



pimbg.com

PRODUCER OF MACHINES AND EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY
ПРОИЗВОДИТЕЛ НА МАШИНИ И СЪОРЪЖЕНИЯ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ПРОМИШЛЕНОСТ



**EQUIPMENT FOR THE MEAT
PROCESSING INDUSTRY**

**ОБОРУДВАНЕ ЗА
МЕСОПРЕРАБОТВАТЕЛНАТА ПРОМИШЛЕНОСТ**



LAYOUT:

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

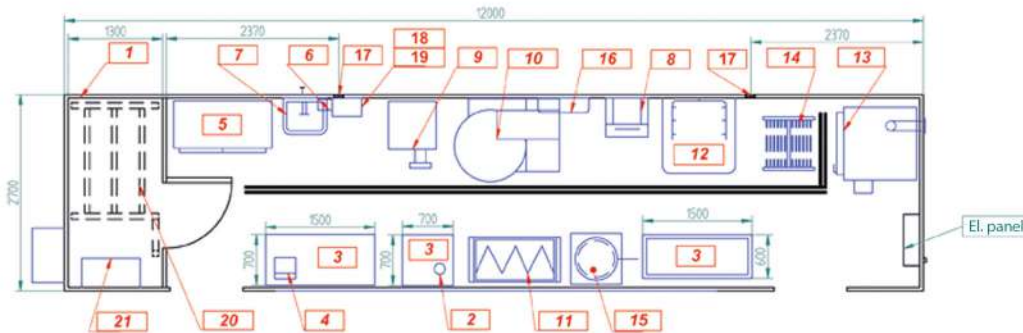


Схема расположения:

1. 40 - футовый контейнер - модуль (12 м x 2.7 м)
2. Мельница специальная ПИМ - МС
3. Столы из нержавеющей стали
4. Весы ВЦ – 10
5. Холодильная камера
6. Водонагреватель
7. Мойка педальная
8. Льдогенератор
9. Мясомялка МСМ 114
10. Куттер ПИМ – К65
11. Машина для перемешивания фарша МБМ 220
12. Душевая кабина ПИМ – СОК
13. Универсальная термокамера марки ППЕК – 1,6 м³
14. Тележка - рама для размещения колбасных батонов
15. Машина для заполнения колбасной оболочки
16. Кондиционер
17. Вентилятор вытяжной
18. Стерилизатор ножей
19. Стеллаж для ножей
20. МКЧ-П1540
21. Холодильная установка

Технические характеристики:

1. Производительность по колбасам и колбасным изделиям: 500 kg/раб.смена
2. Расход воды: 1,5 м³/раб.смена
3. Установленная мощность: 60 kW
4. Электропитание: 220/380V, 50 Hz
5. Монтажная площадь: 30,5 м²

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



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАБИНА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ И ПАРОВАРКИ - ППЕК

Кабина предназначена для термической обработки мясных продуктов и колбас.

Путем электронагревания осуществляются процессы копчения, сушки, можно печь и варить.

TEAM-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.



Тип/ Type	Брой тележки Carriages	Размеры Dimensions L x B x H (mm)	Объем Volume (l)	Расход воды water consump. (l/h)	Напряжение Voltage (V)	Мощность Installed power (kW)	Масса Weight (kg)
ППЕК - 1,6	1 x 1.6	1440x1440x2500	1.6	30	220/380	26	700
ППЕК - 1,8	1 x 1.8	1880x1440x2500	1.8	35		26	750
ППЕК - 2,6	1 x 2.6	1550x1700x2800	2.6	45		35	860
ППЕК - 3,5 "Туннель"/ tunnel	2 x 1.6	1440x2180x2500	3.5	70	50Hz	52	1100
ППЕК - 5,4 "Туннель"/ tunnel	2 x 2.6	1550x2790x2900	5.4	90		68	1250



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.

