственных процессов;
- ✓ соблюдение требований санитарно-гигиенических стандартов;
- ✓ внедрение принципов HACCP, ISO 22000, BRC, FSSC, IFS;
- ✓ требуемую производительность с заданным качеством.



- 02 — Конвейер DF-К для мяса/для костей/ для чистой тары/накопительный/ для ящиков с мясом
- 03 — Площадка DF-P
- 04 — Стол для обвалки DF-SD
- 05 — Стол для жиловки DF-SG
- 06 — Пневмоупор DF-M
- 07 — Устройство опускания полутуши DF-N
- 08 — Стол DF-SK
- Л — Лоток для костей

\*Линии проектируются и укомплектовываются необходимым оборудованием индивидуально, в зависимости от требований производства Заказчика. Получите больше информации у наших менеджеров-консультантов.



## 01 | Элеватор DF-E

Предназначен для подачи полутоши с трубчатого пути на стол для последующей разделки.

### Конструктивные особенности:

- прочная износостойчивая конструкция;
- цепной привод;
- регулировка скорости;
- наличие кнопки реверсивного движения;
- повышает и облегчает труд персонала.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность привода: до 3 кВт;
- ▶ грузоподъемность: до 1000 кг.

## 02 | Конвейер DF-K

Многоуровневая конвейерная система состоит из отдельных конвейеров. Конвейеры выполняют различные функции: транспортировка мяса, транспортировка костей, подача чистых ящиков, транспортировка наполненных ящиков и накопление.

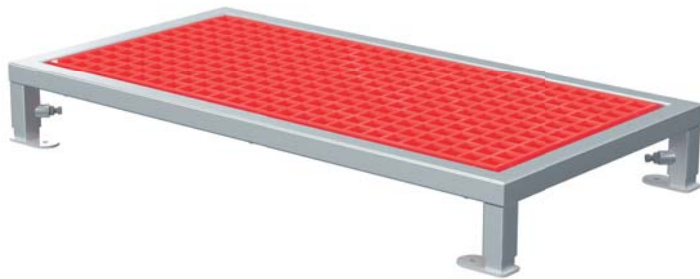
### Конструктивные особенности:

- прочная износостойчивая конструкция;
- надежная полимерная лента;
- управление осуществляется с общего пульта;
- помогает организовать рабочие места для качественной обвалки и жиловки;
- оснащается пилами и другим необходимым инструментом.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ конвейерная лента из полимерного материала;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность привода: 4 кВт;
- ▶ конструкция конвейера разрабатывается индивидуально и может быть разной конфигурации.





## 03 | Площадка DF-P

Предназначена для организации рабочего места.

### Конструктивные особенности:

- надежная конструкция, обеспечивающая безопасную и эргономичную работу;
- площадка оборудована съемной композитной менискообразной противоскользящей решеткой.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ съемная композитная менискообразная противоскользящая решетка;
- ▶ габаритные размеры: 1100×575×200 мм.



## 04 | Стол DF-SD

Предназначен для обвалки мяса.

### Конструктивные особенности:

- простая конструкция, обеспечивающая безопасную и эргономичную работу;
- стол оснащен съемной столешницей;
- возможно исполнение навесного стола.

### Технические характеристики:

- ▶ материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ материал столешницы: полиэтилен;
- ▶ габаритные размеры: 1200×600×900 мм.





## 05 | Стол DF-SG

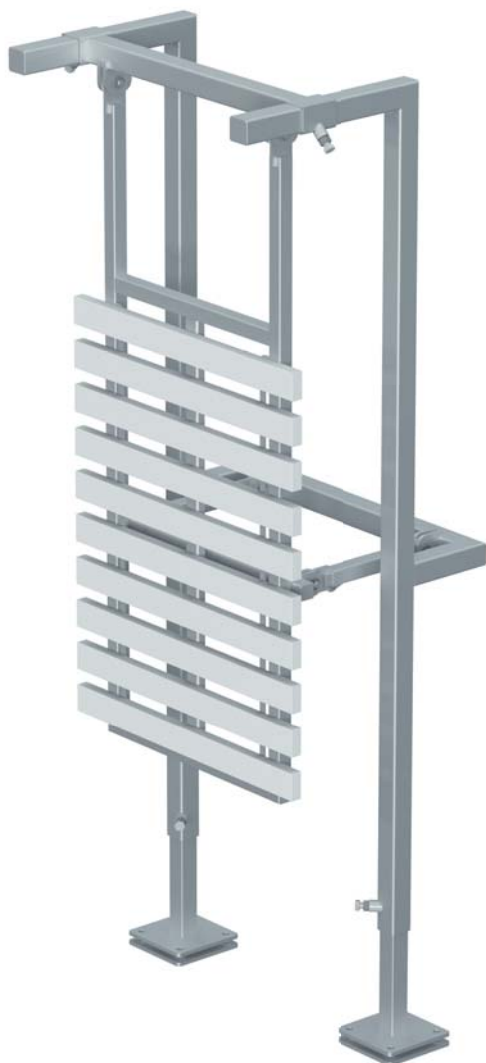
Предназначен для жиловки и сортировки мяса.

**Конструктивные особенности:**

- простая конструкция, обеспечивающая безопасную и эргономичную работу;
- стол оснащен съемной столешницей;
- исполнение стола с нишами под 3 ящика.

**Технические характеристики:**

- ▶ материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ материал столешницы: полиэтилен;
- ▶ габаритные размеры: 1350×600×900 мм.



## 06 | Пневмоупор DF-M

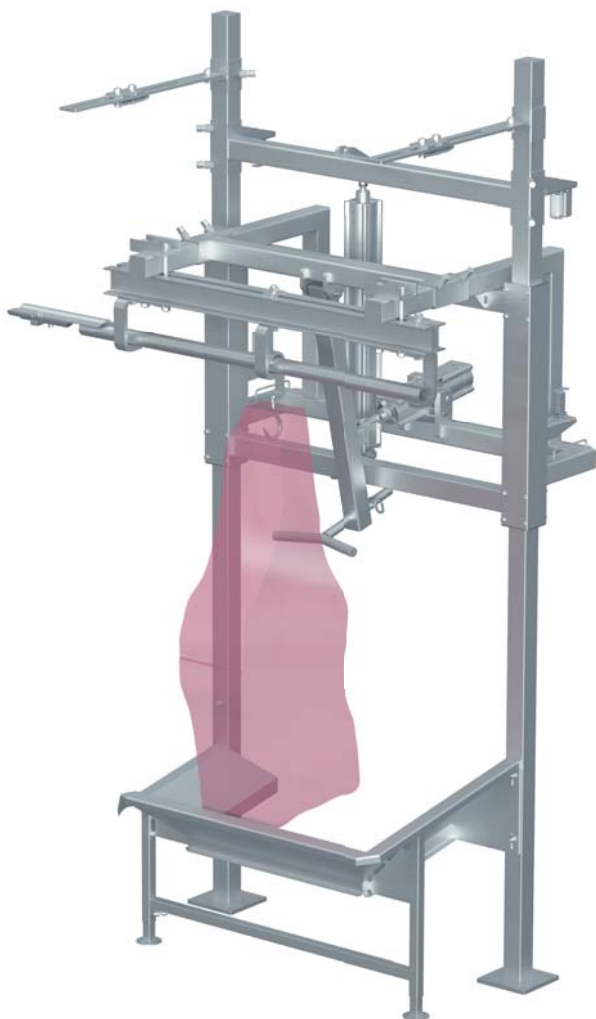
Предназначен для создания дополнительной опоры у полутоши при распиловке.

**Конструктивные особенности:**

- Конструкция стойки позволяет произвести регулировку угла наклона и расстояния от оси пути до опорной площадки.

**Технические характеристики:**

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304, полиэтилен PE-300;
- ▶ максимальная нагрузка: 250 кг;
- ▶ габаритные размеры: 1000×800×2500 мм.



## 07 | Устройство опускания полутуши DF-N

Предназначено для опускания четвертин при делении на отруба.

### Конструктивные особенности:

- мощный, стабильный, обеспечивающий безопасную и эргономичную работу каркас;
- перемещение каретки осуществляется при помощи пневматического цилиндра (цилиндров);
- управление осуществляется удобной педалью, встроенной в пол площадки.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ пневматический цилиндр (цилиндры) Festo;
- ▶ длина хода: 800 мм;
- ▶ рабочее давление воздуха: 10 бар;
- ▶ подключение: шланг Festo Ø12 мм;
- ▶ максимальная нагрузка: 250 кг;
- ▶ габаритные размеры: 2000×1900×3500 мм.



## 08 | Стол DF-SK

Поворотный стол предназначен для накопления кускового мяса. Устанавливается в конце конвейера.

### Конструктивные особенности:

- надежная и безопасная конструкция;
- помогает организовать несколько рабочих мест для сортировки мяса;
- регулировка скорости вращения;
- повышает и облегчает труд персонала.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ конвейерная лента из полимерного материала;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность привода: 0,75 кВт;
- ▶ габаритные размеры: 1550×1500×800 мм.

## 09 | Дезинфектор DZ

Предназначен для дезинфекции столешниц в дезрастворе.

### Конструктивные особенности:

- тщательная дезинфекция съемных столешниц обвалочных и жиловочных столов;
- автоматический набор и поддержание уровня воды в ванне;
- управление осуществляется с сенсорной панели оператора;
- программируемое время выдержки в дезрастворе и последующее ополаскивание.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность привода: 0,75 кВт;
- ▶ подвод воды: G3/4;
- ▶ габаритные размеры: 1800×1000×1000 мм.



## Обработка кишечного сыра

---

Исследовав сегмент в области переработки кишечного сыра и субпродуктов, изучив опыт ведущих производителей и используя профессиональные секреты опытных технологов, наша компания разработала ряд оборудования различного функционального назначения.

С целью сохранения качества и свойств кишечного сыра и субпродуктов для дальнейшего использования, необходимо строго соблюдать технологические режимы обработки.

Мы предлагаем для обработки кишечного сыра и субпродуктов поточные механизированные линии и автоматизированные машины, позволяющие значительно увеличить производительность, ускорить время обработки продуктов, повысить качество обработки, облегчить труд рабочих и обеспечить соблюдение всех ветеринарно-санитарных правил для пищевых предприятий.

# Линия очистки говяжьей черевы LF-IB



## ПРИМЕР РАБОТЫ МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ЛИНИИ LF-IB

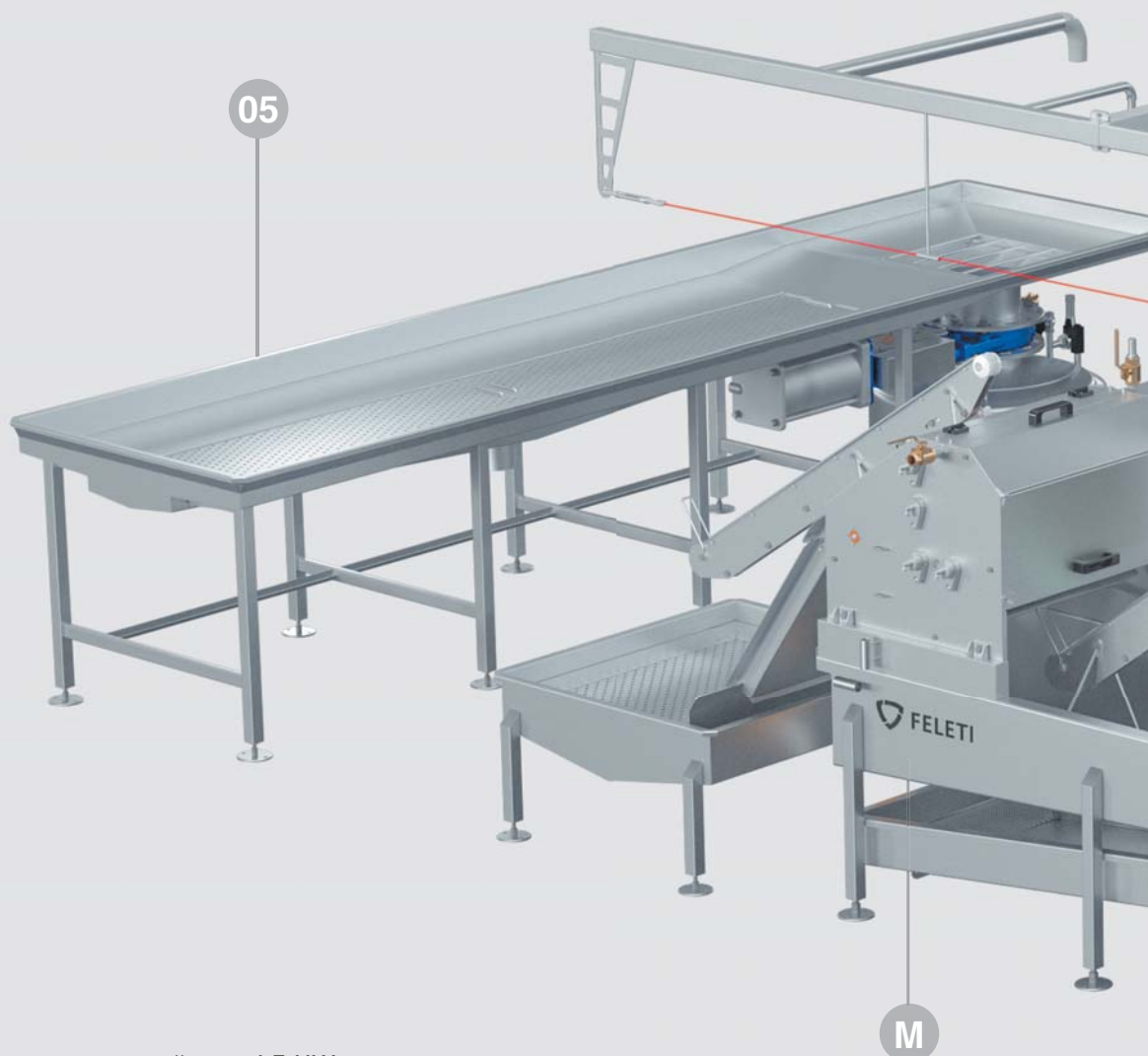
Отделение черевы от кишечного комплекта производится на приемно-разборном столе технологическом СТ, вручную при помощи Отводящего колеса LF-D.

