



ЦЕНТР
ПИЩЕВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ

НАДЕЖНО. ДОСТУПНО. ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ВЕШАЛО ДЛЯ ТУШ/ПОЛУТУШ

Применяется для транспортировки и хранения мясных туш и полутиш 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 позволяют 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

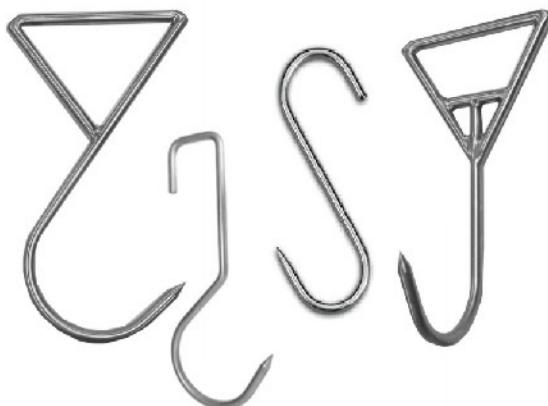
Вешало для туш комплектуется крюками для подвешивания
мясных туш и полутиш, изготовленных из нержавеющей стали.
AISI 304 диаметром 8 мм. Крюки предназначены для
подвешивания мясных изделий, ливера и т.д. Возможно
изготовление крюков по техническим данным клиента.



Вешало для туш



Вешало для туш



Крюки для туш





КОПТИЛЬНО ВАРОЧНЫЕ РАМЫ

Надежно

Передвижные рамы для копчения продукции в термокамерах. Каркас рамы изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Профильная труба 40x40 и листовой метал толщиной 1,5мм. Количество уровней тележки позволяет загружать от 600 кг продукции и более.

Удобно

На дополнительный нижний ряд можно устанавливать поддоны для сбора жира при копчении утки или свинины.

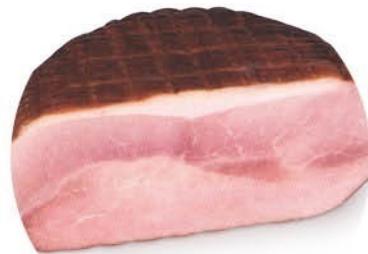
Рамы оснащены двумя парами держателей.

Различные варианты исполнения полок.

гарантия

12

месяцев



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.

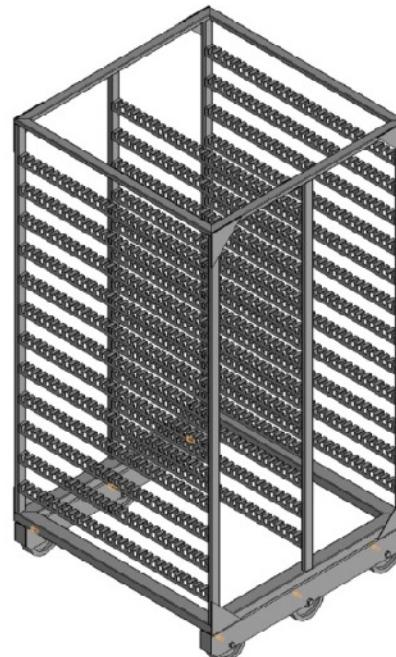
Удобно

Количество ярусов в рамках для копчения по Вашим требованиям.
При необходимости мы установим сетку для копчения.

Прочно
и долговечно



Колбасная рама Н-образная



Ж-образная рама
колбасная напольная



Z-образная рама
колбасная напольная

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

Рационально

Тележки могут быть использованы с пароконвектоматами Rational, Unox, Lainox и другие. Для удобства они имеют съёмную ручку для транспортировки и оснащены четырьмя поворотными колёсами со стопорами.

Универсальность

Тележки перемещают гастроемкости GN 2/1, GN 1/1, пекарские листы. Размещают тележки внутри рабочей камеры пароконвектомата. Используются для транспортировки и хранения продукции.

