

Всероссийский научно-исследовательский институт  
птицеперерабатывающей промышленности  
(ВНИИПП)

## РАЗРАБОТКИ ИНСТИТУТА

*Оборудование для глубокой  
переработки птицы*



Ржавки 2016

**Разработки института. Оборудование для глубокой переработки птицы.** - Ржавки: 2016. - 24 с.

Компьютерная верстка: Мартынова Е.И.

Оборудование создано специалистами лаборатории глубокой переработки птицы (главный научный сотрудник Максимов А.Ю., тел. (495) 944-51-96 доб. 4-51, e-mail: vniipp21@dinfo.ru).

Заказ на выполнение работ и приобретение оборудования, представленного в данном буклете, можно оформить, направив в институт бланк-заказ (образец на последней странице).

**141552, Московская обл., Солнечногорский р-н, п. Ржавки**

**Тел. (495) 944 64 03**

**Факс (495) 944 63 52**

**www.vniipp.ru**

**e-mail: info@vniipp.ru**

Для руководителей и специалистов предприятий птицеводческого комплекса, научных сотрудников, преподавателей, студентов высших учебных заведений, аспирантов, а также всех, интересующихся данными проблемами.

## **СОЗДАНИЕ ПРОИЗВОДСТВ ПО ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ ПТИЦЫ**

**1. Цех для производства колбасных изделий.**

Комплект оборудования для производства колбасных изделий и копчёностей из мяса птицы, свинины и говядины с комплектом НТД. Производительность от 0,5 т/смену и выше.

**2. Цех для производства консервов.**

Комплект оборудования для производства консервов из мяса птицы с комплектом НТД. Производительность от 4000 банок/смену и выше.

**3. Участок производства паштетов.**

Комплект оборудования для производства кулинарных паштетов с комплектом НТД. Производительность до 60 кг/час.

**4. Участок производства полуфабрикатов.**

Комплект оборудования для производства мясокостных и бескостных полуфабрикатов и ММО (мясо механической обвалки) из тушек птицы с комплектом НТД. Производительность до 1200 тушек/час.

**5. Участок производствапельменей.**

Комплект оборудования для производствапельменей. Производительность 60 кг/час.

### **ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ**

Разработка схемы расстановки технологического оборудования с привязкой к конкретному помещению в зависимости от объёма производства.

Проведение коммерческих переговоров, комплектация и поставка оборудования Заказчику, как в полном объёме, так и отдельных единиц оборудования.

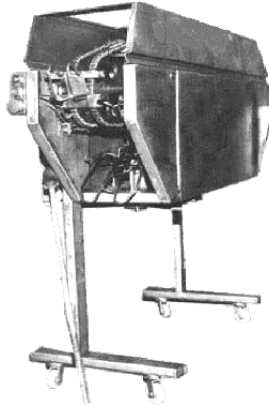
Шеф-монтаж и обкатка оборудования на холостом ходу.

Обучение персонала работе на оборудовании, его техническому обслуживанию и выработка опытной партии продукта с обучением персонала технологическим приёмам.

Передача комплекта НТД.

## **МАШИНА РАЗДЕЛКИ МАРКИ Э-664**

Предназначена для разделки тушек птицы (цыплят-бройлеров, кур) на части (грудка, крылья, окорочка, спино-лопаточная часть) при производстве полуфабрикатов. Полностью изготовлена из нержавеющей стали.



### **Техническая характеристика**

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Производительность, тушек/час | 1200          |
| Вес обрабатываемых тушек, кг  | 0,7 -1,6      |
| Установленная мощность, кВт   | 0,74          |
| Габаритные размеры, мм        | 1930x700x1500 |
| Масса, кг                     | 200           |
| Обслуживающий персонал, чел.  | 1             |

## **МАШИНА РАЗДЕЛКИ МАРКИ Э-1065**

Предназначена для разделки полутушек птицы (цыплят-бройлеров, кур, уток, утят) на части шириной 45 мм, пригодных для укладки в банки при производстве консервов. Полностью изготовлена из нержавеющей стали.