Отделяемая черева попадает в приемную Ванну моечную ВМ1. Оператор определяет ее примерную середину и в V-образной форме подает на конвейер (загрузочный транспортер) машины LF-B № 1, где происходит освобождение черевы от содержимого. Затем черева попадает в ванну моечную, где захватывается быстрым транспортером машины LF-B

№ 2, протягивается в воде и подается на обработку к вальцам машины LF-B № 2, где происходит дополнительная очистка и обезжиривание ее внешней стороны.

Затем оператор выворачивает череву с помощью устройства для выворачивания, предусмотренного на ванне моечной, при этом выворачиваясь под действием воды черева спускается в ванну для вывернутой черевы.

Далее оператор вручную направляет вывернутую череву на обработку в машине LF-B № 3 для очистки от слизистой



- 01 — Система рециркуляции горячей воды LF-HW
- 03 — Система централизованной смазки LF-IBL
- 05 — Стол приемно-разборный
- М — Машина для отжима и шлямовки кишок LF-B
- К — Конвейер загрузочный

\*Линии проектируются и укомплектовываются необходимым оборудованием индивидуально, в зависимости от требований производства Заказчика. Получите больше информации у наших менеджеров-консультантов.

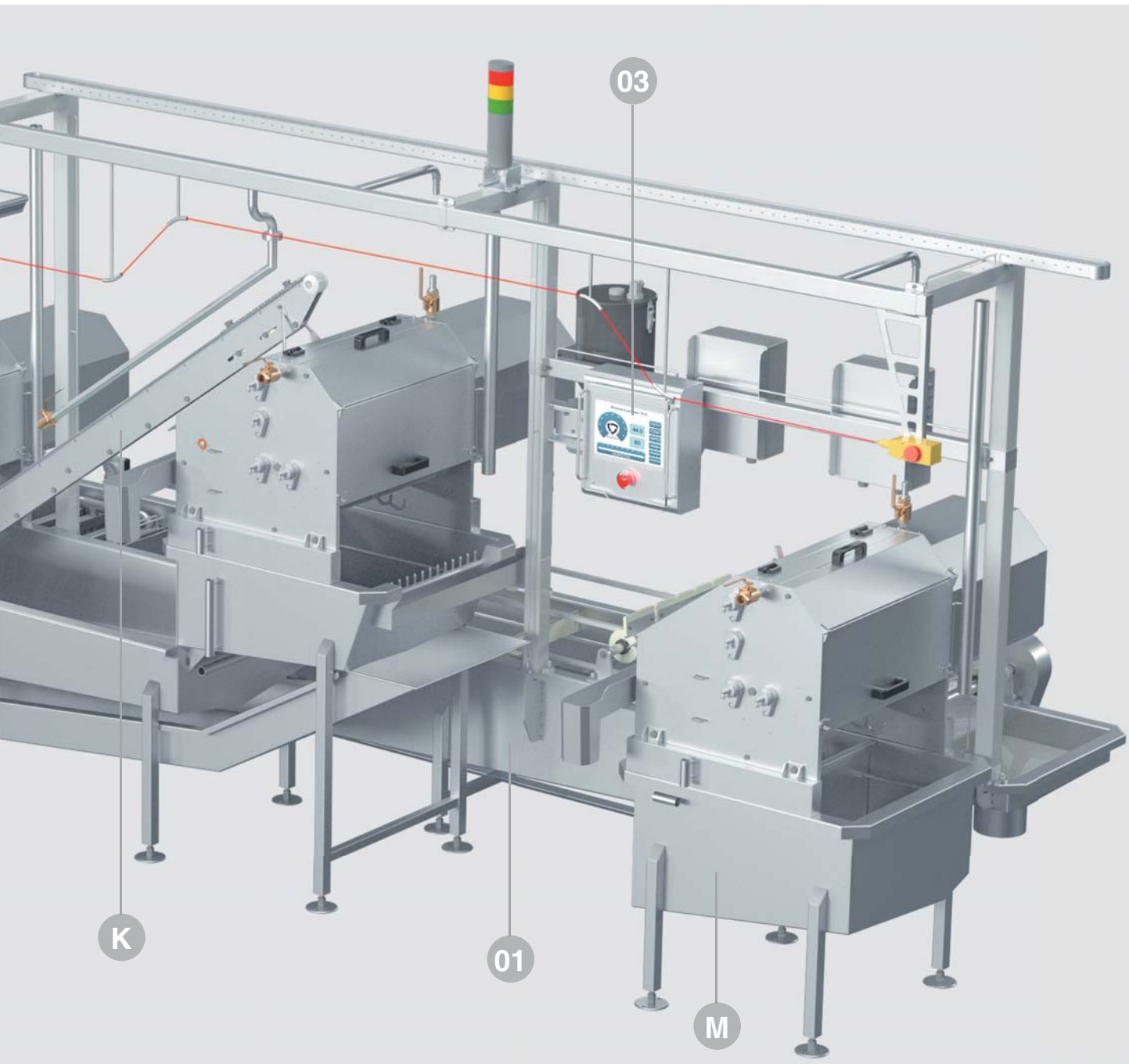
оболочки и обезжиривания внутренней стороны. Балластные слои черевы отводятся по боковому желобу в сборную емкость.

После обработки черева помещаются в холодную воду для охлаждения.

Увеличение производительности линии достигается за счет установки дополнительных машин для отжима и шлямовки LF-B. Это позволяет увеличить скорость вращения валцов, при этом зазор между ними необходимо увеличить, чтобы избежать повреждения черевы при обработке. Также на производительность линии влияет длина валцов машин (чем длиннее валцы, тем больше одновременно обрабатывается черев).

Технологическая схема обработки может включать следующие операции:

- ✓ разборка комплекта;
- ✓ освобождение от содержимого;
- ✓ обезжиривание (пензеловка);
- ✓ выворачивание, промывка;
- ✓ очистка от слизистой оболочки (шлямовка);
- ✓ охлаждение.



# Линия очистки свиной черевы LF-IP



## ПРИМЕР РАБОТЫ МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ЛИНИИ LF-IP

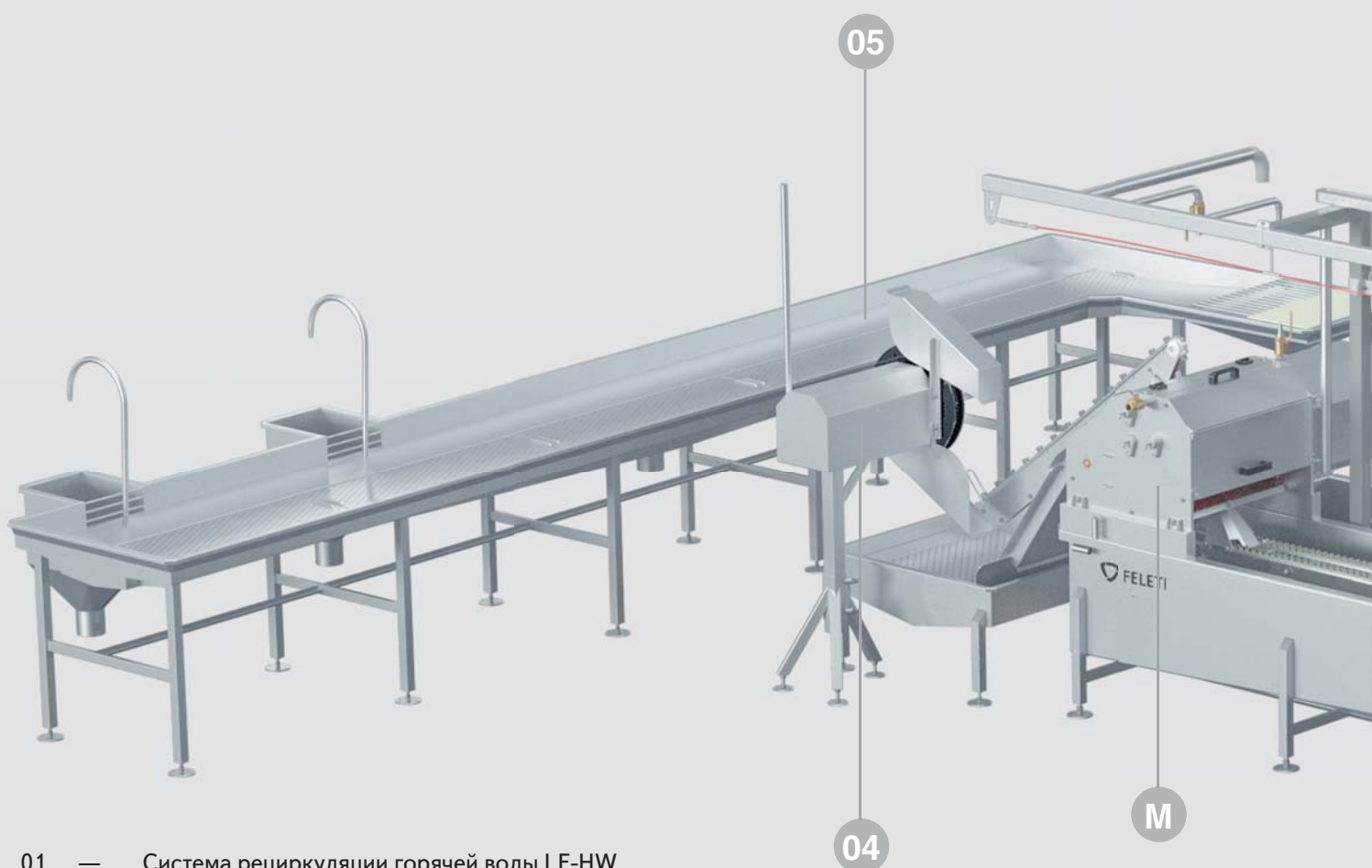
Отделение свиной черевы от кишечного комплекта производится на приемно-разборном Столе технологическом СТ вручную при помощи Отводящего колеса LF-D.

Отделяемая черева попадает в приемную Ванну моечную ВМ1. Далее оператор определяет ее примерную середину и в V-образной форме подает на конвейер загрузочный машины LF-P № 1, где происходит освобождение черевы от содержимого. После обработки, из машины LF-P № 1 черева выходит в ванну линии на медленно движущийся промывочно-

очистительный конвейер, где выдерживается в воде требуемой температуры.

В конце промывочно-очистительного конвейера черева захватывается загрузочным конвейером машины LF-P № 2 и после обработки поступает в машину LF-P №3, для очистки от слизистой оболочки.

После этого производится снятие внешней оболочки свиной черевы вручную на Машине для снятия внешней оболочки LF-PS.



- 01 — Система рециркуляции горячей воды LF-HW
- 02 — Система рециркуляции холодной воды LF-CW
- 03 — Система централизованной смазки LF-IBL
- 04 — Отводящее колесо LF-D
- 05 — Стол приемно-разборный
- Л — Машина для снятия внешней оболочки LF-PS
- К — Конвейер загрузочный
- В — Ванна сбора шлама
- М — Машина для отжима и шлямовки кишок LF-P
- П — Пневмонасос

\*Линии проектируются и укомплектовываются необходимым оборудованием индивидуально, в зависимости от требований производства Заказчика. Получите больше информации у наших менеджеров-консультантов.

