

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<http://assum.nt-rt.ru> || [amm@nt-rt.ru](mailto:amm@nt-rt.ru)

## Оборудование для производства колбас

### Вакуумный куттер S105

#### Технические характеристики:



Производительность: 100-135 кг/ч  
Мощность, кВт: 62  
Напряжение, В/Гц : 380/50  
Материал: Нержавеющая сталь  
Объем, л: 200  
Управление: Механическое  
Размер, мм: 4500x3500x3000  
Вес, кг: 4800

#### Описание

Куттеры оснащены закрывающейся крышкой, которая входит в состав системы создания вакуума. Эта система удаляет воздух из фарша. Предусмотрены устройства для механической загрузки и выгрузки продуктов. Устройство дозирует воду или рассол, регулирует продолжительность и качество измельчения путем контроля числа оборотов ножей.

### Вакуумный куттер S106

#### Технические характеристики:

Производительность: 100-135 кг/ч  
Мощность, кВт: 85  
Напряжение, В/Гц : 380/50  
Материал: Нержавеющая сталь  
Объем, л: 200  
Управление: Цифровое  
Размер, мм: 4500x3500x3000  
Вес, кг: 4800

#### Описание

Вакуумный куттер S106 создан на основе последних мировых инженерных решений, является современным высокотехнологичным агрегатом для переработки мяса. Целиком изготовлена из нержавеющей стали, имеет компактную, рациональную конструкцию. Благодаря механической панели и цифровому управлению, машина проста в эксплуатации и техническом обслуживании, основные узлы, в том числе электроника - немецкого производства.

Зазор между чашей и лезвием ножей составляет 1,0-1,5 мм, благодаря чему продукт качественно измельчается и перемешивается до однородной консистенции.

# Вакуумный массажер S401A

## Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 3
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Объем, л: 500
- Загрузка, кг: 250
- Размер, мм: 2600x1500x2000
- Вес, кг: 500

## Описание

Вакуумные массажеры для мяса — тип оборудования, которое используется на предприятиях пищевой промышленности при производстве мясных и рыбных деликатесов, деликатесов из мяса птицы. Предназначены для ускорения посола мясного, рыбного сырья с одновременным улучшением качественных характеристик готовой продукции.

Вакуумный массажер представляет собой разновидность пищевого оборудования, конструкция которого состоит из следующих элементов: бункер, каркас, редуктор, двигатель, насос вакуумный, блок управления. Модель полностью выполнена из нержавеющей стали.

Вакуумный массажер S401 торговой марки ASSUM обеспечивает щадящее массирование сырья. Волокна мяса пропитываются специями и рассолом, приобретают мягкость, сохраняя при этом натуральный аромат и вкус.

# Вакуумный массажер S401B

## Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 4
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Объем, л: 800
- Загрузка, кг: 300-400
- Размер, мм: 2800x1500x2000
- Вес, кг: 600

## Описание

Предлагаем широкодиапазонный вакуумный массажер для маринования и перемешивания различных видов мяса.

Качественный процесс вакуумирования и скорость перемешивания обеспечивают оптимальную структуру мяса, его цвет.

Это создает отличный внешний вид и аромат готовых продуктов.

# Инъектор S701

## Технические характеристики:



- Производительность: 500-1000 кг/ч
- Мощность, кВт: 4,6
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Количество игл: 72
- Размер, мм: 2500x2000x2000
- Вес, кг: 400

## Описание

Инъектор – это оборудование, предназначенное для наполнения мяса или рыбы соляным рассолом для дальнейшей обработки продукта, например, копчением.

Инъектор торговой марки ASSUM - современное оборудование, используемое в пищевой промышленности, существенно облегчающее и ускоряющее производственный процесс, например, оптимизирующее процедуру засолки. При помощи конвейера с регулируемым шагом сырье доставляется в зону шприцевания, где в него вводится рассол. Благодаря тому, что рассол вводится внутрь, сроки засолки существенно сокращаются.

Процесс шприцевания автоматизирован и управляется одним оператором.

В качестве сырья могут использоваться как куски разделанной мякоти свинины и говядины, птицы, так и сырье с включениями твердых костных фракций.

# Инъектор S703

## Технические характеристики:



- Производительность: 600-1200 кг/ч
- Мощность, кВт: 5
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Количество игл: 82
- Размер, мм: 3000x2000x2200
- Вес, кг: 400

## Описание

Инъектор торговой марки ASSUM предназначен для наполнения мяса рассолом с помощью игл. Обеспечивает равномерное инъецирование продукта. Регулируемый шаговый конвейер, простое управление.

Шприцевание свинины, говядины, мяса птицы и рыбы соляным раствором используется при изготовлении копченостей и ветчинных изделий. Применяется для ускоренной засолки всех видов немороженого костного и бескостного мяса путем впрыскивания рассола в мышечную ткань.

# Куттер S104A

## Технические характеристики:



- Производительность: 100-135 кг/ч
- Мощность, кВт: 57
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Объем, л: 200
- Управление: Механическое
- Размер, мм: 4000x3000x3000
- Вес, кг: 3800

## Описание

Функция: измельчение мяса, рыбы, растительного, фруктового сырья, замороженных продуктов. Режущие рабочие органы изготовлены из высококачественного материала. Прочная конструкция легка в обслуживании, что способствует поддержанию высокого уровня гигиены.