### **Техническая характеристика**

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| Производительность, шт/час   | 1200         |
| Установленная мощность, кВт  | 1,47         |
| Габаритные размеры, мм       | 960x620x1561 |
| Масса, кг                    | 150          |
| Обслуживающий персонал, чел. | 1            |

### **МАШИНА РАЗДЕЛКИ МАРКИ Э-1067**

Предназначена для разделки тушек птицы (цыплят-бройлеров, кур, уток, утят) на полутушки при производстве консервов и полуфабрикатов. Полностью изготовлена из нержавеющей стали.



## Техническая характеристика

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Производительность, шт/час  | 1200         |
| Установленная мощность, кВт | 1,47         |
| Габаритные размеры, мм.     | 760x560x1781 |
| Масса, кг.                  | 150          |

## МАШИНА ОБВАЛОЧНАЯ МАРКИ Я6-ФОО

Предназначена для обвалки окорочков тушек цыплят-бройлеров и кур. Отделённое мясо имеет вид целого куска ("чулочка"). Используется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий.

## Техническая характеристика

|   |               |
|---|---------------|
| Производительность техническая, окорочков/час | 2400          |
| Установленная мощность, кВт                   | 1,5           |
| Габаритные размеры, мм                        | 2030x620x1050 |
| Масса, кг                                     | 500           |
| Обслуживающий персонал, чел.                  | 1             |



## УСТРОЙСТВО ДЛЯ РУЧНОЙ РАЗДЕЛКИ ТУШЕК ПТИЦЫ

Предназначено для ручной разделки тушек птицы на части и выделения филе. Используется в цехах по производству полуфабрикатов, колбасных изделий.



## УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОБВАЛКИ ОКОРОЧКОВ ПТИЦЫ МАРКИ Э-1103

Предназначено для снятия (с кожей или без неё) с костей окорочков тушек цыплят-бройлеров и кур. Может использоваться для снятия мяса с окорочков, разделённых на бедро и голень.



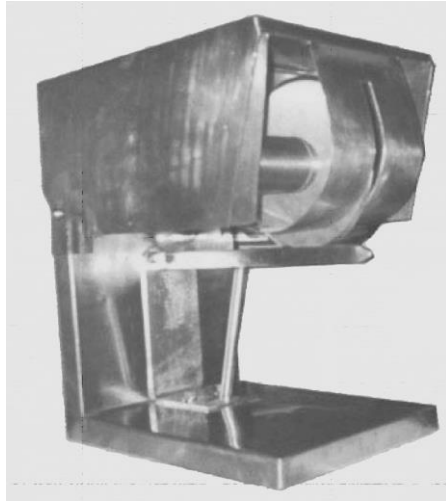
### Техническая характеристика

|   |              |
|---|--------------|
| Производительность техническая, шт./час | до 200       |
| Габаритные размеры, мм                  | 1000x140x145 |
| Масса, кг                               | 10           |
| Обслуживающий персонал, чел             | 1            |



## ПИЛА ДИСКОВАЯ МАРКИ Э-1095

Предназначена для разделения тушек птицы (цыплят-бройлеров, кур, уток, утят) на части при производстве полуфабрикатов и консервов. Полностью изготовлена из нержавеющей стали.

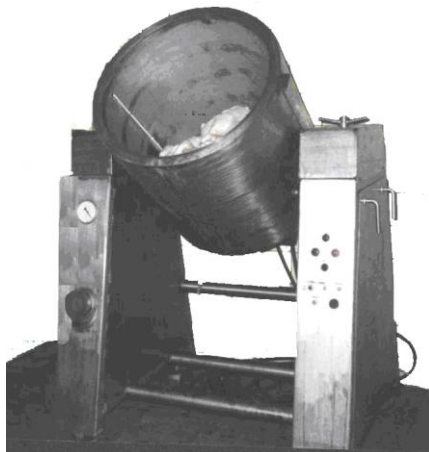


### Техническая характеристика

|   |             |
|---|-------------|
| Производительность техническая, шт./час | 400         |
| Установленная мощность, кВт             | 0,75        |
| Габаритные размеры, мм                  | 450x300x535 |
| Масса, кг                               | 40          |
| Обслуживающий персонал, чел.            | 1           |

## МАССАЖЁР МАРКИ Э-1073

Предназначен для эффективной подготовки обрабатываемого кускового мяса всех видов в условиях вакуума. Полностью изготовлен из нержавеющей стали.