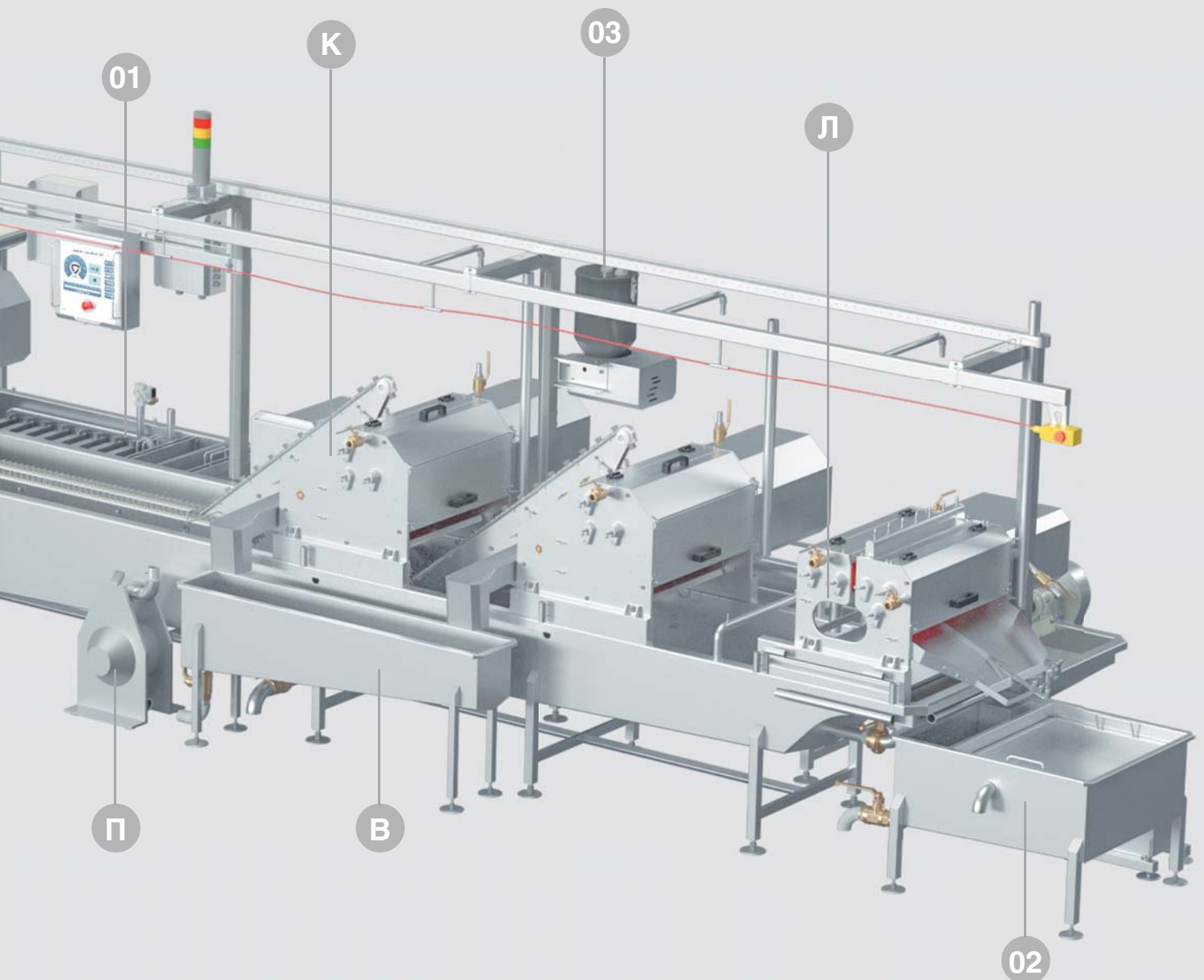
Содержимое черевы отводится по боковому желобу в ванну для сбора содержимого.

В машинах установлены распыляющие трубки, которые обеспечивают распыление воды между вальцами, что предупреждает залипание и повреждение черевы во время обработки.

Увеличение производительности линии без потери качества очистки черевы достигается за счет установки дополнительных машин для отжима и шлямовки LF-P, что позволяет увеличить скорость вращения вальцов, при этом зазор между ними необходимо увеличить, чтобы избежать повреждение черевы при обработке. Также на производительность линии влияет длина вальцов и количество установленных машин LF-P.

Технологическая схема обработки свиной черевы включает следующие операции:

- ✓ разборка комплекта;
- ✓ освобождение от содержимого;
- ✓ замачивание;
- ✓ очистка от слизистой оболочки (шлямовка);
- ✓ снятие внешней оболочки;
- ✓ охлаждение.





# Дополнительное оборудование к линиям очистки черевы

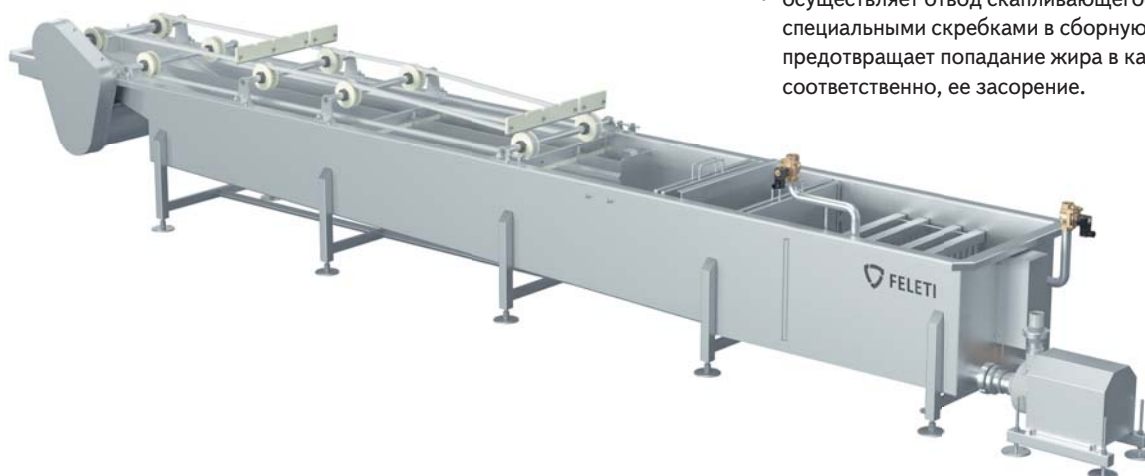


## 01 Система рециркуляции горячей воды LF-HW

Предназначена для снижения расхода горячей воды, поддержания температурного режима для соблюдения технологического процесса, обеспечения постоянного давления воды и сбора жира.

### Конструктивные особенности:

- автоматически поддерживает требуемую по технологическому процессу температуру путем подачи пара в систему подогрева;
- автоматическое наполнение и контроль уровня воды;
- автоматически поддерживает установленное давление;
- осуществляет отвод скапливающегося жира специальными скребками в сборную емкость, что предотвращает попадание жира в канализацию и, соответственно, ее засорение.



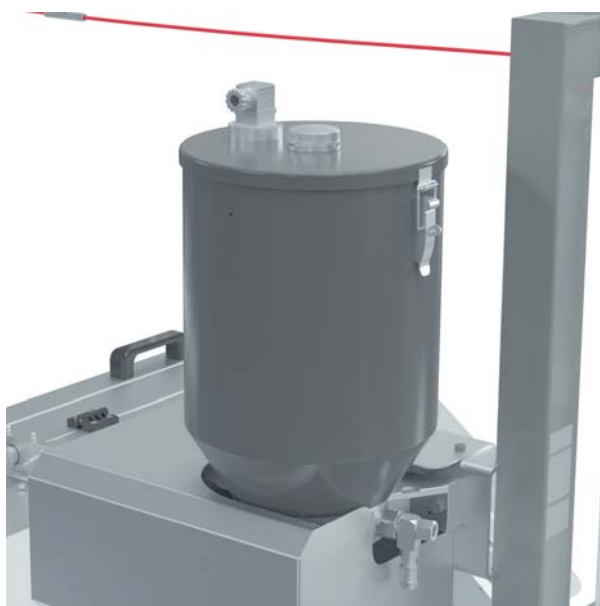
## 02 Система рециркуляции холодной воды LF-CW

Предназначена для снижения расхода холодной воды в линиях очистки кишок.

### Конструктивные особенности:

- материал изготовления: нержавеющая сталь AISI 304;
- автоматическое наполнение и контроль уровня воды;
- автоматически поддерживает установленное давление.





## 03 Система централизованной смазки LF-IBL

Предназначена для обеспечения постоянной смазки валцов в линиях очистки кишок.

**Конструктивные особенности:**

- обеспечивает смазку валцов в автоматическом режиме;
- контроль наличия пищевой смазки в баке;
- система питателей осуществляет дозированную подачу смазки к каждой точке с двух сторон вальца.



## 04 Отводящее колесо LF-D

Предназначено для автоматического отделения черевы от кишечного комплекта.

**Конструктивные особенности:**

- материал изготовления: нержавеющая сталь AISI 304;
- регулировка скорости вращения колеса;
- колесо выполнено из полимерного материала, имеющего допуск к контакту с пищевыми продуктами;
- регулируемая по высоте опора позволяет выставлять устройство с необходимой высотой для удобной работы.



## 05 | Стол приемно-разборный

Предназначен для разборки кишечного комплекта на составляющие, а также проведения различных технологических операций (отделение от кишечного комплекта, освобождения от содержимого, зачистка, промывка).

### Конструктивные особенности:

- материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- съемные перфорированные решетки;
- столешница отбортована со всех сторон;
- приемная воронка для каньги закрыта решеткой, которая служит для обеспечения безопасности;
- в столе предусмотрено фланцевое соединение к пневмопушке;
- комплектуется трубой промывки проходников;
- каждое рабочее место оснащено душирующим устройством;
- конструктив и конфигурация проектируется индивидуально.



## 06 | Стол технологический СТ

Стол имеет multifunctional назначение и может использоваться на различных этапах обработки кишечного сырья и субпродуктов:

### Конструктивные особенности:

- для вскрытия и опустошения;
- для зачистки, обезжиривания, резки;
- для инспекции, сортировки.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ материал столешницы: полиэтилен;
- ▶ каркас с крюками для подвешивания продукта;
- ▶ регулируемые по высоте опоры;
- ▶ габаритные размеры: 1300×1000×900 мм.



## 07 | Труба промывочная

Предназначена для промывки кругов и синюг КРС, кудрявок и глухарок свиней от содержимого.

**Технические характеристики:**

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ оснащена педалью подачи воды;
- ▶ подвод воды: G1/2;
- ▶ выход под канализацию: DN110.



## 08 | Стол сортировки и калибровки кишок

Предназначен для осмотра, определения качества, калибровки и сортировки кишечного сырья.

**Технические характеристики:**

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ столешница отбортована со всех сторон;
- ▶ оснащен краном калибровочным и блоком калибровочным;
- ▶ регулируемые по высоте опоры;
- ▶ подвод воздуха/воды: G 1/2
- ▶ габаритные размеры: 2080×1100×900 мм.



## 09 | Стол инспекции пузырей

Предназначен для инспекции и обработки пузырей.

**Технические характеристики:**

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ столешница отбортована со всех сторон;
- ▶ оснащен краном калибровочным;
- ▶ регулируемые по высоте опоры;
- ▶ подвод воздуха: G1/2;
- ▶ габаритные размеры: 1300×700×900.



## 10 | Машина измерительная длины кишок LF-DT

Предназначена для измерения длины черевы.

**Конструктивные особенности:**

- машина производит счет длины черевы, количество отрезков в пучке, количество пучков;
- управление производится с сенсорной панели оператора;
- программируемые параметры работы;
- возможность корректировки длины в настройках;
- минимальная длина отрезка 1 м.

**Технические характеристики:**

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 316;
- ▶ материал приводного колеса: полиэтилен;
- ▶ погрешность на длине пучка  $\pm 2$  мм;
- ▶ электроподключение: 230 В / 50 Гц;
- ▶ мощность: 0,5 кВт;
- ▶ габаритные размеры: 900×650×700 мм.

## 11 | Машина для засолки LF-KS

Предназначена для засолки черевы с последующей упаковкой в сетки.

### Конструктивные особенности:

- посольный стол имеет специальное устройство для разделения черевы, что предотвращает их спутывание в процессе засолки;
- втягивающий блок захватывает череву и протягивает ее по столу с солью;
- управление производится коленным выключателем;
- в машине установлены две тубы для сеток, в которые попадает просоленная черева.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 316;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность: 0,75 кВт;
- ▶ габаритные размеры: 2100×1000×1500 мм.



# Производственная номенклатура кишечного сырья



Анатомическое название отделов кишечника	Крупного рогатого скота	Свиней	Мелкого рогатого скота
<b>Пищевод</b>	Пикало: – длина 0,35–1,0 м – диаметр 30–60 мм	—	—
<b>Двенадцатиперстная кишка</b>	Толстая черева: – длина 1,0–1,5 м – диаметр 30–60 мм	Черева: – длина 12–20 м – диаметр 20–40 мм	Черева: – длина 20–35 м – диаметр 14–30 мм
<b>Тонкая кишка и подвздошная кишка</b>	Черева: – длина 25–50 м – диаметр 25–50 мм		
<b>Слепая кишка с частью обводочной</b>	Синюга: – длина 0,7–2,0 м – диаметр 80–200 мм	Глухарка: – длина 0,2–0,4 м – диаметр 50–120 мм	Синюга: – длина 0,4–1,5 м – диаметр 40–80 мм
<b>Обводочная кишка</b>	Круг: – длина 5–12 м – диаметр 30–70 мм	Кудрявка: – длина 2,5–3,5 м – диаметр 40–110 мм	Круг: – длина 2,5–3,5 м – диаметр 14–22 мм
<b>Прямая кишка с частью обводочной</b>	Проходник: – длина 0,3–1,0 м – диаметр 80–200 мм	Гузенка: – длина 0,5–1,75 м – диаметр 50–80 мм	Гузенка: – длина 0,5–1,0 м – диаметр 25–35 мм
<b>Мочевой пузырь</b>	Пузырь: – длина 0,15–0,4 м	Пузырь: – длина 0,1–0,25 м	—

## Обработка субпродуктов

---

Обработка субпродуктов КРС и свиней с применением оборудования FELETI позволит не только сэкономить время рабочих на ручную обработку, но и значительно повысить качество обработки субпродуктов и выгодно их реализовать.



