

BERTSCHlaska

Оборудование для
пищевой промышленности

95
ЛЕТ

ТРАДИЦИЯ
КАЧЕСТВО
НОУ-ХАУ
С 1925 ГОДА

Цех по производству мясных и колбасных изделий

АРИАНТ, Россия



BERTSCH

Традиция, качество, ноу-хау. С 1925 года

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Производительность: 100 тонн в смену

Площадь: 13.000 м²

Проект АРИАНТ

ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОЕКТА (GREEN FIELD)

- » Технико-экономическое обоснование проекта
- » Технологическое проектирование
- » Непрерывное сопровождение проекта

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ (ОБОРУДОВАНИЕ)

- » ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
Измельчители мороженого мяса, мешалки, угловые волчки, вакуумные куттеры, эмульсаторы и др.
- » ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА
Установки копчения, варки, жарки, интенсивного охлаждения, холодного копчения и сушки
- » ЦЕНТРАЛЬНЫЙ КОМПЬЮТЕР с РЕГИСТРИРУЮЩЕЙ СИСТЕМОЙ
- » УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ
- » ХОЛОДИЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ
Промышленное оборудование для охлаждения, глубокой заморозки, климатизации рабочих помещений и производства холода для установок, хладагенты – аммиак – CO₂

МОНТАЖ И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

- » Шефмонтаж, включая технологическое сопровождение процесса
- » Техническое и технологическое обучение персонала



Отделение упаковки



Термическое отделение



Производство сырокопчёных колбас



Колбасное производство



Холодильное оборудование