### Техническая характеристика

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Полный объём контейнера, л        | 205            |
| Единовременная загрузка сырья, кг | 120            |
| Время регулирования цикла, мин    | 1..999         |
| Установленная мощность, кВт       | 1,1            |
| Глубина вакуума в контейнере, %   | 70             |
| Занимаемая площадь, м2            | 1,4            |
| Габаритные размеры, мм            | 1040x1334x1500 |
| Масса, кг                         | 370            |

## ВОЛЧОК МАРКИ Э-1039

Предназначен для измельчения бескостного жилованного мяса, мякотных субпродуктов. Полностью изготовлен из нержавеющей стали.

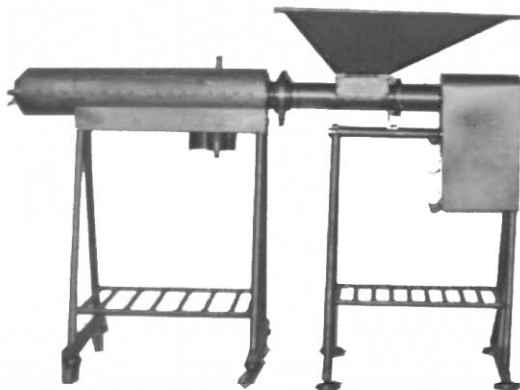


### Техническая характеристика

|   |              |
|---|--------------|
| Производительность по исходному сырью, кг/час<br>(при решётке с отверстиями диаметром 5 мм) | 500          |
| Диаметр решётки, мм   | 105          |
| Установленная мощность, кВт   | 2,2          |
| Габаритные размеры, мм  | 950x700x1260 |
| Масса, кг   | 157          |
| Обслуживающий персонал, чел   | 1            |

## **АГРЕГАТ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И БЛАНШИРОВАНИЯ МАРКИ Э-1061**

Предназначен для измельчения исходного мясного сырья и предварительной тепловой обработки в линиях по производству паштетов. Полностью изготовлен из нержавеющей стали.



### **Техническая характеристика**

|  |                        |
|--|------------------------|
| Производительность техническая по<br>исходному сырью, кг/час | 250                    |
| Установленная мощность, кВт                                  | 2,2                    |
| Габаритные размеры, мм                                       | 2020x800x1740          |
| Вид теплоносителя  | водяной насыщенный пар |
| Масса, кг  | 250                    |

### **БАРАБАН МОЕЧНЫЙ МАРКИ Э-1066**

Предназначен для непрерывной промывки частей тушек птицы перед укладкой их в банки при производстве консервов. Полностью изготовлен из нержавеющей стали.

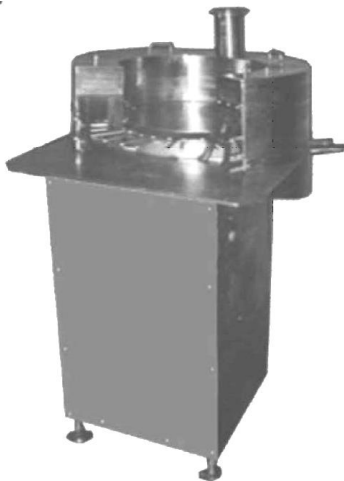


### **Техническая характеристика**

|  |               |
|--|---------------|
| Производительность техническая по<br>исходному сырью, кг/час | 500 -1000     |
| Установленная мощность, кВт                                  | 0,37          |
| Частота вращения барабана, об/мин                            | 11            |
| Габаритные размеры, мм                                       | 1550x610x1290 |
| Масса, кг  | 109           |

### **МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ СТЕКЛЯННЫХ БАНОК МАРКИ Э-1079**

Предназначена для мойки и стерилизации пустых стеклянных банок ёмкостью 250 и 500 мл. По заказу изготавливаются модификации для других типов банок. Полностью изготовлена из нержавеющей стали.



