



Foodatlas  **20** ЛЕТ

ТЕХНИКА ДЛЯ ВКУСНОЙ ЕДЫ

КАТАЛОГ

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕГО И ПЕЛЬМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Партнер Foodatlas

ОГЛАВЛЕНИЕ

О компании	СТР. 4
Клипсаторы Foodatlas	СТР. 6
Клипсатор обвязчик электрический Foodatlas HR-770	СТР. 6
Клипсаторы ручные HR-350, HR-550, CY-SU50	СТР. 7
Куттеры Foodatlas	СТР. 9
Куттер CP-30 Foodatlas	СТР. 9
Куттер CP-30 Foodatlas Eco	СТР. 9
Мясорубки промышленные Foodatlas	СТР. 11
Мясорубки серии KY	СТР. 11
Мясорубки серии ТК	СТР. 13
Мясорубки серии ТК с насадками	СТР. 14
Тендерайзер ручной серии МТ	СТР. 15
Мясорубка серии AL	СТР. 16
Насадки для мясорубки ТК-12	СТР. 17
Пилы для мяса Foodatlas	СТР. 19
Пилы ленточные серии JG	СТР. 19
Пила ленточная серии HR	СТР. 21
Пилы для мяса ручные	СТР. 22
Слайсеры Foodatlas	СТР. 24
Автоматические слайсеры серии WED-B	СТР. 24
Полуавтоматические слайсеры серии WED-B300B	СТР. 25
Полуавтоматические слайсеры серии WED-B250B	СТР. 26
Полуавтоматический слайсер серии WED-B220B	СТР. 27

Слайсер серии 220ES	СТР. 28
Слайсер для нарезки колбасы серии SC	СТР. 29
Гильотина для мяса и костей серии HR	СТР. 30
Фаршемешалки Foodatlas	СТР. 32
Фаршемешалки серии YBX	СТР. 32
Фаршемес ручной серии MX	СТР. 34
Формовочные машины для фарша Foodatlas	СТР. 36
Аппарат для приготовления фрикаделек серии RWJ	СТР. 36
Шприцы колбасные Foodatlas	СТР. 38
Шприцы колбасные электрические серии HR	СТР. 38
Шприц колбасный электрический серии EVS	СТР. 40
Шприцы колбасные вертикальные ручные серии HR	СТР. 41
Шприцы колбасные вертикальные ручные серии VS	СТР. 43
Шприцы колбасные вертикальные ручные серии HOLS	СТР. 44
Шприцы колбасные ручные горизонтальные серии HR	СТР. 45
Колбасные шприцы горизонтальные ручные серии HOWS	СТР. 46
Колбасные шприцы горизонтальные ручные серии HS	СТР. 47
Пельменное оборудование Foodatlas	СТР. 49
Пельменные аппараты серии JGL 135-6A	СТР. 49
Пельменные аппараты серии JGL 120-5C	СТР. 51
Пельменные аппараты серии JGL 120-5B	СТР. 52
Пельменные аппараты серии JGL 135	СТР. 53
Пельменные аппараты серии JGL 60	СТР. 54
Пельменные аппараты серии JGL 160	СТР. 55
Машины для изготовления тестовых кружков серии DS	СТР. 56
Машины для изготовления тестовых кружков JPG50 Foodatlas ECO	СТР. 58
Машины для изготовления тестовых кружков серии JPG50 Foodatlas	СТР. 60
КОМПАНИИ FOODATLAS - 20 ЛЕТ!	СТР. 61

Foodatlas

ТЕХНИКА ДЛЯ ВКУСНОЙ ЕДЫ

Foodatlas занимается поставками и установкой профессионального пищевого и фасовочно-упаковочного оборудования на рынках России, СНГ и других стран. Склады компании, расположенные в Москве, Екатеринбурге, Челябинске, Казани, Краснодаре, Самаре, располагают огромным ассортиментом товаров, которые используются для приготовления вкусной и здоровой пищи.

Товары Foodatlas продаются на маркетплейсах: Wildberries, Ozon, Яндекс Маркет, AliExpress, СберМегаМаркет, Казань Экспресс.

В представленном каталоге имеются различные упаковочные материалы, сырье, добавки и все это в купе с профессиональным оборудованием и запчастями предлагается по весьма доступным и демократичным ценам. В большом ассортименте бренда присутствует более 2500 высококачественных товаров, которые непременно порадуют своего владельца. Для предприятий, дома и дачи Foodatlas предлагает разнообразные модели бытовой и профессиональной техники: мясорубки, миксеры, вафельницы, слайсеры, соковыжималки и многое другое, которые избавят от лишних хлопот.

Для более крупного производства специалисты компании способны предоставить любое необходимое оборудование, а также могут провести его настройку и запуск. В общем помогут наладить бизнес с первоначального этапа, начиная от домашней кухни, столовой и, заканчивая, большими производственными цехами пищевой промышленности.

На сайте имеются различные виды оплаты для физических и юридических лиц, и индивидуальных предпринимателей. Доставку осуществляют транспортные компании ПЭК, Деловые линии, СДЕК и т. д. Специалисты Foodatlas помогают установить или модернизировать производство технологическим и качественным оборудованием. Особо популярное и востребованное оборудование предлагается клиентам в аренду по умеренным ценам и на любой удобный срок.

