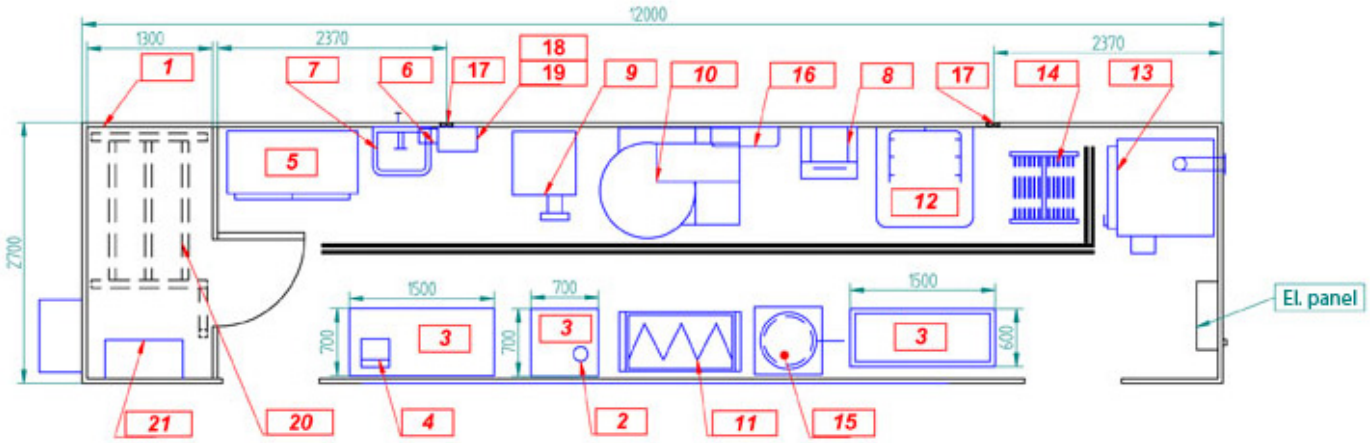
PRODUCER OF MACHINES AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY

pimbg.com

МОБИЛЕН КОЛБАСАРСКИ ЦЕХ
MOBILE SAUSAGE UNIT
МОБИЛЬНЫЙ КОЛБАСНЫЙ ЦЕХ

LAYOUT



Техническа характеристика:

1. Производителност на колбаси и колбасарски изделиия - 500 kg/смяна
2. Консумация на вода - 1,5 m^3/смяна
3. Инсталирана мощност - 60 kW
4. Ел. захранване - 220/380V, 50Hz
5. Монтажна площ - 30,5 m^2

Схема на разположението:

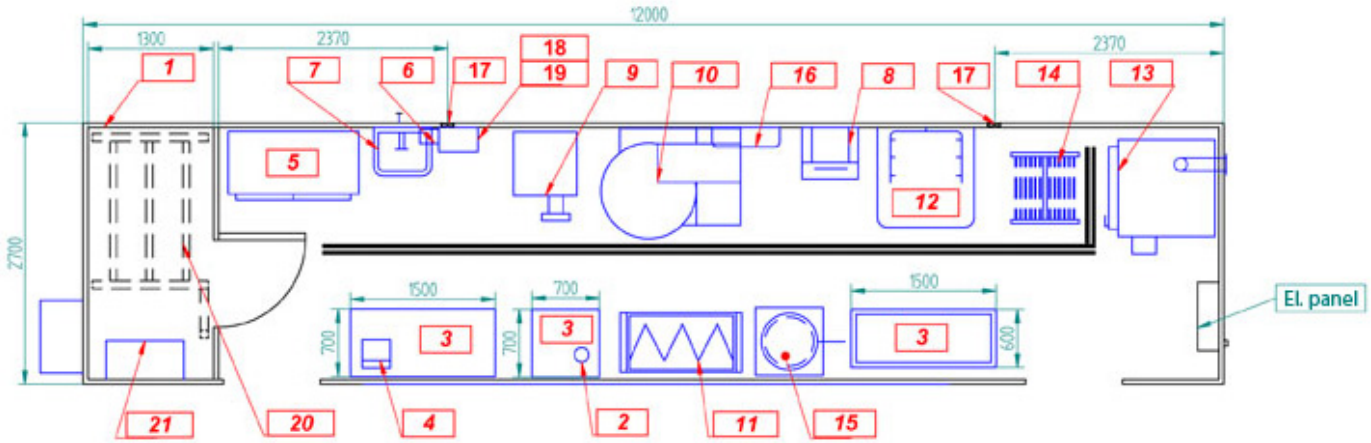
1. 40 футов контейнер - модул (12 x 2,7 m) 1 бр.
2. Мелница за подправки PIM - MC 1 бр.
3. Маси от неръждаема стомана, технологични 3 бр.
4. Везна VTS - 10 1 бр.
5. Хладилна камера „Торго” 1 бр.
6. Бойлер "Дипломат " 1 бр.
7. Мивка с педал 1 бр.
8. Ледогенератор 2 бр.
9. Месомелачка МСМ 114 1 бр.
10. Кутер PIM - K65 1 бр.
11. Машини за смесване мляно месо МВМ 220 1 бр.
12. Душ (охладителна система колбаси) PIM-COK 1 бр.
13. Пароварилна пушна кабина ППЕК - 1.6 m^3 1 бр.
14. Количка за колбаси
    - за пускането на колбасарски щеки 2 бр.
15. Машина за пълнене на колбаси – хидравличен шприц 1 бр.
16. Климатик 1 бр.
17. Аспиратор 2 бр.
18. Стерилизатор за ножове 1 бр.
19. Стелаж за ножове 1 бр.
20. МКЧ - П1540 1 бр.
21. Хладилна инсталация 1 бр.

