



# EQUIPMENT FOR THE MEAT PROCESSING INDUSTRY

**PIM** - *Your Partner for qualitative meat products*

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАБИНА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ И ПАРОВАРКИ - ППЕК

Кабина предназначена для термической обработки мясных продуктов и колбас. Путем электронного нагрева осуществляются процессы копчения, сушки, можно печь и варить.



ППЕК - 1.6

Межд. Технически Панаир'95



ППЕК - 1.8

Межд. Технически Панаир'94



Тип Type	Брой тележки Number of carriages	Габаритные размеры Dimensions L x B x H	Рабочий объем Working Volume	Расход воды Water Consumpt.	Напряжение Voltage	Установленная мощность Installed Power	Масса Weight
		mm	l	l/h	V	kW	kg
ППЕК -1.6	1-мун 1,6	1440x1440x2500	1,6	30	220/380, 50Hz	26	700
ППЕК -1.8	1-мун	1800x1440x2500	1,8	35	220/380, 50Hz	26	750
ППЕК -2.6	1-мун 2,6	1550x1700x2800	2,6	45	220/380, 50Hz	35	860
ППЕК -3,5 мун "Тунел"	2-мун 1,6	1440x2180x2500	3,5	70	220/380, 50Hz	52	1100
ППЕК -5,4 мун "Тунел"	2-мун 2,6	1550x2790x2900	5,4	90	220/380, 50Hz	68	1250




ППЕК - 2.6

Межд. Технически Панаир'94



*STEAM-BOILING, SMOKING  
ELECTRICAL CHAMBER /ППЕК/*

The chamber is designed for heat-treatment of cold-cuts and meat products by electric heating. It can smoke dry /dehydrate/, burn, roast and boil the products.

ППЕК - 3.5 



 ППЕК - 5.4

*ДЫМОГЕНЕРАТОР*

Предназначен для тёплого и холодного копчения мясных продуктов.

Им можно обслуживать пароварильные кабины при термической обработке различных видов колбас, мясных и рыбных продуктов.

*SMOKE GENERATOR*

This device is designed for hot and cold smoking meat products. The Generator can work with Steam-Boiling Smoking Electrical Chambers when an additional treatment is necessary.

It is suitable for meat and fish products manufacturing.



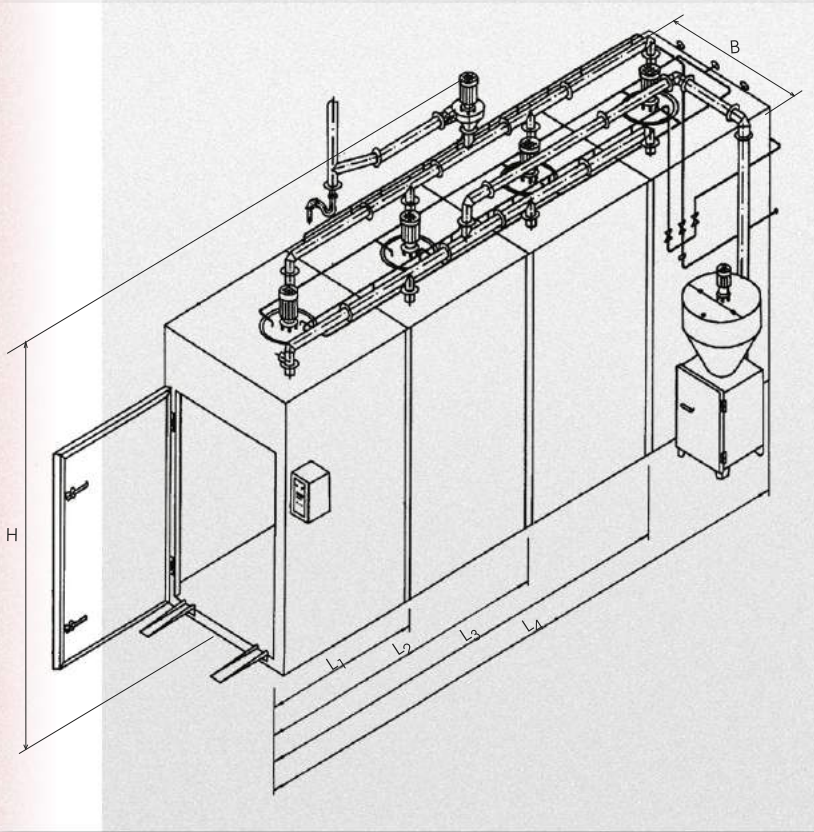
Размеры Dimensions	Производительность Capacity	Мощность Avail. Power	Масса Weight
L x B x H, mm	m <sup>3</sup> /h	kW	kg
820/650/1430	200	1,5	100