### **Техническая характеристика**

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| Производительность, банок/час | 1200 -1700   |
| Установленная мощность, кВт   | 0,37         |
| Габаритные размеры, мм        | 880x800x1320 |
| Масса, кг                     | 150          |

### **МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ КОНСЕРВНЫХ БАНОК МАРКИ Э-1053**

Предназначена для мойки и стерилизации пустых цилиндрических жестяных банок №№ 3, 8.

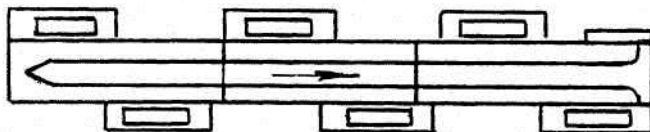


### **Техническая характеристика**

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Производительность, банок/час                            | 1000-1200             |
| Номера обрабатываемых банок<br>(по требованию заказчика) | 3, 6, 7, 8, 9, 12, 22 |
| Габаритные размеры, мм                                   | 1380x400x1177         |
| Масса, кг  | 40                    |

### **ТРАНСПОРТЁР МАРКИ Э-1048**

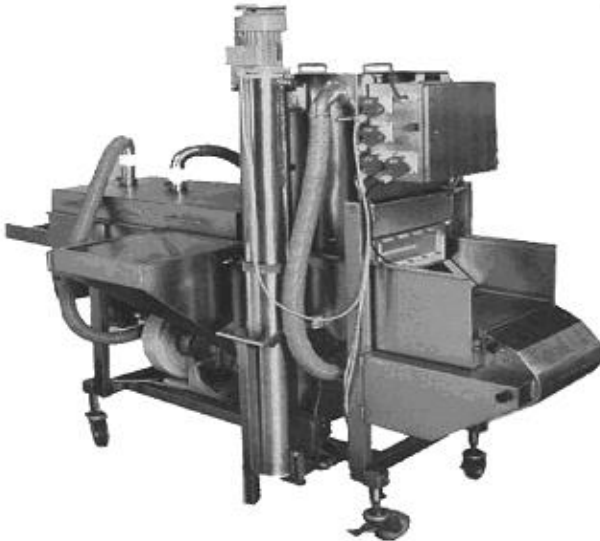
Предназначен для перемещения пустых и заполненных банок при производстве консервов. Комплектуется специальными столиками для фасовки.



### Техническая характеристика

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Установленная мощность, кВт | 0,37         |
| Количество рабочих мест     | 6            |
| Габаритные размеры, мм      | 5000x570x855 |
| Масса, кг                   | 120          |

### МАШИНА ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ СУХОЙ ПАНИРОВКИ МАРКИ Э-1104



Машина предназначена для нанесения сухой панировки на формованные рубленые или кусковые полуфабрикаты различного вида мясного, рыбного и растительного сырья с предварительно нанесённым на машине жидкой панировки льезоном.

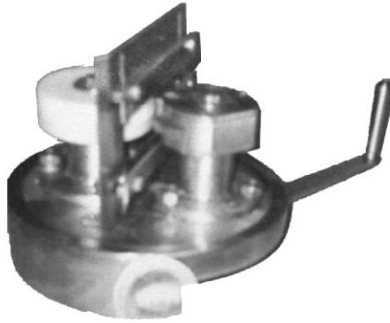
### Техническая характеристика

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| Производительность техническая, кг/ч  | до 500        |
| Скорость движения транспортера, м/мин | 1,5-15        |
| Установленная мощность, кВт, не более | 1,1           |
| Габаритные размеры, мм                | 2325x740x1825 |
| Масса, кг, не более                   | 350           |
| Обслуживающий персонал, чел           | 1             |



## МАРКИРАТОР МАРКИ Э-1085

Предназначен для нанесения установленной маркировки на крышки консервных банок.



