

# Фаршмешалки



Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

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

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

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13

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

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.pk-uni.nt-rt.ru> || [pnk@nt-rt.ru](mailto:pnk@nt-rt.ru)

## Фаршемешалка

Предназначена для тщательного перемешивания различных продуктов до однородной консистенции с добавлением различных специй, приправ, рассолов, вкусовых добавок и других ингредиентов. Рекомендуется использовать для смешивания мясного, рыбного фарша, овощных смесей, творога и других продуктов.

## Технические характеристики

Модель	FL-150	FL-300	FL-500
Объем месильной камеры , л	150	300	500
Максимальная загрузка, %	75%	75%	75%
Скорость вращения месильных валов, об/мин	0-50	0-50	0-40
Мощность электродвигателя, кВт	1,5	3	5,5
Габаритные размеры, А*В*С мм	1360X710X1200	1470X1120X1420	1612X1250X1535
Масса, кг	265	420	600
Электроподключение	220В, 50Гц	380 В, 50 Гц	380В, 50 Гц

### Преимущества:

- Лопастные месильные валы специальной конструкции обеспечивают высокую интенсивность и равномерность перемешивания.
- Плавное управление скоростью, направлением вращения месильных валов, и временем перемешивания позволяет осуществлять бережное смешивание сырья.
- Система управления фаршемешалкой создана на базе программируемого логического контроллера, позволяющего с помощью панели оператора задавать, различные технологические параметры смешивания. Существует возможность перемешивания продукта в автоматическом режиме по предварительно составленным программам.
- Безопасность работы на фаршемешалке достигается наличием блокировки вращения месильных валов при открытой крышке и отсутствии емкости в зоне выгрузки продукта.
- Гладкие с закругленными углами и поверхности корпуса существенно облегчают поддержание оборудования в чистоте.

## Конструктивные особенности:

- Оборудование выполнено полностью из нержавеющей стали AISI 304, что соответствует гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к пищевым производствам;
- Дополнительная обработка поверхности металла керамической дробью.
- Эргономичная панель управления с возможностью программирования времени перемешивания, времени остановки и выгрузки;
- Высота загрузочного бункера позволяет производить загрузку, как при помощи грузоподъемных устройств, так и вручную;

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

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

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

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13

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

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.pk-uni.nt-rt.ru> || [pnk@nt-rt.ru](mailto:pnk@nt-rt.ru)