**ПАРОВАРНАЯ ПУШНА КАМЕРА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ**

Камера предназначена для термической обработки колбасы и продуктов из мяса. Выполнена на модульном принципе, что позволяет монтировать сооружения емкостью 2, 3, 4 и более тележек в зависимости от желания клиента. В камере производятся 4 основных технологических процессов: сушка, варка, копчение и обжаривание /жарка/. Весь процесс термической обработки продуктов автоматизирован. Управляющий модуль позволяет задавать до 99 процессов для производства колбасы и продуктов из мяса.

**STEAM -BOILING CHAMBER "PUSHNA"**

The chamber is designed for heat treatment of sausages and meat products. It is built on a modular principle which allows the construction of equipment with capacity 2, 3, 4 and more wheelbarrows according to the choice of the client. Four basic technological processes are performed in the chamber: drying, boiling, fumigating and baking. The whole process of heat treatment is automated. The managing modulus allows to differentiate between 99 processes for production of meat and sausages.



Тип кабины Type of the cabin	Габаритные размеры Dimensions /L x B x H/ mm	Уст. Мощность Installed Power kW
1-тележная/1-carted	1084 x 1400 x 2500	7
2-тележная/2-carted	2114 x 1400 x 2500	10
3-тележная/3-carted	3144 x 1400 x 2500	13
4-тележная/4-carted	4238 x 1400 x 2500	16

**Тачка для колбас  
Cold-cuts carriage**

- из нержавеющей стали  
AISI 304 или AISI 316  
- from stainless steel  
AISI 304 or AISI 316



Тип Type	Габаритные размеры Dimensions L x B x H, mm
1,6	930x800x1655
2,6	1010x1000x1900

*МАШИНА ДЛЯ РУБКИ МЯСА - МСМ*

Машина для рубки мяса применяется в цехах по переработке мяса. Предназначена для прокручивания мяса и других продуктов в незамороженном состоянии. Машина с диаметром решетки 114 мм разработана в двух вариантах - с одной скоростью с протвинем (МСМ - 114) и с двумя скоростями с ковшом (МСМ - 114 - 2). Две скорости и различный набор режущих комплектов позволяют рациональную обработку всех сортов мяса. МСМ отличается своей высокой эффективностью и отвечает высоким запросам современного потребителя.

*MEAT MINCING MACHINE - MCM*

The meat mincing machine usually is used in the workshops of meat processing. It is purposed for mincing meat and other products in non frozen condition. The machine having a diameter of grids 114mm is developed in two variants - of one speed with a tray (MCM - 114) and of two speeds with a basket (MCM - 114 - 2). The two speeds and the different set of cutting parts allow rational processing all kinds of meat. MCM are featured with their high efficiency and they meet the high requirements of the modern consumer.



▲  
MCM 114



▲ MCM 130

MCM 114-2  
Двухскоростная  
Has 2 gears ▲



Межг.Пролетмет Панаир'97



Тип Type	Размеры Dimensions	Диаметр решетки Grid's diameter	Производительность Capacity	Напряжение Voltage	Мощность Install.Power	Масса Weight
	mm	cm	kg/h	V	kW	kg
MCM-114	820x660x1000	114	850	220/380, 50Hz	5,5	260
MCM-114-2	920x660x1080	114	900/1200	220/380, 50Hz	4,5/7	280
MCM-130	1010x580x1055	130	1500	220/380, 50Hz	7,5	380



#### ВАННА ДЛЯ ВАРКИ КОЛБАСЫ

Ванна для варки колбасы предназначена для термической обработки колбасы и других мясных продуктов.

#### TANK FOR BOILING SAUSAGES

Purposed for thermal treatment of sausages and other meat products.

Габаритные размеры Dimensions	Емкость ванны Volume of the Bath	Напряжение Voltage	Мощность Avail. Power	Масса Weight
L x B x H, mm	l	V	kW	kg
1200 x 1100 x 910	300	220/380, 50Hz	22,5	160



#### КУТЕР

Универсальная машина для финной рубки мяса до гомогенной массы и его лучшего смешения с приправами и улучшителями вкусовых качеств колбасы. Детали, находящиеся в контакт с пищевыми продуктами выработаны из нержавеющей стали.