Современный надежный аппарат, гарантирует бесперебойную работу, высокую производительность и низкое потребление энергии. Различные виды моделей оборудования данной линейки производственных куттеров обеспечивают возможность широкого выбора для предприятий с различными объемами производственных нужд.

# Куттер S104B

## Технические характеристики:



- Производительность: 60-70 кг/ч
- Мощность, кВт: 33
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Объем, л: 125
- Управление: Цифровое
- Размер, мм: 3000x2000x2000
- Вес, кг: 2200

## Описание

Куттер S104B торговой марки ASSUM – агрегат, предназначенный для предприятий перерабатывающей промышленности средней производственной мощности, например, мясных цехов. Название прибора происходит от английского слова «cut», что означает «резать». Куттер заменяет мясорубку, миксер, блендер, производственную овощерезку, тёрку для сыра и тестомес.

# Льдогенератор промышленный S1101C

## Технические характеристики:



- Производительность: 40-50 кг/ч
- Мощность, кВт: 5,28
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Толщина льда, мм: 1,0-2,0
- Размер, мм: 2000x2000x3000
- Вес, кг: 450

## Описание

Функция: Льдогенератор для мяса и рыбы.

Производит ледяные кусочки различной формы, толщиной от 1,0 до 2,0 мм.

Необходим для охлаждения свежих и хранения охлажденных продуктов питания.

Конструкция из нержавеющей стали гигиенична и легко чистится.

Современная конструкция аппарата гарантирует простое управление и невысокое энергопотребление. Надежный компрессор обеспечивает высокую производительность льдогенератора.

# Льдогенератор промышленный S1101D

## Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 9,13
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Толщина льда, мм: 1,0-2,0
- Размер, мм: 2500x2500x3500
- Вес, кг: 650

## Описание

Многие современные предприятия пищевой индустрии, общественного питания, торговли используют в больших объемах искусственный лед. Наибольшее распространение он нашел в следующих сферах:

рыбоперерабатывающая промышленность;

производство мясных фаршей, полуфабрикатов;

переработка плодоовощной продукции;

медицина, фармацевтика, химическая промышленность;

ночные клубы, бары, кафе, рестораны и другие точки общественного питания – охлаждение воды, приготовление напитков, коктейлей.

Незаменимое оборудование для получения искусственного льда – льдогенератор торговой марки ASSUM.

Льдогенератор производит лед в виде небольших кусочков, различной формы толщиной 1-2 мм.

Льдогенератор используют торговые точки, имеющие витрины с рыбой и морепродуктами, салат-бары с линиями раздачи обедов, производственные предприятия для охлаждения и хранения рыбного и мясного сырья. Основное преимущество производимого аппаратом льда – его способность покрывать всю площадь продукта.

Конструкция из нержавеющей стали гигиенична и легко чистится. Современная конструкция гарантирует простое управление и пониженное энергопотребление.

# Мясорубка промышленная S602

## Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 9
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Корпус из окрашенной стали
- Диаметр отверстий в решетке: 3 / 5 / 7 / 10 / 13 / 20 / 25 / 30 / 35
- Размер, мм: 2000x1500x2000
- Вес, кг: 600

## Описание

Корпус из окрашенной стали с гладкой поверхностью, отвечает высоким стандартам гигиены и легко чистится.

Свежее или замороженное мясо перекручивается до желаемого качества помола.

# Сушилка (дегидратор) для колбасы S1200

## Технические характеристики:



- Производительность: 1000-2000 кг/ч
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Скорость конвейера: 6-15 м/мин
- Температура: 45
- Размер, мм: 5000x2000x2000
- Вес, кг: 450

## Описание

Дегидратор торговой марки ASSUM используется для сушки и обезвоживания колбасных изделий. Также он может быть применен не только в пищевой промышленности, но и в фармацевтической, химической отраслях.

# Тендерайзер S901

## Технические характеристики:



- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Скорость: 63 об/мин
- Количество ножей: 69
- Ширина куска, мм: 30-100
- Размер, мм: 1500x1500x2000
- Вес, кг: 80

## Описание

Тендерайзер (разрыхлитель для мяса) широко используется в мясоперерабатывающих цехах, супермаркетах, на предприятиях общественного питания. Название устройства произошло от английского «tender» (нежный). Данный аппарат просто незаменим на профессиональной кухне (кафе, ресторанах, столовых), он часто применяется в кейтеринговых компаниях. Оборудование позволяет сократить до 40% рабочего времени повара при изготовлении полуфабрикатов и готовой мясной продукции. Тендерайзер для мяса значительно облегчает и автоматизирует процесс подготовки таких продуктов, как стейк, антрекот, шницель, заменив этап отбивания нарезанных на порции кусков мяса. Мясо, обработанное (размягчённое) тендерайзером, равномерно и намного быстрее прожаривается, меньше времени требуется на его маринование, значительно улучшаются вкусовые качества полученного продукта.

