

BERTSCHlaska

Оборудование для
пищевой промышленности

95
ЛЕТ

ТРАДИЦИЯ
КАЧЕСТВО
НОУ-ХАУ
С 1925 ГОДА

Цех по производству мясных и колбасных изделий

HEILONG JING WOTAO FOOD, Китайская народная Республика



BERTSCH

Традиция, качество, ноу-хау. С 1925 года

ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Производительность: 30 тонн в смену
Площадь: 4.500 м²

Проект HEILONG JING BOTAQ FOOD

ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОЕКТА (GREEN FIELD)

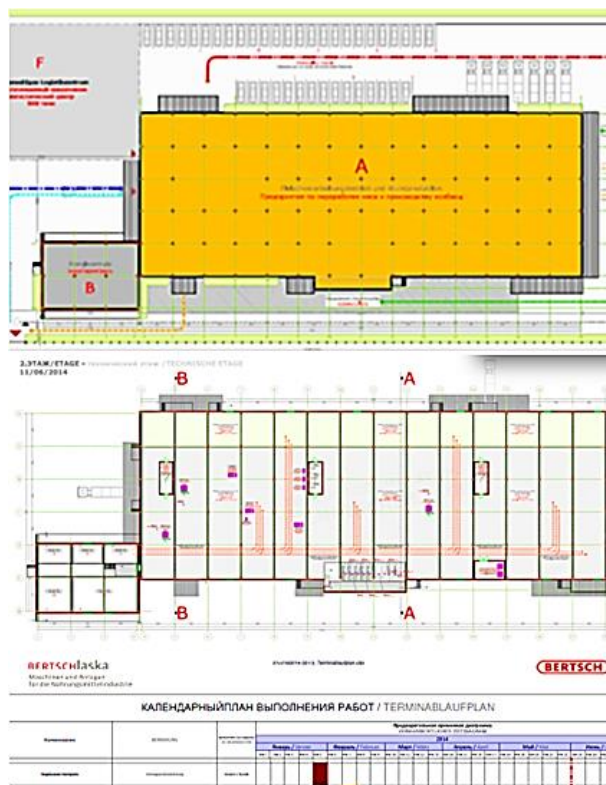
- » Техничко-экономическое обоснование проекта
- » Технологическое проектирование
- » Непрерывное сопровождение проекта

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ (ОБОРУДОВАНИЕ)

- » СИСТЕМА ПОДВЕСНЫХ ПУТЕЙ
 - Камеры дефростации
 - Камеры охлаждения для говяжьих и свиных туш
 - Система трубчатых подвесных путей на участках отгрузки и обвалки
- » ПРОИЗВОДСТВО ДЕЛИКАТЕСОВ
 - Иньектор, вакуумный массажёр и др.
- » ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАС
 - Льдогенератор чешуйчатого льда, угловой волчок, куттер, мешалка и др.
- » ТЕРМИЧЕСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
 - Установки копчения, варки, жарки, интенсивного охлаждения и сушки
- » САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
 - Санпропускники, стерилизаторы для ножей и др.

МОНТАЖ И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

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



Поэтажный план здания



Холодильное оборудование

Термическое отделение