#### A CUTER

An universal machine designed for delicate mincing. The processing the meat in this machine vides its best mixing with all the spices. The parts in direct contact with the foodstuffs are from stainless steel.

Тип Type	Размеры Dimensions	Объем тарелки Plate's volume	Напряжение Voltage	Мощность Installed Power	Масса Weight
	mm	l	V	kW	kg
K - 45	850x650x1000	45	220/380, 50 Hz	7,5	650
K - 75	1250x1000x1200	75	220/380, 50 Hz	12	850
K - 120	1900x1500x1570	125	220/380, 50 Hz	33,67	1500

*МАШИНА ДЛЯ РАЗМЕШИВАНИЯ ФАРША - МБК*

Машина предназначена для размешивания засаленного мясного фарша с целью гомогенизации смеси предназначенной для производства колбасы. Находит применение в цехах для преработки мяса.

*A MINCED MEAT STIRRING MACHINE - МБК*

A Machine designed mainly for stirring salted minced meat for its best homogenisation before filling the cold cuts. For usage in meat processing factories.



МБК 225



МБК 150 - двушнековая



Тип Type	Размеры Dimensions mm	Объем ванны Bath's Volume l	Производительность Capacity kg/h	Напряжение Voltage V	Мощность Installed Power kW	Масса Weight kg
МБК-225	1260x615x1025	225	750	220/380, 50Hz	1,5	140
МБК-150	1280/535/1130	150	450	220/380, 50Hz	1,5	130

*ТУМБЛЕР - 120*

Тумблер-120 предназначен для размешивания и массажирования мяса, работающий и без вакуума. Используется для: размешивания запаренных колбас; варенных надениц; сыровых колбас; паштетов; масирование засаленных продуктов для варки и копчения с и без вакуума.

*A TUMBLER - 120*

A machine designed to operate with or without vacuum, providing kneading the meat. It can be used for working up smoked cold cuts, boiled sausages, raw cold cuts, production of forcemeat, massage of salted products for boiling and smoking with and without vacuum.



Размеры/Dimensions L x B x H	Полезный объем Useful Volume	Напряжение Voltage	Дебит вакуумнасоса Vacuum Pump's Flow	Мощность Installed Power	Масса Weight
mm	l	V	m <sup>3</sup> /h	kW	kg
1200 x 800 x 1100	120	220/380, 50Hz	15	1,1	130


### МАШИНА ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАС

Машина предназначена для набивки различных видов колбас. Находит применение в цехах для производства колбас. Конструкция машины и её надёжная гидравлическая задвижка гарантирует её длительную эксплуатацию.

#### A FILLER

A machine designed for filling all kinds of cold cuts. Its construction allows reliable hydraulic running, and guarantee longlasting exploitation.



МПК 30 

Размеры/Dimensions L x B x H	Объём цилиндра Cylinder's volume	Напряжение Voltage	Мощность Installed Power	Масса Weight
mm	l	V	kW	kg
465x465x1300	30	220/380, 50Hz	1,1	150



### ЦЕНТРИФУГА ДЛЯ ЧИСТКИ СУБПРОДУКТОВ - ЦПС

Машина предназначена для отстранения и чистки желудочной слизи от желудка крупного рогатого скота и свиней в цехах для переработки мяса.

#### CENTRIFUGE FOR CLEANING SUB-PRODUCTS - ЦПС 55

Purposed for removing and cleaning the gastric mucosa from the tripes of cattle and pigs in workshops of processing meat.

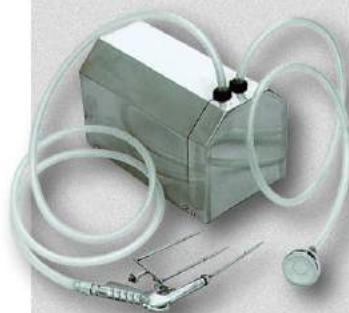
Размеры/Dimensions L x B x H, mm	900 x 570 x 520
Емкость барабана/Cylinder Capacity l	60
Напряжение/Voltage V	220/380, 50 Hz
Мощность/Installed Power kW	2,2
Расход воды/Water Consumption l/h	5÷10
Масса/Weight kg	95

### ШПРИЦ ДЛЯ ЗАСАЛИВАНИЯ

Шприц для засаливания мяса находит применение при технологических операциях, связанных с внутренним засаливанием больших кусков мяса по методу инъекции. Он комплектуется с тремя наконечниками с одной, двумя и тремя иглами.