### Техническая характеристика

|  |                              |
|--|------------------------------|
| Маркируемые крышки к банкам,<br>№№ по ГОСТ 5981-88 | 1,2,3,6,8,11,12,<br>13,21,22 |
| тип по ГОСТ5717-91                                 | 1-82-500, 1-58-250           |
| Производительность, крышек/мин                     | 18...20                      |
| Габаритные размеры, мм                             | 440x240x205                  |
| Масса, кг  | 12                           |
| Тип привода  | ручной                       |
| Обслуживающий персонал, чел.                       | 1                            |

## Содержание

|  |    |
|--|----|
| СОЗДАНИЕ ПРОИЗВОДСТВ ПО ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ     |    |
| ПТИЦЫ .....                                      | 3  |
| ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ .....                       | 3  |
| МАШИНА РАЗДЕЛКИ МАРКИ Э-664 .....                | 4  |
| МАШИНА РАЗДЕЛКИ МАРКИ Э-1065.....                | 4  |
| МАШИНА РАЗДЕЛКИ МАРКИ Э-1067.....                | 5  |
| МАШИНА ОБВАЛОЧНАЯ МАРКИ Я6-ФОО.....              | 6  |
| УСТРОЙСТВО ДЛЯ РУЧНОЙ РАЗДЕЛКИ ТУШЕК ПТИЦЫ ..... | 7  |
| УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОБВАЛКИ ОКОРОЧКОВ ПТИЦЫ           |    |
| МАРКИ Э-1103.....                                | 8  |
| ПИЛА ДИСКОВАЯ МАРКИ Э-1095.....                  | 9  |
| МАССАЖЁР МАРКИ Э-1073 .....                      | 10 |
| ВОЛЧОК МАРКИ Э-1039.....                         | 11 |
| АГРЕГАТ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И БЛАНШИРОВАНИЯ          |    |
| МАРКИ Э-1061.....                                | 12 |
| БАРАБАН МОЕЧНЫЙ МАРКИ Э-1066 .....               | 12 |
| МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ СТЕКЛЯННЫХ БАНОК                |    |
| МАРКИ Э-1079.....                                | 13 |
| МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ КОНСЕРВНЫХ        |    |
| БАНОК МАРКИ Э-1053 .....                         | 14 |
| ТРАНСПОРТЁР МАРКИ Э-1048.....                    | 15 |
| МАШИНА ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ СУХОЙ ПАНИРОВКИ             |    |
| МАРКИ Э-1104.....                                | 16 |
| МАРКИРАТОР МАРКИ Э-1085 .....                    | 17 |

Руководителю ВНИИПП

**Б Л А Н К - 3 А К А 3**

Просим дать коммерческие предложения по реализации в производстве разработок института и приобретению оборудования:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

**СВЕДЕНИЯ О ЗАКАЗЧИКЕ**

Наименование организации \_\_\_\_\_

ИНН \_\_\_\_\_

Ф.И.О. получателя \_\_\_\_\_

Контактный телефон: \_\_\_\_\_

Факс: \_\_\_\_\_

Почтовый адрес: \_\_\_\_\_

Юридический адрес \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Руководитель организации \_\_\_\_\_

М.П.

**Разработки института. Оборудование для глубокой переработки  
птицы. - Ржавки: 2016. - 20 с.**

141552, Московская область,  
Солнечногорский район,  
пос. Ржавки  
Подп. в печать 28.12.15  
Формат 60x88/16  
Печ. л. 1,25  
Тираж 150 экз.  
Заказ № 197  
Отпечатано КМБ ВНИИПП