01

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ КЛИПСАТОРЫ FOODATLAS

- ✔ Клипсатор обвязчик электрический Foodatlas **HR-770**
- ✔ Клипсаторы ручные **HR-350, HR-550, CY-SU50**

Клипсатор обвязчик электрический Foodatlas HR-770






Клипсаторы предназначены для закрывания различных пакетов (сеток, мешков, свертков) способом клипсования, т.е. постановки цветной металлопластиковой или металлюбумажной клипсы на горловину пакета. При этом на клипсе может отмечаться дата упаковки продукции

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HR-770 Foodatlas
Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	0.37
Вес нетто, кг	72
Габариты товара, ДхШхВ, мм	800x500x700
Вес брутто, кг	97
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	870x560x1140
Минимальный размер обвязки, мм	10
Максимальный размер обвязки, мм	45
Материал клипсы	Нитка
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Размер рабочего стола, мм	500x500
Мерная шкала на столе	Да
Скорость вращения обвязки	1400 об/мин
СТОП Аварийная	Есть
Тип клипсы	Нить
Тип установки	Напольный
Устройства защиты персонала	Есть
Упаковка	Фанерный ящик

Клипсаторы ручные **HR-350,** **HR-550, CY-SU50**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

Модель	HR-350 Клипсатор обвязчик	HR-550	CY-SU50
Фото			
Напряжение/Частота	0		
Вес нетто, кг	15	10	11,5
Габариты товара, ДхШхВ, мм	460x295x390	375*185*590	420x160x770
Вес брутто, кг	17	12	12
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	545x405x445	430*230*650	425x235x675
Минимальный размер обвязки, мм	10	2	
Максимальный размер обвязки, мм	45	10	
Материал клипсы	Нитка	Алюминий	
Размер клипсы, мм	-	11,5 x11,5	
Размер рабочего стола, мм	300x300	-	
Устройства защиты персонала	Есть	Нет	
Тип установки	Настольный		
Упаковка	Фанерный ящик	Картонная коробка	

02



МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ КУТТЕРЫ FOODATLAS

- ✔ Куттер **CP-30 Foodatlas**
- ✔ Куттер **CP-30 Foodatlas Eco**

Куттеры CP-30 Foodatlas, CP-30 Foodatlas Eco

Куттер в мясоперерабатывающем производстве - машина для окончательного измельчения фарша и смешивания его с другими компонентами. На станине куттера имеются чаша для измельчаемого сырья и режущий механизм с несколькими ножами. Форма куттерных ножей влияет на качество измельчения фарша, его обработку. Используя определенного типа куттерные ножи, можно получить фарш для разных видов колбас и сосисок.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

Модель	CP-30 Foodatlas	CP-30 Foodatlas Eco
Фото		
Производительность до..., кг/ час	150	
Напряжение/Частота	220/50	
Мощность, кВт	1.5	
Габариты товара, ДхШхВ, мм	780*730*990	780x710x940
Вес нетто, кг	110	104
Вес брутто, кг	120	132
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	820*770*1070	880x810x1120
Объем дежи геометрический, л	50	
Объем дежи рабочий (загрузка), л	30	
Скорость вращения ножа (об/мин)	1350	1500
Скорость вращения чаши (об/мин)	30	31
Тип продукта	Овощи, мясо	
Упаковка	Фанерный ящик	Деревянный ящик

03

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ МЯСОРУБКИ ПРОМЫШЛЕННЫЕ FOODATLAS






- ✓ Мясорубки **серии КУ**
- ✓ Мясорубки **серии ТК**
- ✓ Мясорубки **серии ТК с насадками**
- ✓ Тендерайзер **ручной серии МТ**
- ✓ Мясорубка **серии АL**
- ✓ Насадки для мясорубки **ТК-12**

Мясорубки промышленные Foodatlas

Изделия из фарша присутствуют в меню практически всех популярных кухонь мира, поэтому закономерно, что производственные мясорубки активно используются на предприятиях общественного питания. Тем же, кто только начинает собственное дело и хочет ускорить процесс приготовления продукции из мяса и рыбы, понадобится мощная и функциональная мясорубка, купить которую можно в нашем магазине. У нас имеется разнообразное электромеханическое оборудование и мясорубки, цены которых никого не оставят равнодушными.

Мясорубки **серии КУ**



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

Модель	КУ-32 Foodatlas Eco	КУ-22А Foodatlas	КУ-12 Foodatlas	КУ-12 Foodatlas Eco	КУ-32 Foodatlas
Фото					
Производительность до..., кг/ час	300	220	150	170	700
Напряжение/Частота	220/50				
Мощность, кВт	1.5	1.1	0.8	0.85	2
Вес нетто, кг	32	28	22	19	85
Габариты товара, ДхШхВ, мм	600x320x540	485*320*530	425x285x500	380x215x400	790*520*1020
Вес брутто, кг	38	30	23	20	95
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	630x330x530	485*320*530	415x290x472	445x295x440	790*520*1020
Насадки дополнительные	для колбас	для купат	для колбас	для колбас	-

Количество дополнительных насадок	3	1	1	3	-
Диаметр ножа, мм	90	75	65	65	90
Скорость вращения шнека об/мин	~200	190	170	~200	-
Материал корпуса	Нержавеющая сталь				
Решетка диаметр, мм	100	80	70	70	100
Материал ножа	Сталь 420				
Переработка замороженного продукта	Нет				
Реверс	Нет				
СТОП Аварийная	Есть				
Тип установки	Настольный				Напольный
Устройства защиты персонала	Есть		Нет		Есть
Упаковка	Пенопласт, картонная коробка	Картонная коробка			






Мясорубки серии ТК

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

Модель	TK-12 Foodatlas	TK-12P Foodatlas
Фото		
Производительность до..., кг/ час	150	
Напряжение/Частота	220/50	
Мощность, кВт	0.65	
Вес нетто, кг	24	22.5
Габариты товара, ДхШхВ, мм	385x240x415	
Вес брутто, кг	26	24.5
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	450x300x440	
Насадки дополнительные	для колбас	
Количество дополнительных насадок	3	
Диаметр ножа, мм	65	
Материал корпуса	Нержавеющая сталь	Окрашенная сталь
Решетка диаметр, мм	70	
Материал ножа	Сталь 420	
Переработка замороженного продукта	Нет	
Реверс	Есть	
Ножевой комплект	Энтерпрайс (шнек, нож, решетка)	
СТОП Аварийная	Есть	
Тип установки	Настольный	
Устройства защиты персонала	Нет	
Упаковка	Картонная коробка	

Мясорубки серии ТК с насадками

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ


Модель	ТК-12MT Foodatlas с насадкой тендерайзер	ТК-12С Foodatlas с насадкой для нарезки мяса:			
		3,5 мм	5 мм	7 мм	10 мм
Фото					
Напряжение/Частота	220/50				
Мощность, кВт	0.65	0.75			
Вес нетто, кг	28	25			
Габариты товара, ДхШхВ, мм	520x230x400	470x230x370			
Вес брутто, кг	29	27			
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	625x300x435				
Количество слайсов до... шт.	-	18	13	10	7
Регулировка зазора	Нет				
Размер приемного отверстия, мм.	129x23				
Диаметр ножа, мм	56				
Материал корпуса	Окрашенный металл	Нержавеющая сталь			
Материал ножа	Нержавеющая сталь				
Переработка замороженного продукта	Нет				
Реверс	Нет				
Тип привода	Редуктор				
СТОП Аварийная	Есть				
Тип установки	Настольный				
Максимальная толщина загружаемого продукта	-	45 мм			
Максимальная ширина загружаемого продукта	-	80 мм			
Упаковка	Картонная коробка				

*Насадки для мясорубки ТК-12 можно приобрести дополнительно отдельно. В наличии насадка тендерайзер, насадки для нарезки мяса шириной 3,5 мм, 5 мм, 7 мм.