Размер/ Dimensions: 820 x 650 x 1430(H) mm
 Производительность/ Capacity: 200 м3/h
 Мощность/ Available Power: 1.5 kW
 Масса/ Weight: 100 kg

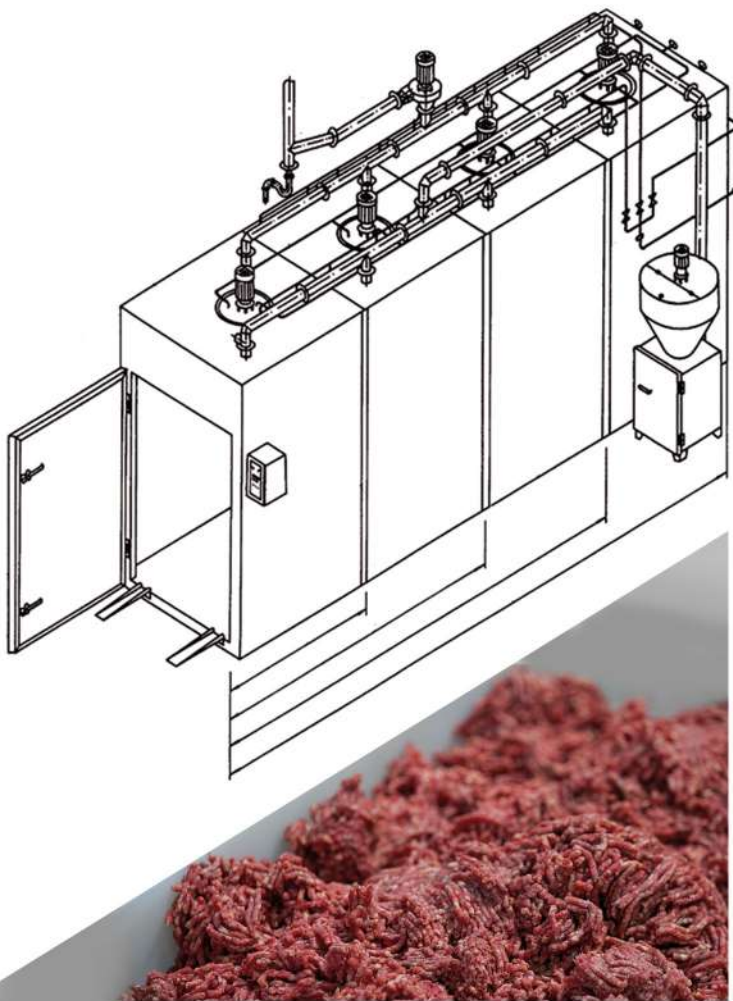
ТАЧКА ДЛЯ КОЛБАС - из нержавеющей стали AISI 304 или AISI 316

COLD-CUTS CARRIAGE - from stainless steel AISI 304 or AISI 316

Tun/ Type 1.6 - 930 x 800 x 1655(H) mm

Tun/ Type 2.6 - 1010 x 1000 x 1900(h) mm





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 Cabin type	Размеры Dimensions L x B x H (mm)	Мощность Installed power (kW)
1-тележная/-carted	1084x1400x2500	7
2-тележная/-carted	2114x1400x2500	10
3-тележная/-carted	3144x1400x2500	13
4-тележная/-carted	4238x1400x2500	16

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.



Тип/ Type	Размеры Dimensions L x B x H (mm)	Диаметр решетки (cm) Grid diameter	Производительность Capacity (kg/h)	Напряжение Voltage (V)	Уст. мощность Installed power (kW)	Масса Weight (kg)
MCM - 114	820x660x1000	114	850	220/380 50Hz	5,5	260
MCM - 114-2	920x660x1080	114	900/1200		4,5/7	280
MCM - 130	1010x580x1055	130	1500		7,5	380

КУТЕР

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

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 L x B x H (mm)	Объем тарелки Plates'volume (l)	Напряжение Voltage (V)	Мощность Installed power (kW)	Масса Weight (kg)
К - 45	850x650x1000	45	220/380 50Hz	7,5	650
К - 75	1250x1000x1200	75		12	850
К - 120	1900x1500x1570	125		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 переработки 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.

Тип/ Type	Размеры Dimensions L x B x H (mm)	Емкость ванны Bath 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	1280x535x1130	150	450		1,5	130

ТУМБЛЕР - 120

Тумблер-120 предназначен для размешивания и массирования мяса, работающий и без Вакуума. Используется для: размешивания запаренных колбас; варенных надениц; сыровых колбас; паштетов; масирование засалённых 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.