# Термодымовая камера S201A

## Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 6
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Загрузка, кг: 250
- Управление: Механическое
- Размер, мм: 5000x3000x3600
- Вес, кг: 1800

## Описание

Электрическая камера копчения предназначена для изготовления мяса, птицы и рыбы горячего копчения, также можно изготовить те же продукты и сыр холодного копчения в технологической среде, представляющей собой воздушную смесь, горячего или холодного дыма и паров воды; произвести подсушку рыбы и мяса. В камере можно приготовить вареную колбасу, сосиски, сардельки, а также провести обжарку данной продукции.

Камера комплектуется выкатной тележкой с размерами 1000\*1030\*1980мм.

## Термодымовая камера S201B

### Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 10
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Загрузка, кг: 500
- Управление: Механическое
- Размер, мм: 6000x3000x3600
- Вес, кг: 2600

### Описание

Термодымовая камера предназначена для осуществления технологического процесса термической (сушка, варка, жарка, запекание) и дымовой (копчение) обработки всех видов мясных изделий и деликатесов, рыбы, сыров и т.д. Оборудование полностью изготовлено из нержавеющей стали. Тех. процесс осуществляется в полуавтоматическом режиме, с пульта управления.

## Термодымовая камера S202A

### Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 6
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Загрузка, кг: 250
- Управление: Цифровое
- Размер, мм: 5000x3000x3600
- Вес, кг: 1800

### Описание

Термокамера предназначена для производств малого и среднего бизнеса. Аппарат осуществляет обжарку, варку и копчение мясной продукции (колбас, сосисок, сарделек, мясных деликатесов) и рыбы. Термодымовая камера состоит из шкафа с блоком электронагревателей, дымо- и парогенератора, системы автоматического управления и тележки. Герметичный шкаф полностью выполнен из нержавеющей стали, теплоизолированные стенки позволяют экономить энергоресурсы, в процессе эксплуатации.

## Термодымовая камера S202B

### Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 10
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Загрузка, кг: 500
- Размер, мм: 6000x3000x3600
- Вес, кг: 2600

### Описание

Коптильная камера для горячего и холодного копчения, сушки и запекания. Высокое качество готового продукта. Простое обслуживание. Цифровая панель управления. Изготовлено полностью из нержавеющей стали. Надежность. Загрузка до 500 кг. Размер тележки: 100\*1030\*1980 мм.

# Термокамера S301A

## Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 3
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Загрузка, кг: 250
- Управление: Электро-механическое
- Размер, мм: 5000x2600x3600
- Вес, кг: 1500

## Описание

Термокамера S301A полностью изготовлена из нержавеющей стали. Аппарат гарантирует минимизацию весовых потерь при термообработке продукта.

Полная автоматизация технологического процесса.

Размеры выкатной тележки 1000\*1030\*1980 мм.

# Термокамера S301B

## Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 6
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Загрузка, кг: 500
- Управление: Электро-механическое
- Размер, мм: 6000x2600x3600
- Вес, кг: 2000

## Описание

Термокамера – полуавтоматическая варочная камера с электрическим разогревом, с надежной электро-механической системой управления и контроля.

Технологические операции: прогрев, сушка, жарка, варка, запекание продукции.

# Фаршемес S501

## Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 3
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Объем, л: 230
- Загрузка, кг: 150
- Размер, мм: 2000x1500x2000
- Вес, кг: 300

## Описание

Фаршемес предназначен для смешивания мясного или овощного фарша со специями и пищевыми добавками.

Фаршемесы предназначены для эксплуатации в пельменных цехах, мясоперерабатывающих производствах и комбинатах общественного питания.

Детали фаршемеса, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали.

Смешивание происходит с помощью шнекового механизма, благодаря чему достигаются высокое качество и производительность.

# Фаршемес S502

## Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 4,4
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Объем, л: 340
- Загрузка, кг: 240
- Размер, мм: 2500x2000x2000
- Вес, кг: 400

## Описание

Фаршемес предназначен для смешивания мясного или мясоовощного фарша со специями, водой, пищевыми добавками.

Являясь высокопроизводительным оборудованием, фаршемес предназначен для эксплуатации в пельменных цехах, мясоперерабатывающих производствах и комбинатах общественного питания. Корпус и все детали аппарата, соприкасающиеся с фаршем изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

В фаршемесильной машине смешивание происходит с помощью двойного параллельного шнекового механизма, за счет чего достигается равномерность структуры фарша и высокий выход получаемой продукции.

# Шприц-наполнитель для колбас S801

## Технические характеристики:



- Производительность: 100-200 кг
- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Материал: Нержавеющая сталь
- Скорость: 0-0,8 м/мин
- Объем, л: 40
- Размер, мм: 3000x2000x2000
- Вес, кг: 300

## Описание

Шприцы-наполнители для колбасных изделий широко используются в сфере общественного питания.

Шприц торговой марки ASSUM позволяет изготавливать колбасные изделия из различных типов наполнителей (фарш, паштет и проч.), оснащен набором насадок диаметром от 12 до 80 мм.

Модель изготовлена из нержавеющей стали и предназначена для долгосрочного использования в условиях постоянной эксплуатации.

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93