

(8182)63-90-72
(7172)727-132
(8512)99-46-04
(3852)73-04-60
(4722)40-23-64
(4832)59-03-52
(423)249-28-31
(844)278-03-48
(8172)26-41-59
(473)204-51-73
(343)384-55-89
(4932)77-34-06

(3412)26-03-58
(395)279-98-46
(843)206-01-48
(4012)72-03-81
(4842)92-23-67
(3842)65-04-62
(8332)68-02-04
(861)203-40-90
(391)204-63-61
(4712)77-13-04
(4742)52-20-81

(996)312-96-26-47

(3519)55-03-13
(495)268-04-70
(8152)59-64-93
(8552)20-53-41
(831)429-08-12
(3843)20-46-81
(383)227-86-73
(3812)21-46-40
(4862)44-53-42
(3532)37-68-04
(8412)22-31-16

(495)268-04-70


(342)205-81-47
- - (863)308-18-15
(4912)46-61-64
(846)206-03-16
(812)309-46-40
(845)249-38-78
(8692)22-31-93
(3652)67-13-56
(4812)29-41-54
(862)225-72-31
(8652)20-65-13

(772)734-952-31

(3462)77-98-35
(4822)63-31-35
(3822)98-41-53
(4872)74-02-29
(3452)66-21-18
(8422)24-23-59
(347)229-48-12
(4212)92-98-04
(351)202-03-61
(8202)49-02-64
(4852)69-52-93

<http://cpo.nt-rt.ru> || cop@nt-rt.ru

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

A vibrant collage of fresh ingredients including raw meat, tomatoes, peppers, and spices. The background features various cuts of meat, whole and sliced tomatoes, red and yellow peppers, and a variety of spices like peppercorns and garlic, all set against a dark, textured surface.

**ПРЕСС РАМЫ С ВИНТОВЫМ
МЕХАНИЧЕСКИМ ПРИВОДОМ И
ПРЕСС - ФОРМЫ ДЛЯ
ФОРМИРОВАНИЯ МЯСНЫХ
ДЕЛИКАТЕСОВ**



Пресс-рамы предназначены для прессования, формования и дальнейшего приготовления, в том числе термической обработки, различных видов ветчин. Устройство незаменимо на любых этапах приготовления: варка, обжарка дымом, копчение.

Надежно

Наши механические пресс-рамы просты в работе и уходе, что экономит силы и время на производство. Надежная сварная конструкция пресс-рамы оптимальна для интенсивной эксплуатации.

Компактно

Интегрируя пресс-рамы в Ваше производство, вы эффективно распределите производственные площади и сэкономите складские пространства.

Возможность
выбора -
более 15 видов
пресс-форм



Пресс-рама



Пресс-форма
для колбасной рамы



Пресс-форма
для колбасной рамы

Новина!
Колбасная
пресс-рама

Пресс-рама с пресс-формами из пищевой нержавеющей стали предназначена для прессования, формования и дальнейшего приготовления, в том числе термической обработки, различных видов ветчин. Устройство незаменимо на любых этапах приготовления: варка, обжарка дымом, копчение. Прессы подходят для приготовления различных видов ветчин и деликатесов.



Пресс-рама



Пресс-рама



Пресс-рама



ВЕШАЛО ДЛЯ ТУШ/ПОЛУТУШ

Применяется для транспортировки и хранения мясных туш и полутуш в мясных цехах и предприятиях мясной промышленности.

Просто и удобно

Вешало позволяет легко перемещать продукцию в любых производственных условиях.

Надежно

Простота транспортировки и хранения, а так же высокая прочность изделия позволят использовать его многократно в условиях производства. Усиленная конструкция каркаса вешала и его крюков дает возможность размещать даже тяжеловесные изделия для их дальнейшей обработки.

Комфортно

Вешало оснащено специальным поддоном для стекания жидкостей с туш. Таким образом, обеспечивается гигиеничная и грамотная утилизация отходов. Поддон легко снимается и моется, после чего может быть использован вновь.