Тендерайзер ручной серии МТ


Тендерайзер серии МТ Foodatlas предназначен для отбивания/рыхления мясного филе. Тендерайзер ручного типа, его часто называют мясорыхлитель.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	МТ-1 Foodatlas
Фото	
Напряжение/Частота	0
Вес нетто, кг	6
Габариты товара, ДхШхВ, мм	423x320x433
Вес брутто, кг	6.5
Регулировка зазора	Нет
Размер приемного отверстия, мм.	129x23
Диаметр ножа, мм	56
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Материал ножа	Нержавеющая сталь
Тип привода	Ручной
Тип установки	Настольный
Толщина на выходе готового мяса	от 3мм до 22 мм
Длина готового мяса	от 6мм до 130мм
Упаковка	Картонная коробка





Мясорубка **серии AL**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	AL-12 Foodatlas
Фото	
Производительность до..., кг/ час	150
Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	0.65
Вес нетто, кг	18.5
Габариты товара, ДхШхВ, мм	510x290x460
Вес брутто, кг	20.5
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	510x290x460
Насадки дополнительные	для колбас
Количество дополнительных насадок	3
Диаметр ножа, мм	65
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Решетка диаметр, мм	70
Материал ножа	Сталь 420
Скорость вращения ножа	193-225 об/мин
Переработка замороженного продукта	Нет
Реверс	Есть
Ножевой комплект	Энтерпрайс (шнек, нож, решетка)
СТОП Аварийная	Есть
Тип установки	Настольный
Устройства защиты персонала	Нет
Упаковка	Картонная коробка

Насадки для мясорубки ТК-12

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Насадка	Тендерайзер	Для нарезки мяса 3,5 мм	Для нарезки мяса 5 мм	Для нарезки мяса 7 мм
Фото				
Напряжение/Частота	0			
Вес нетто, кг	4	5		
Габариты товара, ДхШхВ, мм	330x270x280	260x190x210		
Вес брутто, кг	5	6		
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	370x310x320	260x190x210		
Диаметр ножа, мм	56	-	-	-
Количество слайсов до... шт.	-	18	13	10
Ширина нарезки, мм	-	3,5	5	7
Материал корпуса	Нержавеющая сталь			
Материал ножа	Нержавеющая сталь			
Переработка замороженного продукта	Нет			
Реверс	Нет			
Тип привода	Прямой			
СТОП Аварийная	Нет			
Упаковка	Картонная коробка			

04

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПИЛЫ ДЛЯ МЯСА FOODATLAS




- ✓ Пилы ленточные **серии JG**
- ✓ Пила ленточная **серии HR**
- ✓ Пилы для мяса ручные

Пилы для мяса Foodatlas

Предлагаем вниманию заинтересованных лиц пилы для разделки мяса, предназначенные для использования на мясоперерабатывающих предприятиях, в разделочных мясных цехах гипермаркетов, а также ресторанов, столовых общественного питания и других заведений, перерабатывающих большие объемы мясной продукции.

Ленточные пилы применяются для распилки четвертин, отрубов и порционной разделки свежих и замороженных мясных продуктов, в том числе с костями, на куски различной массы и размеров.


Пилы ленточные серии JG ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

Модель	JG-300 Foodatlas	JG-210 Foodatlas	JG-250 Foodatlas с мясорубкой
Фото			
Напряжение/Частота	380/50	220/50	
Мощность, кВт	1.5	0.85	0,55
Вес нетто, кг	103	38	47
Габариты товара, ДхШхВ, мм	780x710x1690	520x490x840	640x520x1485
Вес брутто, кг	143	46	54
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	900x760x1710	540x540x980	1000x515x445
Полезная длина резки, мм	300x250	210x180	210x210
Высота реза, мм	300	210	
Диаметр вращающегося колеса, мм	300	210	250
Длина полотна, мм	2390	1666	2090

Материал корпуса	Нержавеющая сталь	Окрашенный металл	
Максимальная ширина реза, мм	250	180	210
Ножевой комплект мясорубки	-	-	шнек, решетка диаметром 60 мм с диаметром отверстий 8 мм, нож на 4 луча
Скорость движения полотна, м/с	11.5	15	3.9
Размер рабочего стола, мм	712*662	380x365	465x596
СТОП Аварийная	Есть		
Типоразмер полотна в комплекте, мм	2390*16*0,5	1666*16*0,5	2090*16*0,5
Толщина реза, мм	30-250	4-180	-
Тип установки	Напольный	Настольный	Напольный
Устройства защиты персонала	Есть		
Упаковка	Деревянная обрешетка/картон		



Пила ленточная серии HR

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

Модель	HR-300A Foodatlas
Фото	
Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	1.5
Вес нетто, кг	92
Габариты товара, ДхШхВ, мм	800*790*1720
Вес брутто, кг	125
Полезная длина резки, мм	300x260
Высота реза, мм	300
Диаметр вращающегося колеса, мм	300
Длина полотна, мм	2400
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Максимальная ширина реза, мм	260
Скорость движения полотна, м/с	19
Размер рабочего стола, мм	700x800
СТОП Аварийная	Есть
Толщина реза, мм	300*260
Тип установки	Напольный
Устройства защиты персонала	Есть
Упаковка	Фанерный ящик