#### A SALT INJECTOR

A device designed to be used in the operations of internal salting meat pieces. The set includes one, two or three needles. Introducing of the salt solution inside the meat is by injection.



Размеры/Dimensions L x B x H	Мощность Installed Power	Производительность Capacity	Масса Weight
mm	kW	l/h	kg
400x255x310	0,37	120	18



ТАЧКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ТИПА "ЛАСКА"  
A "LASKA" TECHNOLOGIC CARRIAGE

Размеры / Dimensions	mm
L x B x H	880 x 700 x 680
Емкость / Capacity	200 L



ТЕЛЕЖКА ПЛАТФОРМЕННАЯ  
A PLATFORM CARRIAGE

Размеры / Dimensions	mm
L x B x H	1200 x 750 x 875



ТАЧКА ДЛЯ МЯСА - 170 л  
A MEAT CARRIAGE - 170 l

Габаритные размеры Dimensions	mm
Длина / Length	1030
Ширина / Width	560
Высота / Height	580
Емкость / Capacity	170 L



МАШИНА ДЛЯ ПОМОЛА ПРИПРАВ

Машина предназначена для помола различных видов приправ, необходимых для производства колбас. Находит применение в цехах для переработки мяса, на кухнях, в ресторанах и др.

MACHINE FOR GRINDING SPICES

Purposed for grinding different kinds of spices necessary for producing sausages. It is used in the workshops for meat processing, kitchens, restaurants, etc.

Размеры/Dimensions L x B x H	Мощность Installed Power	Емкость корзины Box Volume	Производительность Capacity	Масса Weight
mm	kW	l	kg/min	kg
240 x 240 x 550	0,55	7	1-2	10

◀ **ВАНА ДЛЯ ДЕЗИНФ**



Размеры/Dimensions	mm	
длина/Length	420	800
ширина/Width	150	600
высота/Height	440	1090
Емкость/Volume, l	15	240
Мощность/Installed Power, kW	2	7,5



**УМЫВАЛЬНИК САНИТАРНЫЙ** ▶  
**A SANITARY SINK**

Размеры/Dimensions	mm
длина/Length	490
ширина/Width	470
высота/Height	1105



◀ **ПОСТАВКА ДЛЯ НОЖЕЙ**  
**A KNIVES RACK**



Размеры/Dimensions	mm
длина/Length	480
ширина/Width	100
высота/Height	460

**СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ НОЖЕЙ** ▶  
**STERILISER FOR KNIVES**

Размеры/Dimensions	mm
длина/Length	300
ширина/Width	150
высота/Height	350
Мощность/Installed Power kW	2



СТОЛ ДЛЯ ОЧИСТКИ КОСТЕЙ  
A BONING TABLE



Размеры/Dimensions	mm
длина/Length	1920/1500/1200/920
ширина/Width	920/920/920/920
высота/Height	900/900/900/900



СТОЛ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С БОРТОМ  
A STAINLESS STEEL BOARD TABLE

Размеры/Dimensions	mm
длина/Length	1880/1400/1200/880
ширина/Width	900/900/900/900
высота/Height	900/900/900/900



**ГЕНЕРАТОР ЛЬДА**

Предназначен для производства чешуйчатого льда, который добавляется при кутировании, чтобы улучшить водосодержание и повысить рендеман /добычу/ готовой колбасы.

**ICEGENERATOR**

It is designed for the production of scalv ice which improves the water contents and increases the output of the finished meat products.



Тип Type	Производительность Capacity kg/24 h	Размеры/Dimensions L x B x H mm	Мощность Installed Power kW
MF 30	200	533 x 533 x 525	0,75
FM 800	340	590 x 533 x 690	1,05



## ОБОРУДВАНЕ ЗА МЕСОПРЕРАБОТКА

### **ПИМ ООД**

бул. "Васил Левски" 6

6300 Хасково

тел.: 038/ 664601, факс: 038/ 664604

e-mail: [pim@pimbg.com](mailto:pim@pimbg.com)

### **PIM Ltd.**

6, "Vassil Levski" Blvd.

6300 Haskovo, Bulgaria

tel.: ++359 38 664601, fax: ++359 38 664604

e-mail: [pim@pimbg.com](mailto:pim@pimbg.com)

**ПИМ**

[www.pimbg.com](http://www.pimbg.com)