



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

<https://alfaprom.org/>  
[вакуум-упаковка.рф](https://alfaprom.ru/vakuum-upakovka.rf)  
<https://elf4mm.ru/>

**8 (800) 200-29-23**

## Волчок (мясорубка промышленная) ИПКС-132-114(Н)

Волчок для мяса (мясорубка промышленная) с производительностью не менее 1000 кг/час предназначен для измельчения бескостного жилованного мяса с целью получения мясного фарша и для жиловки мяса не ниже 2 сорта. Волчок подходит для измельчения парного и охлажденного не ниже минус 2°С мяса и получения фарша из говядины, свинины, птицы при производстве колбас и других мясных изделий, может применяться для измельчения других продуктов имеющих сходную консистенцию. Мясо или иное сырье загружается в приемный бункер, вместимость бункера не менее 100 литров. Под собственным весом мясо поступает на шнек. В целях безопасности обслуживающего персонала верхняя часть бункера защищена откидной решеткой с блокировкой и датчиком открывания. В нижней части бункера мясо захватывается шнеком и для дальнейшего измельчения подаётся на режущий механизм. Предусмотрен режим реверса, при необходимости запускающий вращение шнека в противоположном направлении для возврата остатков продукта из режущего блока обратно в горловину бункера. Ножевой блок состоит из приемной решетки, двух ножей с промежуточной решеткой и выходной решетки. Степень измельчения продукта – от 3 мм. Волчок полностью выполнен из нержавеющей стали, включая каркас, обшивку, откидную решетку, соприкасающиеся с продуктом поверхности, режущий механизм и полностью соответствует требованиям пищевых производств. Вид климатического исполнения соответствует УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69, т.е. температура окружающей среды от плюс 1 до плюс 35°С, относительная влажность воздуха от 45 до 80%, атмосферное давление от 84 до 107 кПа (от 630 до 800 мм. рт. ст.). Степень защиты электрооборудования соответствует IP 54 по ГОСТ 14254-96. Волчок установлен на независимо регулируемые по высоте опоры, что позволяет точно выставить волчок в горизонтальное положение во избежание возникновения вибраций в процессе его работы. Шнек волчка изготовлен из высокопрочной пищевой нержавеющей стали и обеспечивает непрерывную подачу фарша к режущему механизму. Мотор-редуктор с мощностью 5,5 кВт обеспечивает производительность волчка не менее 1000 кг/час. Компактность волчка даёт возможность его эксплуатации в помещениях малой площади на небольших предприятиях. А высота в 130 см позволяет загружать сырьё без применения дополнительных грузочных устройств. Простота разборки обеспечивает возможность быстрой и тщательной мойки и санитарной обработки волчка. А качественная двухсторонняя сварка швов исключает наличие пор и, соответственно, скопление бактерий. По отдельному заказу возможна установка в блок управления волчка частотного регулятора, который обеспечивает возможность плавной регулировки скорости работы механизма. Регулировка скорости обеспечивает более гибкие возможности по осуществлению технологического процесса – плавный пуск, изменение скорости в зависимости от жесткости подаваемого сырья. По запросу осуществляем доставку всех необходимых комплектующих, включая ножи и шнеки для волчков.

**Цена: 504518 руб.**



### Характеристики

Реверс	Есть
Масса, кг, не более	170
Габаритные размеры, мм	950x800x1300
Диаметр ножевой решетки, мм	114
Установленная мощность, кВт	5,5

Масса в упаковке, не более, кг	179
Частота вращения шнека, об/мин	280
Вместимость бункера, л, не менее	100
Напряжение питания трехфазное, В	3N~(380±10%)
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	860x970x1360
Высота выгрузки измельченного продукта, мм	700
Температура обрабатываемого мяса, не ниже, °С	Минус 2
Производительность максимальная, кг/ч, не менее	1000
Диаметр отверстий в выходной ножевой решетке, мм	3; 5

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и  
упаковочное оборудование. Надежно. Быстро.  
Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org