Надежно

Тележки изготовлены из высокопрочной нержавеющей стали с усиленным каркасом тележки и П-образными направляющими, что обеспечивает устойчивое размещение ёмкостей с едой и минимизирует возможность опрокидывания при передвижении.

гарантия

12

месяцев



8 800 707 10 89

ЦЕНТР
ПИЩЕВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ

Новинки!
тележки для
пароконвекто-
матов.

Мы являемся производителями подкатных и вкатных тележек для работы в пароконвектоматах: Abat, Angelo po, Apach, Convootherm, Electrolux, Gierre, Lainox, MKN, RATIONAL, Tecnoeka, Tecnoinox, Unox.
Тележки перемещают гастроемкости GN 2/1, GN 1/1, пекарские листы.
Размещают тележки внутри рабочей камеры пароконвектомата.



Тележка для
пароконвектомата Rational



Тележка для
пароконвектомата Unox



Тележка для
пароконвектомата Lainox



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



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

Надежно

Для обеспечения долговечности и высокого качества мы используем аргонодуговую сварку. Сварная конструкция тележки увеличивает срок службы в несколько раз по сравнению с тележкой использующую болтовые соединения и позволяет гарантировать бесперебойную работу не менее 5 лет даже в самых жестких условиях.

Удобно

Для фиксации противней, листов и лотков тележки изготавливаются с вертикальной запорной рейкой или с упорами и ограничителями на направляющих.

гарантия
12
месяцев



Дополнительные опции

- поперечные стяжки из прутка
- усиление тележек косынками в местах сварки верхних стыков
- тележки могут быть сварные и разборные

Компактно, маневренно и гигиенично

Компактные и манёвренные тележки, легко перемещаются по цеху и в холодильной камере. Благодаря большим прочным колесам тележки легко транспортируются и удобно хранятся. Тележки легко моются, тем самым обеспечивая свою гигиеничность.



Тележка для заморозки



Тележка для заморозки пельменей



Тележка для заморозки





Складские тележки изготавливаются из нержавеющей стали толщиной 2 мм и выдерживает нагрузку до 450 кг.

Размеры тележек:

- 600 x 400 мм
- 800 x 600 мм

Комплектация колес:

- стандартные стальные колеса с резиновым ободом, диаметром 100 мм
- усиленные стальные колеса с резиновым ободом диаметр 80-100 мм

Для легкого
перемещения
ящиков и евро лот-
ков по производ-
ственным цехам



Тележка для ящиков 600x400 мм



Тележка для ящиков 600x800 мм

Что Вам даст наша продукция!



ЦЕНТР
ПИЩЕВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ



ФИНАНСОВАЯ ВЫГОДА!

Увеличенный срок эксплуатации.

Вы получаете цены от производителя, без дополнительных надбавок.

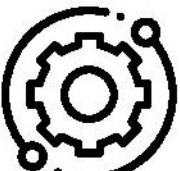
Сокращаем расходы за счет износостойкого и надежного инвентаря.

Снижаем затраты на мытье и уход, так как оборудование покрытое антипригарным покрытием, буквально "отталкивает" от себя масла, жиры и тесто.



МЫ БУДЕМ НАДЕЖНЫМ ПАРТНЕРОМ!

Никакого " зависания" на таможне, прямой зависимости от курсов валют, долгого ожидания: вся продукция изготавливается на собственном производстве в России и готова к работе "здесь и сейчас".



МЫ РУЧАЕМСЯ ЗА ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ НАШЕГО ДЕЛА!

Результатом нашей работы довольны более 10000 заказчиков. Это самая лучшая гарантия эффективности нашей работы.

Мы будем Вашими надежными друзьями
и партнерами в развитии Вашего бизнеса.

Наш офис:

141069, Московская обл.,
г. Королев, мкр. Первомай-
ский, ул. Советская, д.29

8 800 707 10 89
+7 (495) 142 14 34
+7 (495) 142 14 84

info@cporu.ru



Подробную контактную информацию
и схемы проезда вы найдете на нашем
сайте <http://www.cporu.ru>