Размер/ Dimensions: 1200 x 800 x 1100(H) mm
 Полезны объём/ Usefull volume: 120 l
 Напряжение/ Voltage: 220/380 V, 50 Hz
 Дебит вакуумнасоса/ Vacuum pump debit: 15m3/h
 Мощность/ Available Power: 1.1 kW
 Масса/ Weight: 130 kg





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.

SAUSAGE STUFFING MACHINE

The machine is designed for stuffing various types of sausages. It is used in sausage production workshops. The design of the machine and its reliable hydraulic valve guarantee its long-term operation.

*Размер/ Dimensions: 465x465x1300(Н) mm
Объём цилиндра/ Cylinder volume: 30 l
Напряжение/ Voltage: 220/380 V, 50 Hz
Мощность/ Installed Power: 1.1 kW
Масса/ Weight: 150 kg*



ЦЕНТРИФУГА ДЛЯ ЧИСТКИ СУБПРОДУКТОВ

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

CENTRIFUGE FOR CLEANING BY-PRODUCTS

The machine is designed for removing and cleaning gastric mucus from the stomachs of cattle and pigs in meat processing shops.

*Размер/ Dimensions: 900 x 570 x 520(Н) mm
Емкость барабана/ Cylinder capacity: 60 l
Напряжение/ Voltage: 220/380 V, 50 Hz
Расход воды/ Water consumption: 5-10 l/h
Масса/ Weight: 95 kg*



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.

*Размер/ Dimensions: 1200 x 1100 x 910(Н) mm
Емкость ванны/ Bath volume: 300 l
Напряжение/ Voltage: 220/380 V, 50 Hz
Мощность/ Available Power: 22.5 kW
Масса/ Weight: 160 kg*

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.



*Размер/ Dimensions: 400 x 255 x 310(Н) mm
Мощность/ Installed Power: 0.37 kW
Производительность/ Capacity: 120 l/h
Масса/ Weight: 18 kg*

СТОЛ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С БОРТОМ STAINLESS STEEL BOARD TABLE

*Размер/ Dimensions (mm)
длина/ length: 1880/ 1400/ 1200/ 880
ширина/ width: 900
высота/ height: 900*

СТОЛ ДЛЯ ОЧИСТКИ КОСТЕЙ BONING TABLE

*Размер/ Dimensions (mm)
длина/ length: 1920/ 1500/ 1200/ 920
ширина/ width: 920
высота/ height: 900*





ТАЧКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ТИПА "ЛАСКА"
"LASKA" TECHNOLOGIC CARRIAGE

Размер/ Dimensions: 880 x 700 x 680(H) mm
Емкость/ Capacity: 200 l



ТЕЛЕЖКА ПЛАТФОРМЕННАЯ
PLATFORM CARRIAGE

Размер/ Dimensions: 1200 x 750 x 875(H) mm



ТАЧКА ДЛЯ МЯСА - 170L
MEAT CARRIAGE - 170L

Размер/ Dimensions: 1030 x 560 x 580(H) mm



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.

Размер/ Dimensions: 240 x 240 x 550(H) mm

Мощность/ Installed power: 0.55 kW

Емкость корзины/ Box volume: 7 l

Производительность/ Capacity: 1-2 kg/min

Масса/ Weight: 10 kg



ВАННА ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ
DISINFECTATION BATH

Размеры Dimensions L x B x H (mm)	Емкость Volume (l)	Мощность Installed power (kW)
420x150x440	15	2
800x600x1090	240	7,5



УМЫВАЛЬНИК САНИТАРНЫЙ
SANITARY SINK

Размер/ Dimensions: 490 x 470 x 1105(H) mm



ПОСТАВКА ДЛЯ НОЖЕЙ
KNIVES RACK

Размер/ Dimensions: 480 x 100 x 460(H) mm



СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ НОЖЕЙ
STERILISER FOR KNIFES

Размер/ Dimensions: 300 x 150 x 350(H) mm



6, Vassil Levski Blvd., 6300 Haskovo, Bulgaria
Tel. +359 38 664601, Fax + 359 38 664604
e-mail: pim@pimbg.com, pimbg.com