гарантия

12

месяцев

Простота
использования
и удобство
перемещения
сделает их
незаменимыми
в Вашей работе.

Каркас вешала изготовлен из пищевой нержавеющей стали, профиль 40x40 мм.

Крюки для мяса

Вешало для туш комплектуется крюками для подвешивания мясных туш и полутуш, изготовленных из нержавеющей стали. AISI 304 диаметром 8 мм. Крюки предназначены для подвешивания мясных изделий, ливера и т.д. Возможно изготовление крюков по техническим данным клиента.



Вешало для туш



Вешало для туш



Крюк для туш





Предназначены для копчения колбас, мяса, кур, рыбы, а также для перемещения продукции на пищевых предприятиях. Изготавливаются из нержавеющей стали

Надежно

Жесткая и устойчивая сварная конструкция рам выдерживает до 500 кг.

Удобно

Количество ярусов в рамах для копчения по Вашим требованиям.

При необходимости мы установим сетку для копчения.

Прочно
и долговечно



Колбасная рама H-образная



Z-образная рама
колбасная напольная

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ



ЛОТКИ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ РЫБЫ

Универсально и комфортно

Каждый лоток удобен в использовании, идеально подходит для рыбы и рыбных полуфабрикатов, может применяться на различных предприятиях HoReCa.

Безграничные возможности

Изготовим на заказ лотки любого размера.

гарантия

12

месяцев



Лоток для заморозки рыбы
алюминиевый с крышкой



Лоток для заморозки рыбы
нержавеющая сталь с крышкой



Лоток для заморозки
и выкладки рыбы



Лоток для заморозки рыбы
нержавеющая сталь



Блок-форма (противень, поддон)
для заморозки рыбы



Лоток для заморозки рыбы

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ДЕФРОСТАЦИИ

Рационально

Грамотное размещение стеллажей в рыбном цеху позволяет рационально распределить рабочее пространство.

Универсальность

Высота полок может варьироваться, поэтому использование стеллажа будет удачным в любых производственных условиях.

Надежно

Стеллажи изготовлены из высокопрочной нержавеющей стали. Полки стеллажа в зависимости от используемого профиля выдерживают нагрузку до 150 кг.

гарантия

12

месяцев



Стеллажи для дефростации предназначены для разморозки сырья в специализированном месте - дефростере.

Сделано из нержавеющей стали



Стеллаж для дефростации



Стеллаж для дефростации



Стеллаж для дефростации рыбы



(8182)63-90-72
(7172)727-132
(8512)99-46-04
(3852)73-04-60
(4722)40-23-64
(4832)59-03-52
(423)249-28-31
(844)278-03-48
(8172)26-41-59
(473)204-51-73
(343)384-55-89
(4932)77-34-06

(3412)26-03-58
(395)279-98-46
(843)206-01-48
(4012)72-03-81
(4842)92-23-67
(3842)65-04-62
(8332)68-02-04
(861)203-40-90
(391)204-63-61
(4712)77-13-04
(4742)52-20-81

(996)312-96-26-47

(3519)55-03-13
(495)268-04-70
(8152)59-64-93
(8552)20-53-41
(831)429-08-12
(3843)20-46-81
(383)227-86-73
(3812)21-46-40
(4862)44-53-42
(3532)37-68-04
(8412)22-31-16

(495)268-04-70

(342)205-81-47
(863)308-18-15
(4912)46-61-64
(846)206-03-16
(812)309-46-40
(845)249-38-78
(8692)22-31-93
(3652)67-13-56
(4812)29-41-54
(862)225-72-31
(8652)20-65-13

(772)734-952-31

(3462)77-98-35
(4822)63-31-35
(3822)98-41-53
(4872)74-02-29
(3452)66-21-18
(8422)24-23-59
(347)229-48-12
(4212)92-98-04
(351)202-03-61
(8202)49-02-64
(4852)69-52-93

<http://cpo.nt-rt.ru> || cop@nt-rt.ru