# Обработка слизистых субпродуктов КРС



## ПРИМЕР РАБОТЫ МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ЛИНИИ

Говяжьи желудки из убойного цеха поступают на Стол технологический СТ (приемно-разборный стол), где производится их разделение на составляющие, обезжиривание, освобождение от содержимого и промывка.

Для облегчения ручного труда в линии предусмотрен Конвейер КЦ для опустошения рубцов.

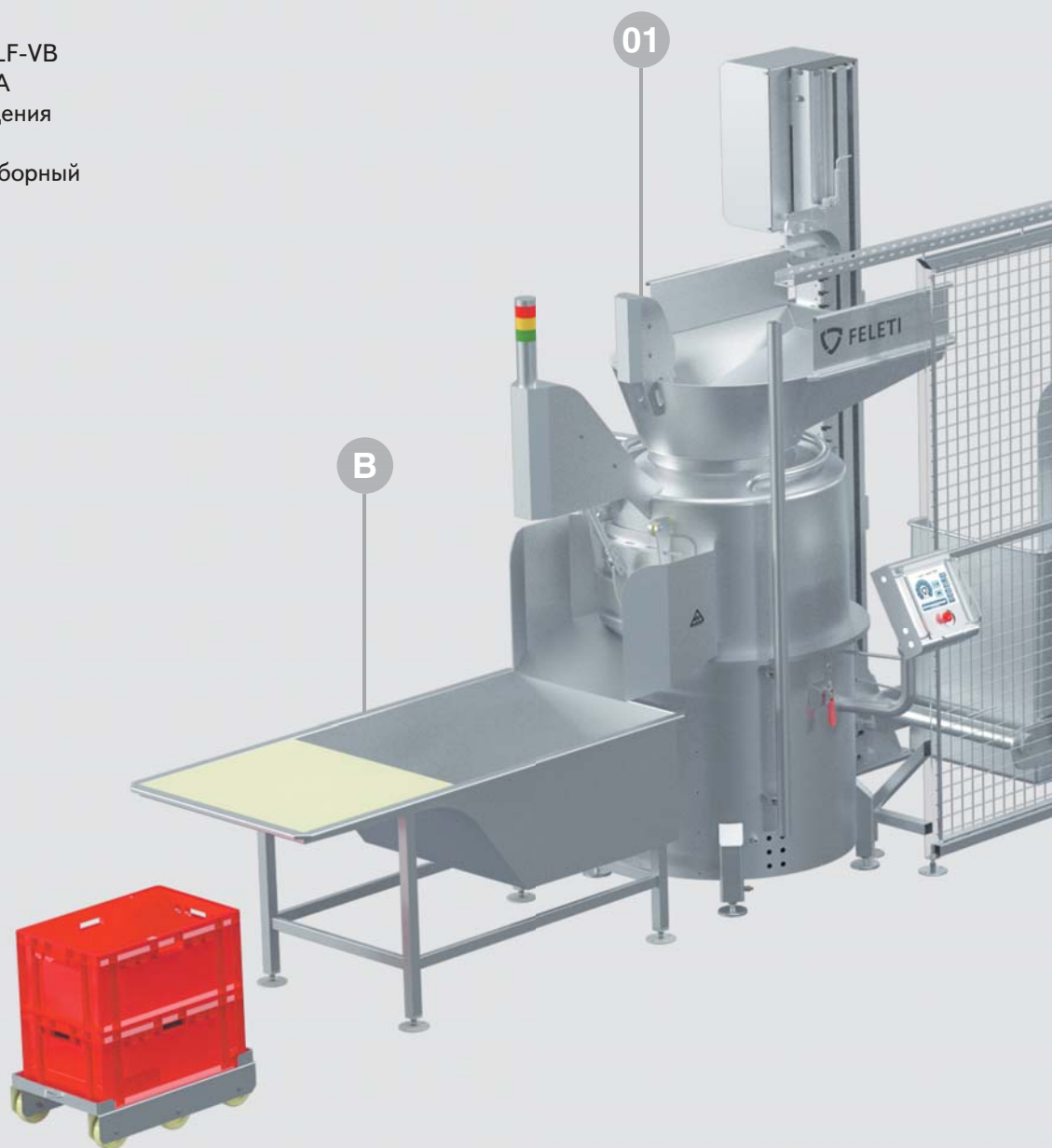
Далее освобожденный от содержимого продукт обрабатывается в Машине моечной субпродуктов LF-VB, где происходит промывка, очистка от слизистой оболочки и при необходимости шпарка.

Из машины моечной субпродуктов LF-VB продукт выгружается в Ванну моечную ВМ для охлаждения, инспекции, выворачивания и направляется в Машину моечную субпродуктов LF-VD для окончательной шлямовки и обезжиривания.

Тщательно вымытый и обезжиренный продукт охлаждают в ванне, производят осмотр, окончательную зачистку, сортировку, упаковку и направляют на хранение или дальнейшую переработку.

Для транспортировки продукта используются Тележки ЧТ, как стандартные, так и с увеличенными бортами.

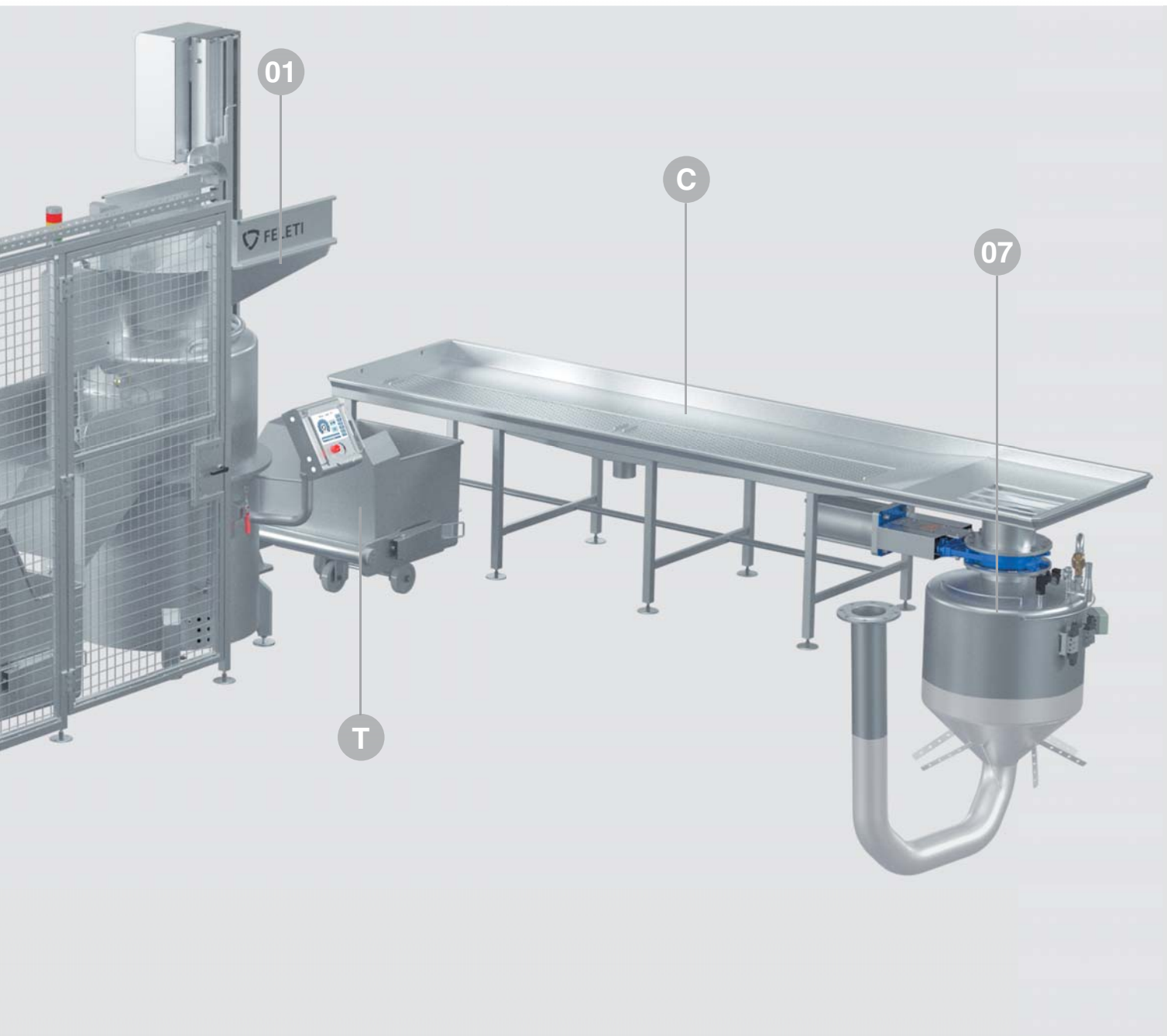
- 01 — Машина моечная LF-VB
- 07 — Пневмопушка LT-A
- В — Ванна для охлаждения
- Т — Тележка ЧТ
- С — Стол приемно разборный



\*Все линии могут быть укомплектованы в зависимости от потребностей вашего производства. Опытный технолог нашего предприятия поможет Вам подобрать необходимое оборудование и разработает технологическую схему обработки продукта.

Технологическая схема обработки может включать следующие операции:

- ✓ предварительное обезжиривание;
- ✓ освобождение от содержимого;
- ✓ промывка от остатков содержимого;
- ✓ сбор слизистой оболочки с сычугов говяжьих для медицинских целей;
- ✓ очистка от слизистой оболочки и шпарка;
- ✓ определение качества и выворачивание;
- ✓ окончательная шлямовка и обезжиривание;
- ✓ охлаждение, сушка;
- ✓ удаление темных пятен и остатков слизистой оболочки;
- ✓ определение качества, сортировка, упаковка;
- ✓ направление на хранение.



# Обработка свиных слизистых субпродуктов



## ПРИМЕР РАБОТЫ МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ЛИНИИ

Свиные желудки поступают на Стол технологический СТ для предварительного обезжиривания, вскрытия, освобождения от содержимого и, при необходимости, отделения слизистой оболочки.

При сборе слизистой оболочки после освобождения от содержимого продукт промывается слабой струей холодной воды.

Далее подготовленный продукт направляется на обработку в Машину моечную LF-VP, где происходит его промывка, обезжиривание и шпарка.

Из машины продукт выгружается в Тележку ЧТ или Ванну моечную ВМ для охлаждения и выворачивания, после чего свиные желудки повторно загружают в Машину моечную LF-VP для шлямовки.

Обработанный продукт охлаждают, при необходимости просушивают и на Столе технологическом СТ производят осмотр, окончательную зачистку, сортировку и упаковку.

Далее направляют на хранение или дальнейшую переработку. Для транспортировки используются Тележки ЧТ, как стандартные, так и с увеличенными бортами.

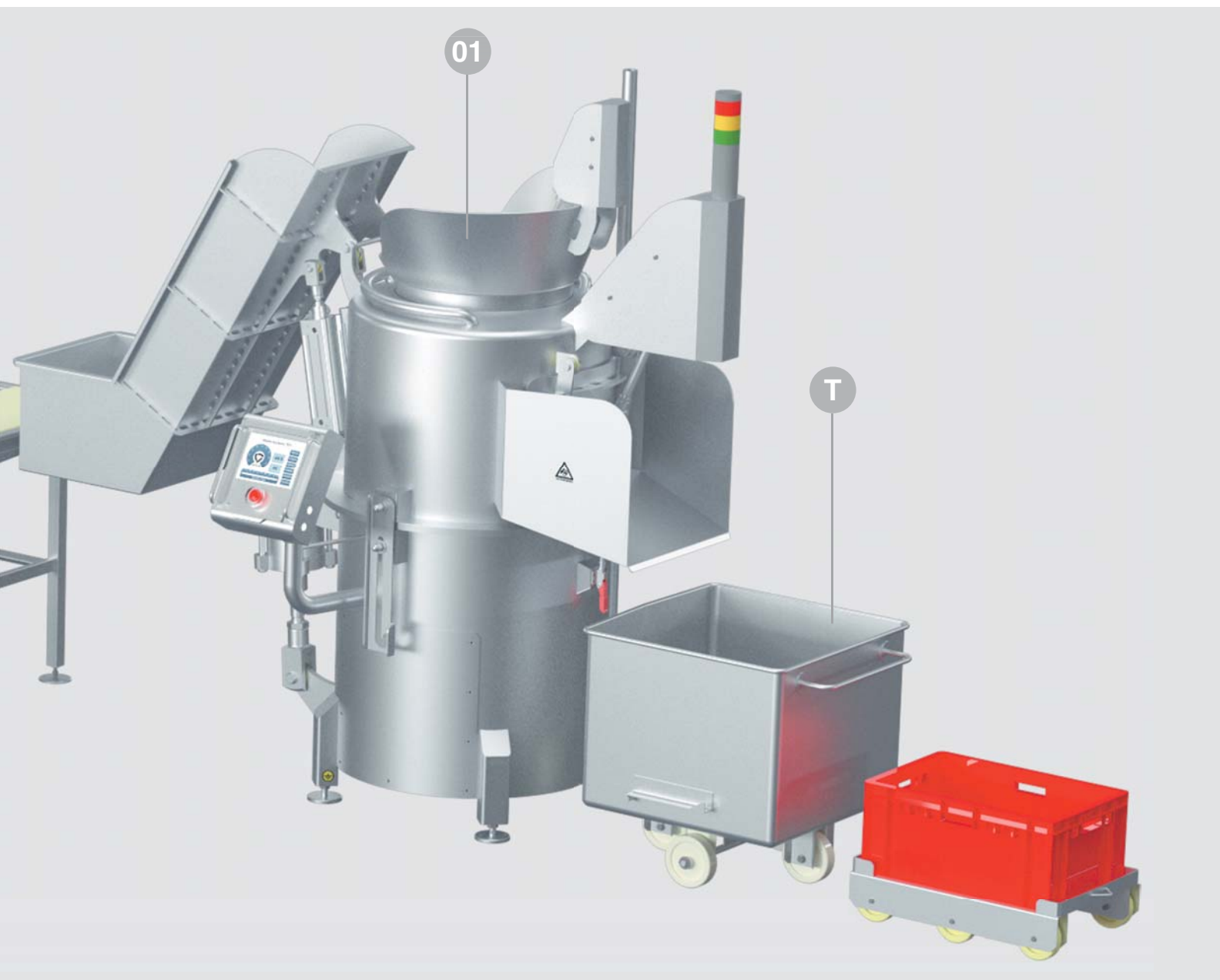
- 01 — Машина моечная LF-VP
- T — Тележка ЧТ
- C — Стол приемно разборный



\*Все линии могут быть укомплектованы в зависимости от потребностей вашего производства. Опытный технолог нашего предприятия поможет Вам подобрать необходимое оборудование и разработает технологическую схему обработки продукта.