Пилы для мяса ручные

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

Модель	№ 18 Foodatlas	№ 19 Foodatlas
Фото		
Вес нетто, кг	0.95	1
Габариты товара, ДхШхВ, мм	656x231x20	676x231x20
Вес брутто, кг	1.05	1.1
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	676x251x30	696x251x30
Материал ножа	Легированная сталь	

05

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ СЛАЙСЕРЫ FOODATLAS



- ✓ Автоматические слайсеры **серии WED-B**
- ✓ Полуавтоматические слайсеры **серии WED-B300B**
- ✓ Полуавтоматические слайсеры **серии WED-B250B**
- ✓ Полуавтоматический слайсер **серии WED-B220B**
- ✓ Слайсер **серии 220ES**
- ✓ Слайсер для нарезки колбасы **серии SC**
- ✓ Гильотина для мяса и костей **серии HR**

Слайсеры

Слайсеры используют на предприятиях общественного питания и в супермаркетах для нарезки колбасы, сыра, мяса и рыбы. Главная особенность оборудования – отсутствие отходов, экономия времени персонала и получение ровных и тонких кусочков продукта.




Автоматические слайсеры серии WED-B

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

Модель	WED-B250A-1 Foodatlas	WED-B300A Foodatlas
Фото		
Производительность до..., кг/ час	60	
Напряжение/Частота	220/50	
Мощность, кВт	0.54	0.8
Вес нетто, кг	53	70
Габариты товара, ДхШхВ, мм	535*475*690	590*490*690
Вес брутто, кг	73	57
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	620*545*770	710*600*810
Диаметр лезвия, мм	250	300
Устройство заточки лезвия	Да	
Ход каретки, мм	155	180
Тип управления	Автоматический	
Толщина нарезки, мм	0-17	0-18
Упаковка	Фанерный ящик	




Полуавтоматические слайсеры **WED-B300B**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

Модель	WED-B300B-1 Foodatlas	WED-B300B-2 Foodatlas	WED-B300B-4 Foodatlas
Фото			
Производительность до..., кг/ час	30		
Напряжение/Частота	220/50		
Мощность, кВт	0.43	0.27	
Вес нетто, кг	26	28.5	
Габариты товара, ДхШхВ, мм	590*538*450	590*538*535	
Вес брутто, кг	29	31	
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	645*545*535		
Размер каретки, мм	280*300		230*300
Размер толкателя, мм	480*380		350*450
Диаметр лезвия, мм	300		
Материал ножа	Сталь 420		
Скорость вращения, об/мин	570	430	
Устройство заточки лезвия	Да		
Ход каретки, мм	235		
СТОП Аварийная	Есть		
Тип управления	Полуавтоматический		
Толщина нарезки, мм	0-18	0-13	0-18
Упаковка	Картонная коробка		


Полуавтоматические слайсеры WED-B250B

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

Модель	WED-B250B-1 Foodatlas	WED-B250B-3 Foodatlas	WED-B250B-4 Foodatlas
Фото			
Производительность до..., кг/ час	30		
Напряжение/Частота	220/50		
Мощность, кВт	0.24		
Вес нетто, кг	20.5	18.5	14.5
Габариты товара, ДхШхВ, мм	535x475x420	480*475*420	470*420*390
Вес брутто, кг	23	20.5	16
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	595x475x465		525*390*470
Размер каретки, мм	230*230	192*195	
Размер толкателя, мм	400*320		360x260
Диаметр лезвия, мм	250		
Материал ножа	Сталь 420		
Скорость вращения, об/мин	530		
Устройство заточки лезвия	Да		
Ход каретки, мм	175	185	
СТОП Аварийная	Есть		
Тип управления	Полуавтоматический		
Толщина нарезки, мм	0-17		0-13
Упаковка	Картонная коробка		


Полуавтоматический слайсер **WED-B220B**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	WED-B220B-2 Foodatlas
Фото	
Производительность до..., кг/ час	30
Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	0.21
Вес нетто, кг	14.5
Габариты товара, ДхШхВ, мм	410*400*350
Вес брутто, кг	16
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	475*370*435
Размер каретки, мм	192*195
Размер толкателя, мм	320*240
Диаметр лезвия, мм	220
Материал ножа	Сталь 420
Скорость вращения, об/мин	570
Устройство заточки лезвия	Да
Ход каретки, мм	150
СТОП Аварийная	Есть
Тип управления	Полуавтоматический
Толщина нарезки, мм	0-13
Упаковка	Картонная коробка


Слайсер серии 220ES

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	220ES-8 Foodatlas
Фото	
Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	0.32
Вес нетто, кг	13.5
Габариты товара, ДхШхВ, мм	440х380х340
Вес брутто, кг	15
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	520х460х380
Диаметр лезвия, мм	220
Упаковка	Картонная коробка


Слайсер для нарезки колбасы серии SC

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	SC-1 Foodatlas
Фото	
Вес нетто, кг	2.6
Габариты товара, ДхШхВ, мм	340*195*205
Вес брутто, кг	3
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	340*175*230
Устройство заточки лезвия	Нет
Тип управления	Ручной
Толщина нарезки, мм	8
Упаковка	Картонная коробка

Гильотина для мяса и костей серии HR

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HR-06 Foodatlas
Фото	
Вес нетто, кг	2.3
Габариты товара, ДхШхВ, мм	450x190x155
Вес брутто, кг	2.8
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	470x240x170
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Материал ножа	Сталь 420
Устройство заточки лезвия	Нет
Тип управления	Ручной
Толщина нарезки, мм	1.2-6
Упаковка	Картонная коробка

06

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ФАРШЕМЕШАЛКИ FOODATLAS




- ✓ Фаршемешалки **серии YBX**
- ✓ Фаршемес ручной **серии MX**

Фаршемешалки

Фаршемешалка (машина для смешивания фарша) предназначена для перемешивания мясного, мясо-овощного, овощного фарша. Представленные в каталоге модели фаршемешалок могут также использоваться для перемешивания салатов и других вязких или пастообразных пищевых продуктов. Детали фаршемешалок, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали.