PIM® LTD.

PRODUCER OF MACHINES AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY pimbg.com

МОБИЛЕН КОЛБАСАРСКИ ЦЕХ
MOBILE SAUSAGE UNIT
МОБИЛЬНЫЙ КОЛБАСНЫЙ ЦЕХ

LAYOUT



Technical capacity:
1. Sausages and meats - 500 kg/work shift
2. Water consumption - 1.5 m³/work shift
3. Power - 60 kW
4. Supply - 220/380V, 50Hz
5. Mounting area - 30.5 m²

LAYOUT:
1. 40-foot container - module (12 x 2.7m) - 1 pc.
2 . Spice grinder PIM - MC - 1 pc.
3 . Tables stainless steel, technological 3 pcs.
4 . Scales VTS - 10 - 1 pc.
5 . Ice Refrigeratory - 1 pc.
6. Boiler "Diplomat" - 1 pc.
7. Sanitary sink with pedal - 1 pc.
8. Icegenerator - 2 pcs.
9. Meat mincing machine MCM 114 - 1 pc.
10 . Cutter PIM - K65
11. Machines for mixing minced MBM 220 - 1 pc.
12. Shower (cooling system sausage) PIM - JUICE - 1 pc.
13. Steam-boiling smoking electrical cabins - 1.6m³ - 1 pc.
14. Cold cuts wheelbarrow - 2 pcs.
15. Stuffing machine - hydraulic syringe - 1 pc.
16. Conditioning - 1 pc.
17. Fan - 2 pcs.
18. Knife sterilizer - 1 pc.
19. Rack Knife - 1 pc.
20. MCC - P1540 - 1 pc.
21. Refrigeration plant - 1 pc.

Технические характеристики:
1. Производительностью по колбасам и колбасным изделиям - 500 kg/раб.смена
2. Расход воды - 1,5 m³/раб.смена
3. Установленная мощность - 60 kW
4. Электропитание - 220/380V, 50 Hz
5 . Монтажная площадь - 30,5 m²

Схема разположения:
1. 40 - футовый контейнер - модуль (12m x 2.7m) - 1 шт.
2. Мельница специальная ПИМ - МС - 1 шт.
3. Столы из нержавеющей стали технологические наименования - 3 шт.
4. Весы ВЦ – 10 - 1 шт.
5. Холодильная камера «Торго» - 1 шт.
6. Водонагреватель «Дипломат» - 1 шт.
7. Мойка педальная - 1 шт.
8. Льдогенератор - 2 шт.
9. Мясомолка (Волчок – промышленная мясорубка) МСМ 114 - 1 шт.
10. Куттер ПИМ – К65 - 1 шт.
11. Машина для перемешивания фарша МБМ 220 - 1 шт.
12. Душевая кабина (система охлаждения колбасы) ПИМ – СОК - 1 шт.
13. Универсальная термокамера марки ППЕК – 1,6 m³ - 1 шт.
14. Тележка - рама для размещения колбасных батонов - 2 шт.
15. Машина для заполнения колбасной оболочки – шприц гидравлический - 1 шт.
16. Кондиционер - 1 шт.
17. Вентилятор вытяжной - 2 шт.
18. Стерилизатор ножей - 1 шт.
19. Стеллаж для ножей - 1 шт.
20. МКЧ-П1540 - 1 шт.
21. Холодилная установка - 1 шт.