Технологическая схема обработки может включать следующие операции:

- ✓ предварительное обезжиривание;
- ✓ освобождение от содержимого;
- ✓ промывка от остатков содержимого;
- ✓ сбор слизистой оболочки с сычугов говяжьих для медицинских целей;
- ✓ обезжиривание и шпарка;
- ✓ определение качества и выворачивание;
- ✓ окончательная шлямовка;
- ✓ охлаждение, сушка;
- ✓ определение качества, сортировка, упаковка;
- ✓ направление на хранение.



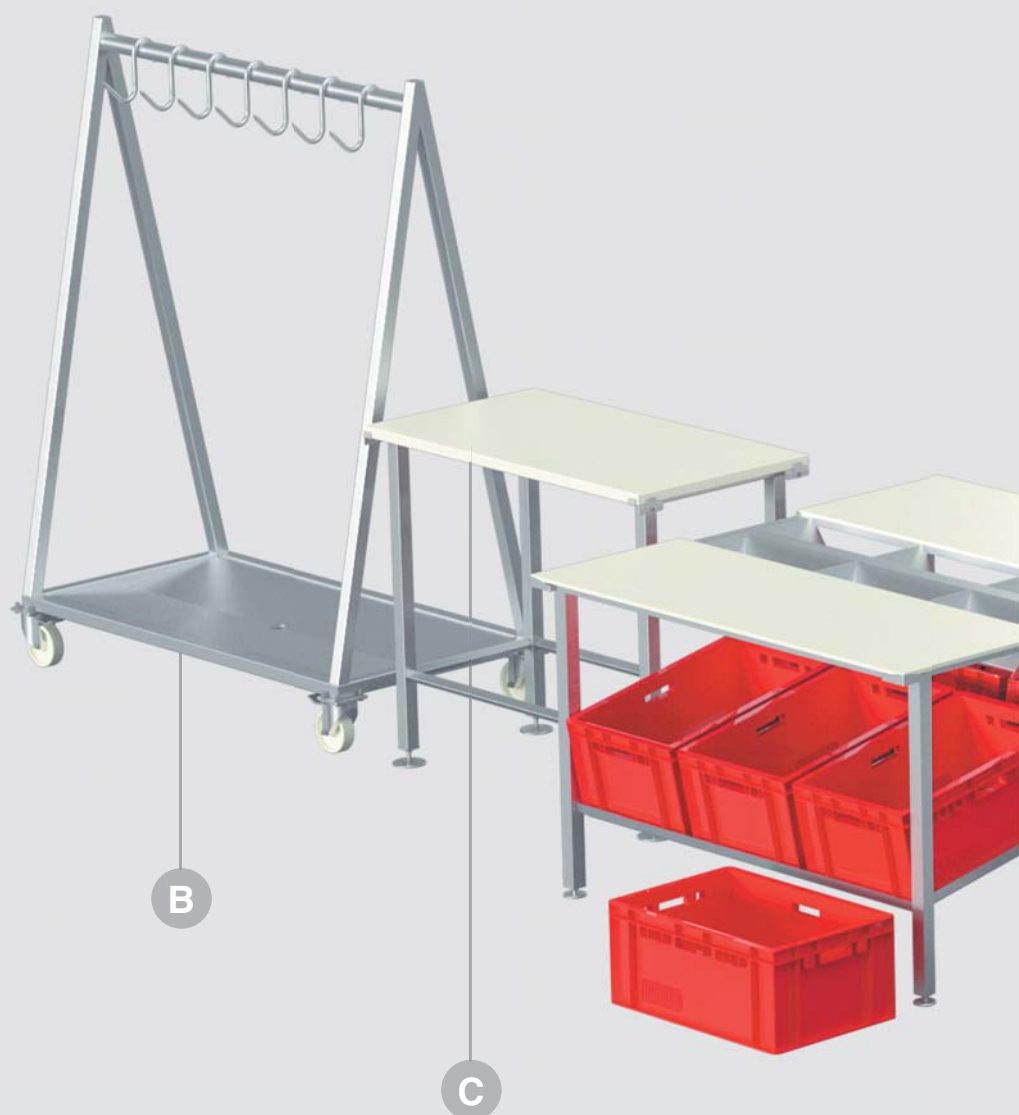
# Обработка мякотных субпродуктов



## ПРИМЕР РАБОТЫ МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ЛИНИИ

В субпродуктовом цехе мякотные субпродукты предварительно промывают холодной водой под душем и разбирают на технологическом столе СТ с крюками и перфорированной столешницей. Для удобства ливер при разделении на составляющие подвешивают на крюки. На технологическом столе СТ с ящиками субпродукты подвергаются зачистке от посторонних тканей, прирезей

и при необходимости обезжириванию. Далее такие мякотные субпродукты, как сердце, легкие, диафрагма, трахея, калтык, пищевод, селезенка, мясная обрезь, вымя КРС и язык, подвергают тщательной промывке от крови, слизи и других загрязнений в Машине моечной субпродуктов периодического действия LF-M или поточного типа LF-MD. Машина LF-M кроме мойки выполняет, при необходимости, функцию



- 01 — Машина моечная LF-M
- В — Вешала
- Т — Тележка ЧТ
- С — Стол технологический

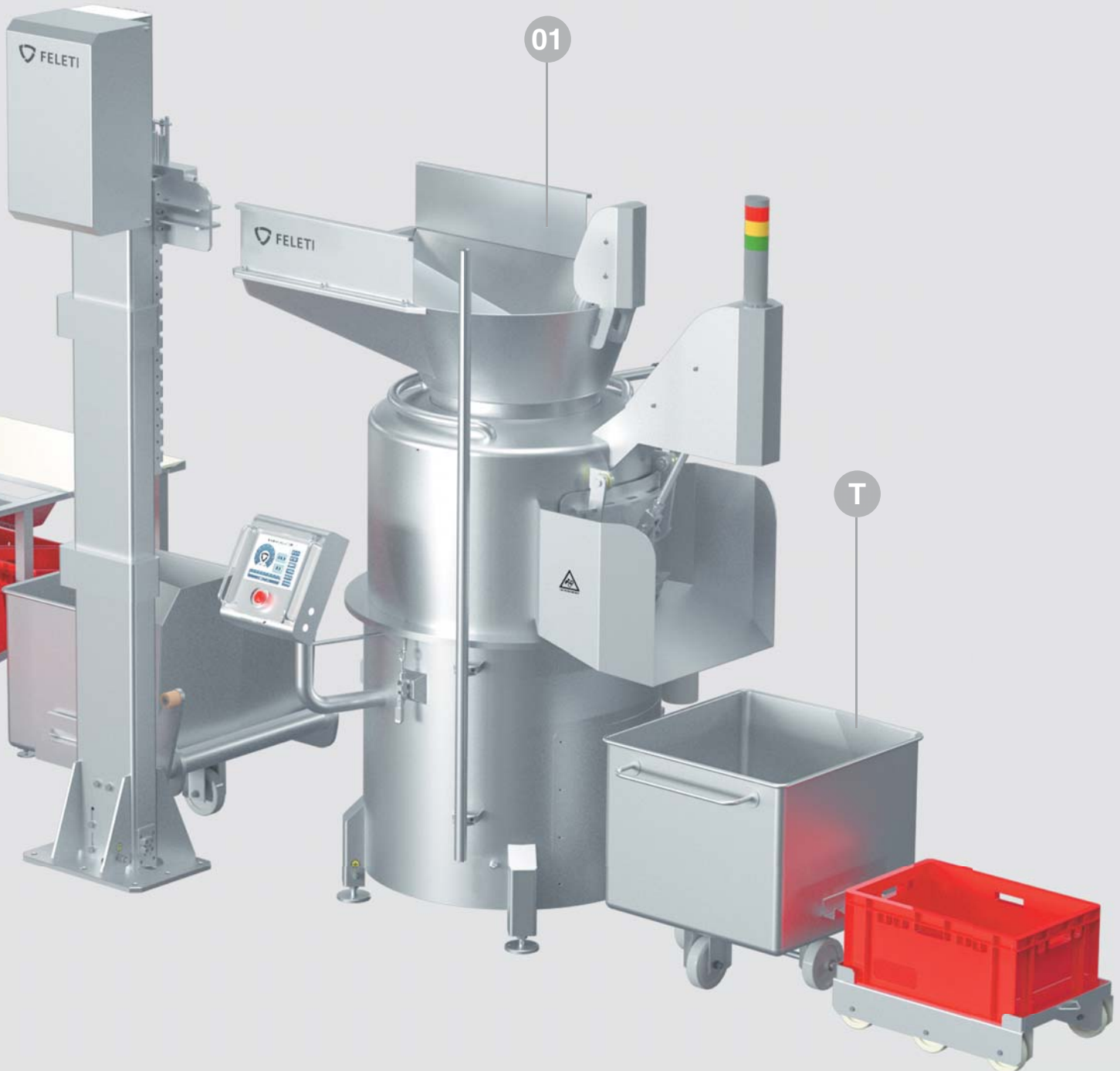
\*Все линии могут быть укомплектованы в зависимости от потребностей вашего производства. Опытный технолог нашего предприятия поможет Вам подобрать необходимое оборудование и разработает технологическую схему обработки продукта.

бланширования путем шпарки при высокой температуре. После промывки мякотные субпродукты выгружаются в ванну моечную ВМ-1 со столешницей или укладываются на перфорированные столы, где проводится их дополнительная инспекция на качество.

Затем субпродукты осматривают, сортируют по наименованиям и немедленно направляют на охлаждение или замораживание и, в зависимости от способа дальнейшего использования, на реализацию или промышленную переработку.

Технологическая схема обработки может включать следующие операции:

- ✓ разборка субпродуктов;
- ✓ зачистка (отделение посторонних тканей, прирезей и обезжиривание);
- ✓ промывка;
- ✓ сушка;
- ✓ определение качества, сортировка, упаковка;
- ✓ направление на охлаждение и хранение.



# Обработка мясокостных субпродуктов



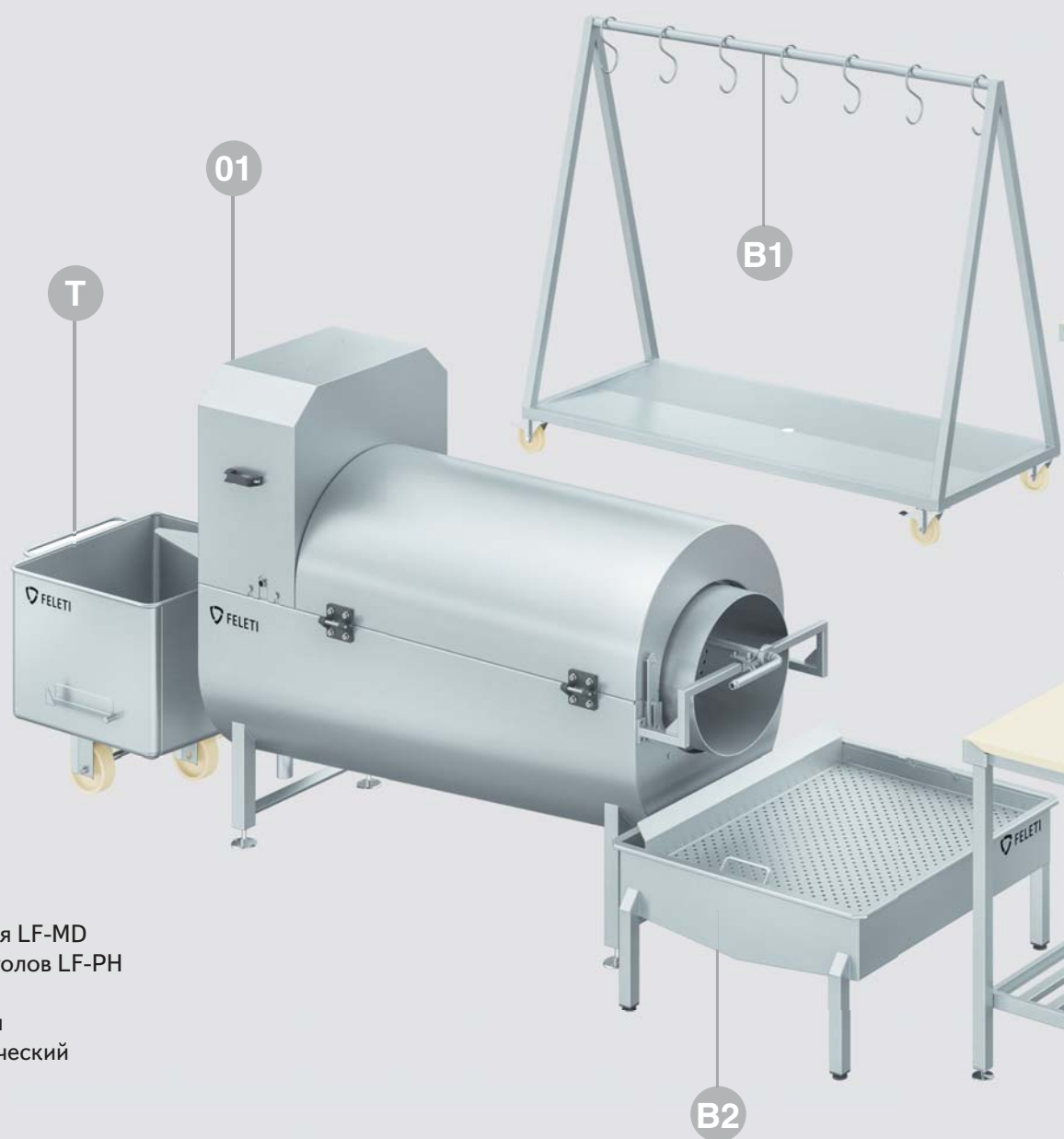
## ПРИМЕР РАБОТЫ МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ЛИНИИ