Фаршемешалки **серии YBX**


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	YBX-30 Foodatlas	YBX-60 Foodatlas	YBX-100 Foodatlas
Фото			
Производительность до..., кг/час	50	100	160
Напряжение/Частота	220/50		380/50
Мощность, кВт	1.1	1.5	4.4
Вес нетто, кг	73	135	240
Габариты товара, ДхШхВ, мм	660*430*820	750*520*1000	1180*600*1100
Вес брутто, кг	89	150	270
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	710*500*920	820x570x1070	1240*690*1200
Время производственного цикла, мин	20		
Смотровое окно	Да		
Материал рабочего органа	нержавеющая сталь		
Габариты дежи, мм	420*330*360	550*430*470	730*500*580
Защита от перегрузки оборудования	Да		
Конечные выключатели дежи	Да		
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь		

Реверс	Есть		
Материал крышки	Нерж.сталь+оргстекло	Оргстекло	
Объем дежи геометрический, л	30	100	200
Объем дежи рабочий (загрузка), л	15	55	100
Подъем опрокидывание дежи	Ручное		-
Ограничитель дежи	Да		
Способ крепления месильного органа	Стальной уголок (40*40 мм) +SUS201 квад. труба		-
Скорость рабочего органа, об/мин	75	110	70
Тип рабочего органа	Лопастной		
Тип передачи	ремень+цепь		
СТОП Аварийная	Есть		
Устройства защиты персонала	Есть		
Опорные ножки	Да		
Упаковка	Фанерный ящик		

Фаршемес ручной серии МХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	МХ-10L Foodatlas
Фото	
Напряжение/Частота	0
Вес нетто, кг	4.8
Габариты товара, ДхШхВ, мм	535x250x390
Вес брутто, кг	6
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	550x280x410
Время производственного цикла, мин	20
Смотровое окно	Да
Защита от перегрузки оборудования	Нет
Конечные выключатели дежи	Нет
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь
Реверс	Есть
Материал крышки	Нерж. сталь
Объем дежи геометрический, л	10
Объем дежи рабочий (загрузка), л	5
Подъем опрокидывание дежи	Ручное
Тип рабочего органа	Лопастной
Тип передачи	Прямой привод
СТОП Аварийная	Нет
Устройства защиты персонала	Нет
Опорные ножки	Нет
Упаковка	Картонная коробка

07

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ФОРМОВОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ ФАРША FOODATLAS


- ✓ Аппарат для приготовления фрикаделек
серии **RWJ**

Формовочные машины для фарша

Формованием называют процесс придания отмеренным порциям продукта заданных формы и геометрических размеров, которые должны сохраняться у полученных изделий при дальнейшей технологической обработке. Формованию подвергают только легко деформируемые продукты, хорошо сохраняющие приданную им форму после снятия приложенной нагрузки.

Аппарат для приготовления фрикаделек **серии RWJ**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RWJ-300 Foodatlas
Фото	
Напряжение/Частота	380/50
Мощность, кВт	1.1
Вес нетто, кг	95
Габариты товара, ДхШхВ, мм	800×405×1240
Вес брутто, кг	120
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	860x480x1410
Размер (сменная форма), гр\шт.	5-20
Производительность до..., шт/мин	300
Упаковка	Фанерный ящик

08

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ШПРИЦЫ КОЛБАСНЫЕ FOODATLAS

- ✔ Шприцы колбасные электрические **серии HR**
- ✔ Шприц колбасный электрический **серии EVS**
- ✔ Шприцы колбасные вертикальные ручные **серии HR**
- ✔ Шприцы колбасные вертикальные ручные **серии VS**
- ✔ Шприцы колбасные вертикальные ручные **серии HOLS**
- ✔ Шприцы колбасные ручные горизонтальные **серии HR**
- ✔ Колбасные шприцы горизонтальные ручные **серии HOWS**

Шприцы колбасные




Шприцы колбасные используются на предприятиях общественного питания и в мясных цехах для изготовления сосисок, сарделек и другой продукции. Это незаменимый инструмент для пабов и трактиров, где большую часть меню составляют фирменные колбаски. Повар может регулировать консистенцию подаваемого сырья, заполняющего оболочку непрерывно и плотно.

Шприцы колбасные электрические

На предприятиях средних и больших масштабов нужно купить колбасные шприцы электрические, гидравлические или вакуумные. Это оборудование отличается возможностью загрузки большого объема фарша, использованием натуральных и искусственных оболочек.

Шприцы колбасные электрические **серии HR**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ


Модель	HR-15L Foodatlas	HR-20L Foodatlas	HR-25L Foodatlas
Фото			
Напряжение/Частота	220/50		
Мощность, кВт	0.26	0.3	0.35
Вес нетто, кг	31	45	46
Габариты товара, ДхШхВ, мм	410x310x770	440x330x815	440x330x915
Вес брутто, кг	35	54	57
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	485x390x875	465x410x880	465x410x1000
Насадки дополнительные	для колбас		
Материал дополнительной насадки	Нержавеющая сталь		
Количество дополнительных насадок	4		

Объем бункера, л	15	20	25
Материал корпуса	Нержавеющая сталь		
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь		
Объем дежи геометрический, л	15	20	25
Объем наполнения, л	10	12	15
Тип	Вертикальный		
СТОП Аварийная	Есть		
Тип установки	Настольный		
Устройства защиты персонала	Есть		
Упаковка	Пенопласт, картонная коробка	Фанерный ящик	

- ✔ Комплектуется стандартным набором сменных насадок: 16,22,32,38мм
- ✔ Все детали, которые соприкасаются с пищевыми продуктами- выполнены из нержавеющей стали
- ✔ Панель управления на оборудовании: Кнопка включения/выключения питания, Регулятор скорости опускания/подъема поршня, Кнопка переключения вверх/вниз.
- ✔ Узел включения – ножная педаль.

Шприц колбасный электрический **серии EVS**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	EVS-10L Foodatlas
Фото	
Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	0.12
Вес нетто, кг	32
Габариты товара, ДхШхВ, мм	415x315x700
Вес брутто, кг	35.5
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	750x465x390
Объём бункера, л	10
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь
Упаковка	Картонная коробка

Шприцы колбасные ручные

Шприцы колбасные механические ручные Foodatlas незаменимы при приготовлении колбас, сосисок, сарделек и прочих колбасных изделий согласно рецептуре на предприятиях питания (в кафе, ресторанах, столовых, пабах и трактирах), небольших производствах. Они бывают двух типов: вертикальные и горизонтальные колбасные шприцы.