В субпродуктовый цех головы поступают предварительно обработанные (без шкур, языков, глаз и рогов) на передвижных Вешалах. Обработка голов может производиться двумя способами: с обвалкой (с отделением мяса от костей) и без обвалки. Обвалку голов производят вручную ножом на Столе технологическом СТ с полиамидной столешницей.

Обваленную голову рубят на две симметричные половины на машине LF-PH, не нарушая целостности мозга. Из разрубленной черепной коробки вынимают мозги, зачищают их от сгустков крови, осколков костей, укладывают в один ряд в лотки и направляют в холодильник. Разрубленные

головы промывают водой из шланга или душирующим устройством и после стекания воды отправляют на хранение в холодильник или на дальнейшую переработку.

Мясокостные хвосты и цевки зачищают вручную ножом от кровоподтеков, прирезают шкуры и волос. После зачистки промывают в Машине моечной субпродуктов LF-MD поточного типа. Осматривают, при необходимости производят окончательную зачистку на Столе технологическом СТ с полиамидной столешницей, укладывают в тару и направляют на хранение в холодильник.



- 01 — Машина моечная LF-MD
- 03 — Машина рубки голов LF-PH
- B1 — Вешала
- B2 — Ванна приемная
- C — Стол технологический
- T — Тележка ЧТ

\*Все линии могут быть укомплектованы в зависимости от потребностей вашего производства. Опытный технолог нашего предприятия поможет Вам подобрать необходимое оборудование и разработает технологическую схему обработки продукта.

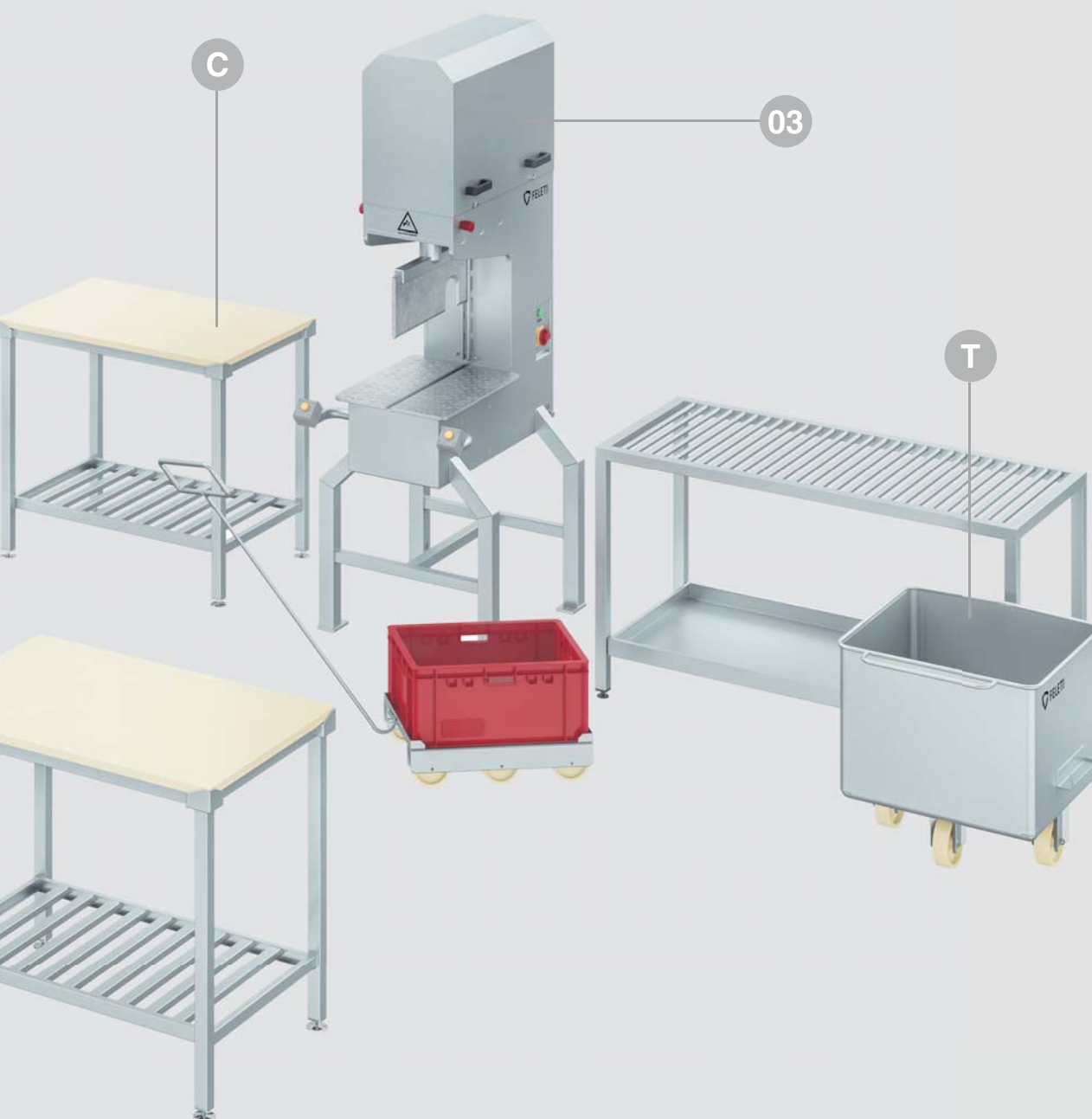
Технологическая схема обработки мясокостных субпродуктов:

Для голов:

- ✓ промывка;
- ✓ рубка;
- ✓ извлечение мозга;
- ✓ промывка, направление на охлаждение и хранение.

Для мясокостных хвостов и цевок:

- ✓ зачистка от прирезей шкуры и волос;
- ✓ промывка;
- ✓ сушка;
- ✓ направление на охлаждение и хранение.





# Обработка шерстных субпродуктов

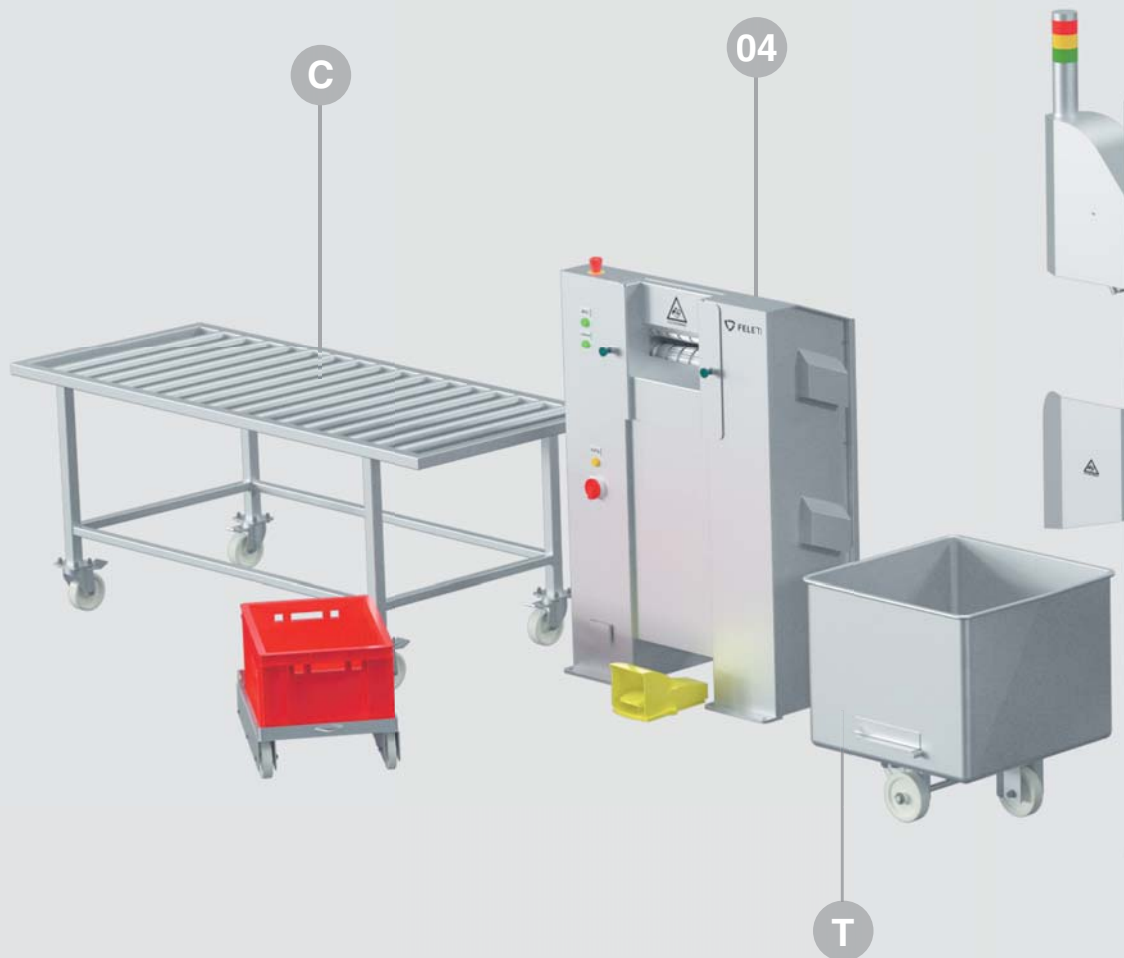


## ПРИМЕР РАБОТЫ МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ЛИНИИ

Свинные головы поступают в цех на Вешале. Далее производится их промывка и опалка (горелками) вручную непосредственно на Вешале или на Столе технологическом СТ, здесь же при необходимости ножом отделяются уши. Опалку голов можно производить в специальных опалочных печах (при их наличии). После опалки головы промывают от нагара в Машине моечной LF-C.

Путовый сустав КРС, ноги свиные, губы говяжьи, уши свиные и говяжьи, хвосты свиные промывают и шпарят в Машине моечной LF-C, в процессе чего происходит отделение волоса и щетины — обезволашивание.

Далее с путового сустава КРС и свиных ног по необходимости удаляют роговой башмак на специальной Машине для снятия копыт LF-Z.



- 01 — Машина моечная LF-C
- 04 — Машина для снятия копыт LF-Z
- 05 — Вешала
- T — Тележка ЧТ
- C — Стол опалочный
- B — Ванна приемная

\*Все линии могут быть укомплектованы в зависимости от потребностей вашего производства. Опытный технолог нашего предприятия поможет Вам подобрать необходимое оборудование и разработает технологическую схему обработки продукта.

После шпарки и снятия копыт пута говяжьей, ноги свиные, хвосты свиные, а также уши и губы говяжьей опаливают в опалочных печах или вручную газовыми горелками на столе технологическом. После чего продукт промывают от нагара в Машине моечной LF-C.

Для приемки, охлаждения и транспортировки продукта применяются Ванна моечная VM1 на колесах или Тележки ЧТ. Затем субпродукты осматривают, сортируют по наименованиям и направляют на охлаждение или замораживание и, в зависимости от способа дальнейшего использования: на реализацию или промышленную переработку.

Технологическая схема обработки шерстных субпродуктов:

- ✓ зачистка;
- ✓ мойка;
- ✓ шпарка;
- ✓ снятие рогового башмака;
- ✓ опалка;
- ✓ мойка от нагара;
- ✓ инспекция, определение качества, сортировка;
- ✓ направление на охлаждение и хранение.



# Оборудование для обработки субпродуктов



## 01 | Машина моечная субпродуктов

Предназначена для обработки слизистых, мякотных, мясокостных и шерстных субпродуктов КРС и свиней.

### Основные преимущества:

- автоматизация производственных процессов;
- все параметры работы машины программируемые и могут корректироваться с сенсорной панели управления;
- соблюдение требований санитарно-гигиенических стандартов;
- внедрение принципов HACCP, ISO 22000, BRC, FSSC, IFS;
- обеспечение требуемой производительности с заданным качеством;
- позволяет рассчитать затраты на обработку субпродуктов.

### Принцип работы:

Машина состоит из верхнего рабочего барабана и нижнего корпуса машины. В нижнем корпусе машины установлен прямой привод с рабочим диском. Непосредственная обработка субпродуктов происходит в рабочем барабане. Подача воды производится внутрь рабочего барабана, слив происходит через сливной патрубок в канализацию. В процессе обработки продукт вращается перфорированным диском с толкателями и постоянно переворачивается за счет контрлопастей, предусмотренных на внутренней стенке рабочего барабана, что обеспечивает эффективную обработку продукта за счет трения.

### Модельный ряд машин

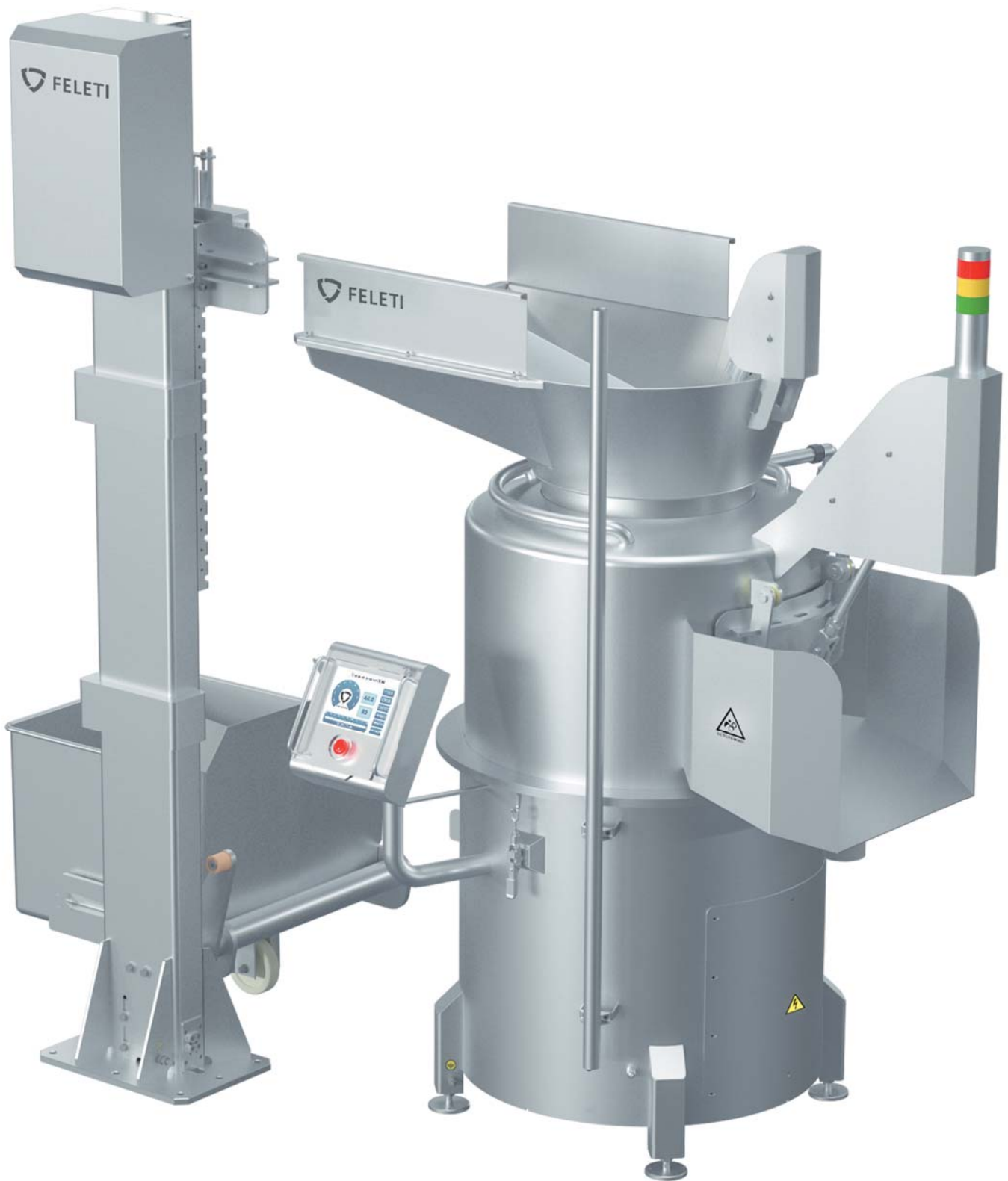
В зависимости от обрабатываемого продукта машины делятся на модели и типоразмеры.

Модель	Обрабатываемый продукт и назначение
LF-VB*	Мойка, шлямовка слизистых субпродуктов КРС: рубцы, книжки, сычуги
LF-VD*	Обезжиривание, пензеловка слизистых субпродуктов КРС: рубцы, книжки, сычуги
LF-V*	Мойки и шлямовка кругов, синюг, проходников
LF-VP*	Мойка слизистых субпродуктов свиней: желудки
LF-M*	Мойка мякотных субпродуктов
LF-C*	Обезволаживание и мойка шерстных субпродуктов
LF-G*	Измельчение и промывка остатков от переработки кишечного сырья

\* типоразмер машины в зависимости от производительности (10;20;30;40;50).

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ сенсорная панель управления с возможностью изменения параметров обработки;
- ▶ подвод воды: G1;
- ▶ выход под канализацию: DN 110;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность: до 11кВт;
- ▶ рабочее давление воздуха: 7 бар;
- ▶ монтируется к полу с помощью химических анкеров;
- ▶ габаритные размеры зависят от комплектации и компоновки машины.



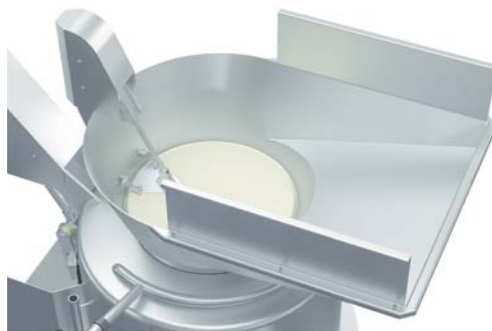
# Дополнительная комплектация машин моечных

При подборе оборудования учитывается взаимное расположение элементов машины в зависимости от плана помещения и особенностей производственного цеха.

Широкий выбор дополнительных комплектаций позволяет полностью автоматизировать процесс обработки субпродуктов. Также совместно с другим нашим технологическим оборудованием возможно спроектировать всю технологическую линию цеха переработки субпродуктов «под ключ». Технологический процесс обработки субпродуктов автоматизируется за счет набора дополнительных комплектаций (опций) к машине.

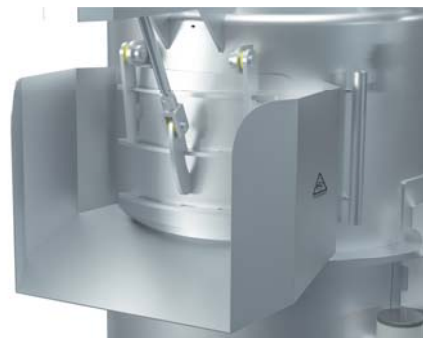
## ✓ Автоматический загрузочный люк

Служит для открытия люка непосредственно перед загрузкой продукта и закрытия его после загрузки продукта. Данная доп. комплектация помогает снизить теплотери, уменьшает скопление пара в цеху и исключает разбрызгивание в процессе мойки. Все это в свою очередь повышает энергоэффективность.



## ✓ Автоматическая выгрузка

Предназначена для выгрузки продукта из рабочего барабана, что исключает присутствие оператора и его контроль за временем цикла. Открытие дверцы осуществляется пневмоцилиндром автоматически после завершения цикла мойки.



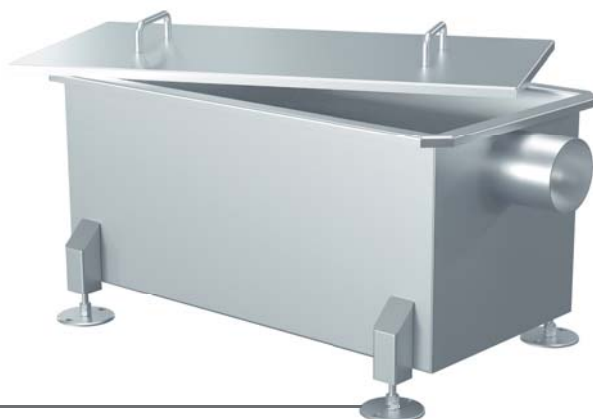
## ✓ Автоматическое опрокидывание барабана

Для облегчения доступа к внутренним узлам и последующей санитарной обработки предусмотрено опрокидывание барабана. Автоматическое опрокидывание предназначено для подъема рабочего барабана, что исключает всякие физические усилия оператора. Для обеспечения безопасности в машине предусмотрен флажковый фиксатор, который при открытом барабане надежно фиксируется и предотвращает падение барабана. Перед опусканием барабана требуется освободить фиксатор. Для исключения открывания барабана во время работы в машине предусмотрена рычажная защелка, которую требуется освободить непосредственно перед открыванием.



## ✓ Фильтр отработанной воды

Предотвращает засорение канализации. Предназначен для фильтрации отработанной воды после обработки субпродуктов. Фильтр присоединяется к сливному патрубку с помощью труб ПВХ.



## ✓ | Пневмозагрузчик

Предназначен для автоматического подъема и загрузки субпродуктов, что позволяет исключить ручной труд. Поднятие и опускание выгрузного лотка запускается нажатием и удержанием двух соответствующих кнопок на пульте машины. С целью предотвращения возникновения травмоопасных ситуаций управление осуществляется при одновременном нажатии кнопок двумя руками. Лоток приводится в движение пневмоцилиндрами, расположенными на верхнем рабочем барабане машины.



## ✓ | Автоматический смеситель воды

Очень важным фактором в соблюдении технологического процесса обработки субпродуктов является температура воды. Для обеспечения требуемой температуры воды настоятельно рекомендуется использовать автоматический смеситель воды. Он позволяет смешивать холодную и горячую воду и поддерживать заданную температуру на протяжении всего цикла мойки. С помощью данной опции можно реализовать программы мойки субпродуктов с изменяющейся температурой воды по этапам (напр. сначала промыть холодной водой, затем ошпарить горячей и потом охладить). Смеситель позволяет держать заданную температуру в пределах  $\pm 1^\circ\text{C}$ .



## ✓ | Загрузочник подъемный

Предназначен для подъема и выгрузки технологических тележек (евро-тележек, чебурашек, китайнок, ковшовых тележек) с сырьем, что позволяет исключить ручной труд. Поднятие и опускание выгружаемой емкости запускается нажатием и удержанием двух соответствующих кнопок на пульте машины. С целью предотвращения возникновения травмоопасных ситуаций управление осуществляется при одновременном нажатии кнопок двумя руками.





## 02 | Машина моечная субпродуктов LF-MD

Предназначена для мойки мякотных и мясокостных субпродуктов.

### Конструктивные особенности:

- механический смеситель воды;
- стрелочный термометр для контроля температуры воды;
- цепной привод;
- регулируемые по высоте опоры;
- поточный тип мойки субпродуктов;
- откидная крышка для санитарной обработки машины.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ выход под канализацию: DN 50;
- ▶ подвод воды: G1/2;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50Гц;
- ▶ мощность: 0,75 кВт;
- ▶ габаритные размеры: 2300×700×1500 мм.



## 03 | Машина рубки голов LF-PH

Предназначена для рубки голов КРС и свиней.

### Конструктивные особенности:

- мощная надежная конструкция;
- компактный мощный гидропривод;
- управление осуществляется по одновременному нажатию двух кнопок, что обеспечивает безопасную работу;
- форма ножа позволяет рубить головы без рассечения мозга;
- монтируется к полу с помощью химических анкеров.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность: 2,2 кВт;
- ▶ габаритные размеры: 1200×800×2200 мм.



## 04 | Машина снятия копыт LF-Z

Предназначена для снятия рогового башмака с путового сустава КРС и свиней.