Вертикальные колбасные ручные шприцы

Вертикальный шприц для колбасы целесообразно использовать для наполнения колбас в том случае, когда фарш имеет неоднородную консистенцию и в нем попадаются крупные кусочки мяса.

Шприцы колбасные вертикальные ручные **серии HR**





ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HR-3L Foodatlas	HR-5L Foodatlas	HR-7L Foodatlas
Фото			
Напряжение/Частота	0		
Вес нетто, кг	10	11.5	13
Габариты товара, ДхШхВ, мм	310x310x530	310x310x650	310x310x780
Вес брутто, кг	11.5	12.5	14.5
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	360x360x580	360x360x690	360x360x850
Насадки дополнительные	для колбас		
Диаметр насадок, мм	16, 22, 32, 38		
Материал дополнительной насадки	Нержавеющая сталь		

Количество дополнительных насадок	4		
Объём бункера, л	3	5	7
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь		
Объем дежи геометрический, л	3	5	7
Тип	Вертикальный		
СТОП Аварийная	Нет		
Тип установки	Настольный		
Устройства защиты персонала	Нет		
Упаковка	Картонная коробка		




Шприцы колбасные вертикальные ручные **серии VS**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VS-2L Foodatlas	VS-3L Foodatlas	VS-5L Foodatlas	VS-7L Foodatlas
Фото				
Напряжение/Частота	0			
Вес нетто, кг	6.3	10.5	10.5	13.5
Габариты товара, ДхШхВ, мм	500x280x238	525x304x304	640x304x304	785x304x304
Вес брутто, кг	7	12	12	15
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	530x330x280	570x360x360	685x360x360	835x360x360
Насадки дополнительные	для колбас			
Диаметр насадок, мм	38, 32, 22, 16			
Материал дополнительной насадки	Нержавеющая сталь			
Количество дополнительных насадок	4			
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь			
Объем дежи геометрический, л	2	3	5	7
Тип	Вертикальный			
СТОП Аварийная	Нет			
Тип установки	Настольный			
Устройства защиты персонала	Нет			
Упаковка	Картонная коробка			

Шприцы колбасные вертикальные ручные серии HOLS

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Модель	HOLS-3L Foodatlas	HOLS-5L Foodatlas	HOLS-7L Foodatlas
Фото			
Напряжение/Частота	0		
Вес нетто, кг	10.5	12	13.5
Габариты товара, ДхШхВ, мм	590x360x370	690x360x370	840x360x370
Вес брутто, кг	12	13.5	15
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	590x360x370	690x360x370	840x360x370
Насадки дополнительные	для колбас		
Материал дополнительной насадки	Нержавеющая сталь		
Количество дополнительных насадок	4		
Диаметр насадок, мм	38 32 22 16		
Объём бункера, л	3	5	7
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь		
Объем дежи геометрический, л	3	5	7
Тип	Вертикальный		
СТОП Аварийная	Нет		
Тип установки	Настольный		
Устройства защиты персонала	Нет		
Упаковка	Картонная коробка		

Шприцы колбасные ручные горизонтальные

Горизонтальный шприц для колбасы целесообразно использовать для наполнения колбас в том случае, когда фарш имеет однородную консистенцию.



Шприцы колбасные ручные горизонтальные **серии HR**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HR-5L Foodatlas	HR-7L Foodatlas
Фото		
Напряжение/Частота	0	
Вес нетто, кг	10.5	12
Габариты товара, ДхШхВ, мм	560x200x210	690x200x210
Вес брутто, кг	11.5	13
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	590x245x245	740x245x245
Насадки дополнительные	для колбас	
Материал дополнительной насадки	Нержавеющая сталь	
Количество дополнительных насадок	4	
Диаметр насадок, мм	16, 22, 32, 38	
Объем бункера, л	5	7
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь	
Объем дежи геометрический, л	5	7
Тип	Горизонтальный	
Тип установки	Настольный	
Упаковка	Картонная коробка	




Колбасные шприцы горизонтальные ручные серии **HOWS**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HOWS-3L Foodatlas	HOWS-5L Foodatlas
Фото		
Напряжение/Частота	0	
Вес нетто, кг	10.5	12
Габариты товара, ДхШхВ, мм	470x260x260	600x260x260
Вес брутто, кг	12.5	14.5
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	470x260x260	600x260x260
Насадки дополнительные	для колбас	
Материал дополнительной насадки	Нержавеющая сталь	
Количество дополнительных насадок	4	
Диаметр насадок, мм	38 32 22 16	
Объем бункера, л	3	5
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь	
Объем дежи геометрический, л	3	5
Тип	Горизонтальный	
СТОП Аварийная	Нет	
Тип установки	Настольный	
Устройства защиты персонала	Нет	
Упаковка	Картонная коробка	

Колбасные шприцы горизонтальные ручные серии HS

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HS-3L Foodatlas	HS-5L Foodatlas	HS-7L Foodatlas
Фото			
Напряжение/Частота	0		
Вес нетто, кг	9	10.5	12
Габариты товара, ДхШхВ, мм	430x200x210	560x200x210	690x200x210
Вес брутто, кг	10	11.5	13
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	470x245x245	590x245x245	740x245x245
Насадки дополнительные	для колбас		
Материал дополнительной насадки	Нержавеющая сталь		
Количество дополнительных насадок	4		
Диаметр насадок, мм	38, 32, 22, 16		
Объем бункера, л	3	5	7
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь		
Объем дежи геометрический, л	3	5	7
Тип	Горизонтальный		
СТОП Аварийная	Нет		
Тип установки	Настольный		
Устройства защиты персонала	Нет		
Упаковка	Картонная коробка		

09

ПЕЛЬМЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ **FOODATLAS**

- ✓ Пельменные аппараты **серии JGL 135-6A**
- ✓ Пельменные аппараты **серии JGL 120-5C**
- ✓ Пельменные аппараты **серии JGL 120-5B**
- ✓ Пельменные аппараты **серии JGL 135**
- ✓ Пельменные аппараты **серии JGL 60**
- ✓ Пельменные аппараты **серии JGL 160**
- ✓ Машины для изготовления тестовых кружков **серии DS**
- ✓ Машины для изготовления тестовых кружков **JPG50 Foodatlas ECO**
- ✓ Машины для изготовления тестовых кружков **серии JPG50 Foodatlas**

Пельменные аппараты Foodatlas

Предлагаем вашему вниманию оборудование, предназначенное для производства изделий из теста с использованием различных видов мясного фарша или начинок. В каталоге представлены как обычные модели, так и агрегаты, комплектуемые сменными формующими головками, что позволяет использовать пельменный аппарат для изготовления вареников, самсы, рулетов, пирожков и прочих изделий.

Пельменные аппараты серии JGL 135-6A



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	JGL 135-6A (AR) Foodatlas	JGL 135-6A Foodatlas ECO
Производительность до..., кг/ час	120	
Напряжение/Частота	380/50	
Мощность, кВт	1.23	1.5
Вес нетто, кг	170	
Габариты товара, ДхШхВ, мм	1060x480x1220	
Вес брутто, кг	190	
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	1100x520x1260	
Производительность до..., шт/мин	150	220
Изделие в стандартной комплектации	Полумесяц	
Регулировка скорости подачи теста	Ручная	
Регулировка скорости подачи фарша	Ручная	
Регулировка толщины теста	Ручная	
Материал станины	Нержавеющая сталь	
Охлаждение	Водяное	
Тип привода	Ременный	

СТОП Аварийная	Есть
Тип установки	Напольный
Тип формовки изделий	Пресс
Устройства защиты персонала	Есть
Упаковка	Фанерный ящик

Пельменные аппараты серии JGL 120-5C



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	JGL 120-5C Foodatlas	JGL 120-5C Foodatlas Eco (380V)	JGL 120-5C Foodatlas Eco (220V)
Производительность до..., кг/ час	122	120	
Напряжение/Частота	380/50		220/50
Мощность, кВт	1.5		
Вес нетто, кг	160	150	
Габариты товара, ДхШхВ, мм	990*470*1150	860x460x1150	
Вес брутто, кг	197	162	
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	1030x510x1190	1060x480x1150	
Производительность до..., шт/мин	120	120	
Регулировка скорости подачи теста	Ручная		
Регулировка скорости подачи фарша	Ручная		
Регулировка толщины теста	Ручная		
Материал станины	Нержавеющая сталь		
Охлаждение	Водяное		
Тип привода	Цепной		
СТОП Аварийная	Есть		
Тип установки	Напольный		
Тип формовки изделий	Пресс		
Устройства защиты персонала	Есть		
Упаковка	Фанерный ящик		

Пельменные аппараты серии JGL 120-5B



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	JGL 120-5B (AR) Foodatlas	JGL 120-5B Foodatlas ECO
Производительность до..., кг/ час	122	
Напряжение/Частота	380/50	
Мощность, кВт	1.5	
Вес нетто, кг	160	
Габариты товара, ДхШхВ, мм	990*470*1150	
Вес брутто, кг	197	190
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	1030x510x1190	
Производительность до..., шт/мин	120	
Вес изделия, г	16-18	
Изделие в стандартной комплектации	Полумесяц	
Регулировка скорости подачи теста	Ручная	
Регулировка скорости подачи фарша	Ручная	
Регулировка толщины теста	Ручная	
Материал станины	Чугун	
Охлаждение	Водяное	
Тип привода	Ременный	
СТОП Аварийная	Есть	
Тип установки	Напольный	
Тип формовки изделий	Пресс	
Устройства защиты персонала	Есть	
Упаковка	Фанерный ящик	

Пельменные аппараты серии JGL 135



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	JGL 135-5B (AR) Foodatlas	JGL 135-5C Foodatlas
Производительность до..., кг/ час	121	120
Напряжение/Частота	380/50	
Мощность, кВт	1.5	
Вес нетто, кг	160	
Габариты товара, ДхШхВ, мм	990x470x1150	
Вес брутто, кг	197	
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	1030x510x1190	
Производительность до..., шт/мин	135	
Изделие в стандартной комплектации	Полумесец	
Регулировка скорости подачи теста	Ручная	
Регулировка скорости подачи фарша	Ручная	
Регулировка толщины теста	Ручная	
Материал станины	Чугун	Нержавеющая сталь
Охлаждение	Водяное	
Тип привода	Ременный	Цепной
СТОП Аварийная	Есть	
Тип установки	Напольный	
Тип формовки изделий	Пресс	
Устройства защиты персонала	Есть	
Упаковка	Фанерный ящик	

Пельменные аппараты серии JGL 60



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	JGL 60 (AR) Foodatlas настольный	JGL 60 Foodatlas Eco
Производительность до..., кг/ час	54	60
Напряжение/Частота	220/50	
Мощность, кВт	0.55	2.5
Вес нетто, кг	53	100
Габариты товара, ДхШхВ, мм	550x240x550	640x440x800
Вес брутто, кг	76	110
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	590x280x590	710x470x930
Производительность до..., шт/мин	60	70
Изделие в стандартной комплектации	Полумесец	
Вес готового изделия, г/шт	8~20	16-20
Регулировка скорости подачи теста	Ручная	
Регулировка скорости подачи фарша	Ручная	
Регулировка толщины теста	Ручная	
Материал станины	Чугун	-
Охлаждение	Нет	Водяное
Тип привода	Шестеренчатый	-
СТОП Аварийная	Есть	
Тип установки	Настольный	Напольный
Тип формовки изделий	Пресс	
Устройства защиты персонала	Есть	
Упаковка	Фанерный ящик	Деревянный ящик