### Конструктивные особенности:

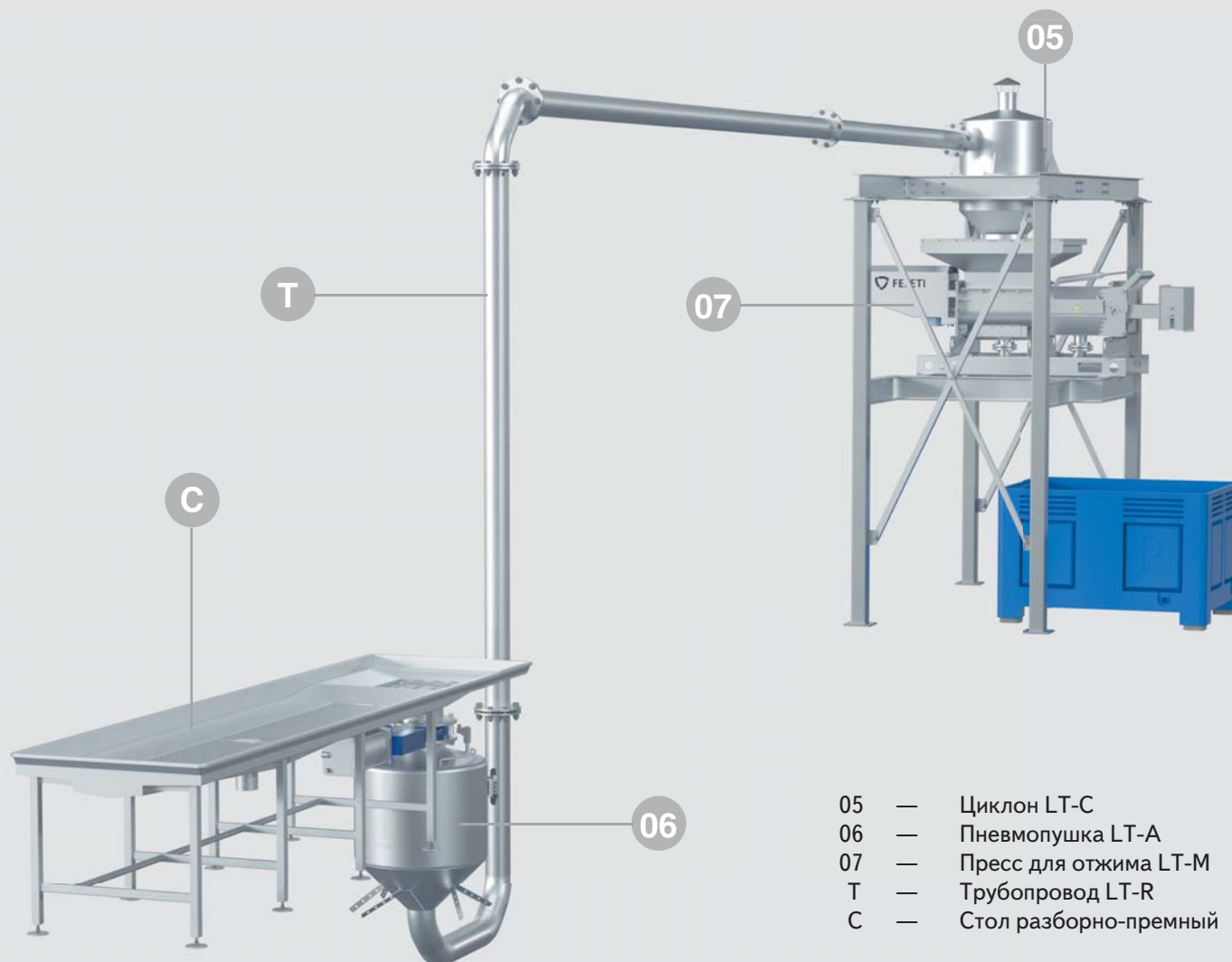
- мощная надежная конструкция;
- рабочие вальцы изготовлены из нержавеющей стали;
- имеет два режима работы с разным зазором рабочих вальцов для разных размеров копыт;
- безопасность работы обеспечивается с помощью управляющей педали, которая переключает вращение вальцов с рабочего на реверсивное и наоборот;
- монтируется к полу с помощью химических анкеров.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность: 0,75 кВт;
- ▶ габаритные размеры: 900×600×1300 мм.







- 05 — Циклон LT-C
- 06 — Пневмопушка LT-A
- 07 — Пресс для отжима LT-M
- T — Трубопровод LT-R
- C — Стол разборно-премный



## 05 | Циклон LT-C

Предназначен для гашения скорости транспортируемого продукта и выхода его вниз через отверстие циклона в приемную накопительную емкость.

### Конструктивные особенности:

- крепится болтовыми соединениями к несущей конструкции;
- работает совместно с пневмопушкой и трубопроводом;
- имеет развоздушивающий патрубок;
- фланцевое присоединение к трубопроводу.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ объем циклона: до 800 л.



## 06 | Пневмопушка LT-A

Предназначена для передувки, транспортировки сырья и дальнейшей переработки или для отведения всех отходов первичной переработки животных.

### Конструктивные особенности:

- надежная конструкция, выдерживающая давление;
- работает совместно с циклоном и трубопроводом;
- пневмошибер плотно и надежно запирает накопительную емкость;
- управление по нажатию кнопки либо по настроенному таймеру;
- предусмотрен развоздушивающий клапан для сброса давления при аварийных ситуациях;
- монтируется в пол и имеет фланцевое соединение к приемно-разборному столу;
- возможно исполнение с регулируемыми опорами.

### Технические характеристики:

- › материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- › электроподключение: 230 В / 50 Гц;
- › мощность: 0,1 кВт;
- › рабочее давление воздуха: 4 бара;
- › габаритные размеры: 1000×1000×1200 мм.

## 07 | Пресс для отжима LT-M

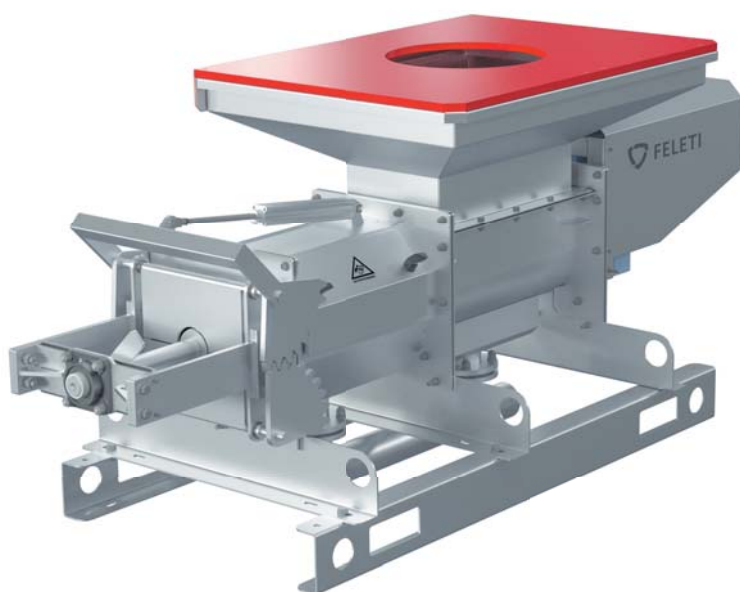
Предназначен для обезвоживания каньги.

### Конструктивные особенности:

- мощный шнековый пресс;
- подпор выгрузной заслонки пневмоцилиндром регулирует степень обезвоживания сырья;
- накопительный бункер;
- отвод отжатой жидкости осуществляется по трубопроводу;
- простой и удобный доступ для прочистки пресса.

### Технические характеристики:

- › материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- › электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- › мощность: 3 кВт;
- › рабочее давление воздуха: 2 бара;
- › габаритные размеры: 2300×1250×1200 мм.





## 08 | Конвейер KL

Используется для транспортировки органов, кишкомплектов и других грузов.

### Конструктивные особенности:

- устойчивая надежная конструкция;
- конструкция может быть горизонтального, наклонного и вертикального типа;
- возможно исполнение с модульной лентой, с лентой ПВХ, с цепью, а также с роликами;
- регулировка скорости движения ленты;
- монтируется к полу с помощью химических анкеров;
- модульная система сборки и унифицированные детали, что позволяет в зависимости от характеристик, геометрии, типа груза и других факторов гибко изменять конвейерные модули.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ лента выполнена из полимерного материала, имеющего допуск к контакту с пищевым продуктом;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность гидропривода: до 4кВт;
- ▶ конструкция разрабатывается индивидуально.



## 09 | Подъемник гидравлический ПУГ-О-П

Используется для поднятия и выгрузки продукта с тележек по стандарту DIN9797. Основными грузонесущими элементами являются гидроцилиндры.

### Конструктивные особенности:

- надежная устойчивая конструкция;
- возможно исполнение с различными механизмами захвата тары и с различными лотками и бункерами;
- в целях безопасности пульт управления располагается сбоку, и работа установки осуществляется только при непрерывном удержании кнопки «Пуск», что предупреждает нахождение обслуживающего персонала в зоне подъема;
- подъемники могут быть как стационарные, так и передвижные;
- в передвижном исполнении подъемники имеют колесные опоры с тормозом.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ грузоподъемность: 500 кг;
- ▶ высота выгрузки: 1000 мм;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность гидропривода: 2,2 кВт;
- ▶ габаритные размеры: 1300×1100×1400 мм.



## 10 | Подъемник пневматический ПУВ-0

Используется для поднятия и выгрузки продукта с тележек по стандарту DIN9797. Основными грузонесущими элементами являются пневмоцилиндры.

### Конструктивные особенности:

- надежная устойчивая конструкция;
- возможно исполнение с различными механизмами захвата тары и с различными лотками и бункерами;
- в целях безопасности пульт управления располагается сбоку, и работа установки осуществляется только при непрерывном удержании рычага пневмораспределителя, что предупреждает нахождение обслуживающего персонала в зоне подъема;
- подъемники могут быть как стационарные, так и передвижные;
- в передвижном исполнении подъемники имеют колесные опоры с тормозом.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ грузоподъемность: 200 кг;
- ▶ высота выгрузки: 1000 мм;
- ▶ рабочее давление воздуха: 8 бар;
- ▶ габаритные размеры: 1300×1100×1400 мм.



## 11 | Подъемник мачтовый ПУМ-О-П

Используется для поднятия и выгрузки продукта с тележек по стандарту DIN9797. Основным грузонесущим элементом является мотор-редуктор с двухрядной цепью.

### Конструктивные особенности:

- мощная надежная конструкция;
- возможно изготовление с дополнительным ограждением;
- монтируется к полу с помощью химических анкеров;
- конструкция колонны унифицирована, что позволяет устанавливать ее как стационарно, так и на раму с колесными опорами;
- в передвижном исполнении подъемники имеют колесные опоры с тормозом.

### Технические характеристики:

- ▶ материал: нержавеющая сталь AISI 304;
- ▶ грузоподъемность: 250 кг;
- ▶ высота выгрузки: до 2500 мм;
- ▶ электроподключение: 400 В / 50 Гц;
- ▶ мощность гидропривода: 1,5 кВт;
- ▶ габаритные размеры: 1300×1200×2800 мм.

# Производственная номенклатура субпродуктов



Слизистые	Мякотные	Мясокостные	Шерстные
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ рубцы, книжки и сычуги КРС;</li><li>✓ рубцы, сычуги МРС;</li><li>✓ свиные желудки.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ ливер (печень, сердце, легкие, диафрагма, трахея с горлом);</li><li>✓ почки;</li><li>✓ селезенка;</li><li>✓ мясная обрезь;</li><li>✓ вымя;</li><li>✓ язык;</li><li>✓ мозги</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ головы говяжьи (без шкур);</li><li>✓ хвосты говяжьи;</li><li>✓ хвосты бараньи;</li><li>✓ цевки</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ головы свиные;</li><li>✓ головы бараньи (в шкуре);</li><li>✓ ноги и путовый сустав КРС;</li><li>✓ ноги свиные;</li><li>✓ губы говяжьи;</li><li>✓ уши свиные;</li><li>✓ уши говяжьи;</li><li>✓ хвосты свиные</li></ul>

## Слизистые субпродукты

Слизистые субпродукты являются благоприятной средой для развития микроорганизмов и быстро подвергаются порче. Задержка в обработке субпродуктов затрудняет отделение от них слизистой оболочки вследствие автолитических изменений, происходящих в тканях. Поэтому после отделения от туши их надо немедленно направлять на переработку. Обработка слизистых субпродуктов должна быть закончена в течение 2-3 часов после отделения от туши. Четкое соблюдение всех параметров технологических процессов гарантирует выход качественной продукции.

## Мякотные субпродукты

Мякотные субпродукты широко используются в колбасном производстве и кулинарии, а также их реализуют в розничной сети. По сравнению с мясом, субпродукты быстрее подвергаются порче и поэтому их следует обрабатывать в течении 2-3 часов сразу после отделения и разборки. Четкое соблюдение всех параметров технологических процессов гарантирует выход качественной продукции.

После обработки субпродукты, рассортированные по видам и наименованиям, немедленно направляют на охлаждение или замораживание и, в зависимости от способа дальнейшего использования, на реализацию или промышленную переработку.

## Мясокостные субпродукты

Мясокостные субпродукты должны соответствовать требованиям действующего стандарта на предприятии, вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением требований или нормативных правовых актов.

## Шерстные субпродукты

Цель обработки мясокостных субпродуктов — отделение от них несъедобной части, кровоподтеков и загрязнений. Каждый из мясокостных субпродуктов перерабатывается по технологической схеме.

Цель обработки шерстных субпродуктов — отделение от них несъедобной части (волоса или щетины, эпидермиса), а также загрязнений. Кроме этих операций, общих для всех шерстных субпродуктов, путового сустава КРС и свиных ног после шпарки и удаления волоса (щетины) отделяют роговой башмак. Перед обезволаживанием говяжьих ушей с них обычно вручную ножницами срезают крупный ушной волос, из которого изготавливают различные щетки и кисти. Шерстные субпродукты используются в колбасном производстве и кулинарии, а также реализовываются в торговой сети.

Обработка шерстных субпродуктов должна быть закончена не позднее 7 часов после отделения от туши.