Пельменные аппараты серии JGL 160



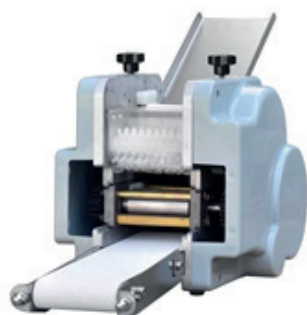
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	JGL 160 (A) Foodatlas ECO	JGL 160 (B) Foodatlas ECO
Производительность до..., кг/ час	110	
Напряжение/Частота	220/50	
Мощность, кВт	0.5	
Вес нетто, кг	95	
Габариты товара, ДхШхВ, мм	630x600x830	
Вес брутто, кг	110	
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	670x700x980	
Производительность до..., шт/мин	160	135
Изделие в стандартной комплектации	Полумесяц	
Вес готового изделия, г/шт	11-12	15-16
Регулировка скорости подачи теста	Ручная	
Регулировка скорости подачи фарша	Электромеханическая	
Регулировка толщины теста	Электромеханическая	
Материал станины	Нержавеющая сталь	
Охлаждение	Нет	
Тип привода	Шестеренчатый	
СТОП Аварийная	Есть	
Тип установки	Напольный	
Тип формовки изделий	Пресс	
Устройства защиты персонала	Нет	
Упаковка	Фанерный ящик	

Машины для изготовления тестовых кружков

Машина для изготовления тестовых кружков станет отличным решением для любого пельменного цеха. Аппарат раскатывает тесто и нарезает его на равные части (кружочки), которые используются в качестве заготовок для пельменей и вареников ручной лепки. Оборудование позволяет облегчить человеческий труд, ускорить работу на кухне и повысить производительность предприятия.

Машины для изготовления тестовых кружков серии DS



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	DS-50 Foodatlas	DS-60 Foodatlas	DS-75 Foodatlas	DS-80 Foodatlas	DS-90 Foodatlas
Напряжение/Частота	220/50				
Мощность, кВт	0.18				
Вес нетто, кг	23				
Габариты товара, ДхШхВ, мм	250x570x320				
Вес брутто, кг	32				
Вес готового продукта, г	4,5	6	9	9	12
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	490x400x420				
Диаметр матрицы, мм	50	60	75	80	90
Производительность до..., шт/ мин	60				

Изделие в стандартной комплектации	Сочень (тестовые кружки)
Регулировка скорости подачи теста	Ручная
Регулировка скорости подачи фарша	Нет
Регулировка толщины теста	Ручная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Охлаждение	Нет
Тип привода	Шестеренчатый
Тип изделий	Сочень (тестовые кружки)
Скорость вращения	50 об/мин
СТОП Аварийная	Есть
Тип установки	Настольный
Тип формовки изделий	Пресс
Устройства защиты персонала	Есть
Упаковка	Фанерный ящик

Числовое значение в названии модели обозначает диаметр матрицы в миллиметрах по выходу готового продукта.

Машины для изготовления тестовых кружков серии JPG50 Foodatlas ECO



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	JPG50, d50 Foodatlas ECO	JPG50, d60 Foodatlas ECO	JPG50, d70 Foodatlas ECO
Напряжение/Частота	220/50		
Мощность, кВт	0.25		
Вес нетто, кг	50		
Габариты товара, ДхШхВ, мм	500×450×360		
Вес брутто, кг	75		
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	600×500×450		
Диаметр матрицы, мм	50	60	70
Производительность до..., шт/ мин	50		
Изделие в стандартной комплектации	Сочень (тестовые кружки)		
Регулировка скорости подачи теста	Ручная		
Регулировка скорости подачи фарша	Нет		
Регулировка толщины теста	Ручная		
Материал станины	Окрашенный металл		

Охлаждение	Нет
Тип привода	Цепной
Тип изделий	Сочень (тестовые кружки)
СТОП Аварийная	Есть
Тип установки	Настольный
Тип формовки изделий	Пресс
Устройства защиты персонала	Есть
Упаковка	Фанерный ящик

Числовое обозначение в наименовании модели обозначает диаметр матрицы

Машины для изготовления тестовых кружков серии JPG50 Foodatlas



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	JPG50, d50 Foodatlas	JPG50, d60 Foodatlas	JPG50, d70 Foodatlas	JPG50, d80 Foodatlas	JPG50, d110 Foodatlas
Напряжение/Частота	220/50				
Мощность, кВт	0.25				
Вес нетто, кг	50				
Габариты товара, ДхШхВ, мм	500×450×360				
Вес брутто, кг	75				
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	600х500х450				
Диаметр матрицы, мм	50	60	70	80	110
Производительность до..., шт/ мин	50				40
Изделие в стандартной комплектации	Сочень (тестовые кружки)				
Регулировка скорости подачи теста	Ручная				
Регулировка скорости подачи фарша	Нет				
Регулировка толщины теста	Ручная				
Материал станины	Окрашенный металл				

Диаметр изделия, мм	50	60	70	80	110
Охлаждение	Нет				
Тип привода	Цепной			Ременный	
Тип изделий	Сочень (тестовые кружки)				
СТОП Аварийная	Есть				
Тип установки	Настольный				
Тип формовки изделий	Пресс				
Устройства защиты персонала	Есть				
Упаковка	Фанерный ящик				

Торговая компания «**Foodatlas**» - 20 лет высокого качества и безупречной работы!

Основанный 1 февраля 2003 года в г. Челябинск, крупнейший поставщик различного оборудования, сырья и материалов для пищевой промышленности «Foodatlas», на днях отметил свой 20-летний юбилей.

За это время компанией были достигнуты определенно высокие результаты. И стоит заметить, что опытный, сплоченный коллектив не намерен останавливаться на достигнутом. В приоритетных планах на будущее, покорение других вершин и результатов!

С ЧЕГО ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ?

После открытия в начале 2000-х годов, компания единомышленников начала налаживать поставки различного оборудования, аппаратов и машин для пищевой промышленности, не спеша, осуществляя запланированные цели.

ПЕРВЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ, И ПЕРВЫЕ МИНУТЫ РАДОСТИ.

К 2007 году, компания открыла собственный интернет-магазин, наполненный различным оборудованием для кухонь, предприятий общепита и многих, других производств. Сегодня жителям и предпринимателям страны, а также зарубежья, знаком доменный адрес agrozavod.ru, на котором по недорогой, приемлемой цене, предлагается продвинутое, технологичное оборудование.

ВЕЛИКОЛЕПНОЕ ПРОДОЛЖЕНИЕ И РАСШИРЕНИЕ ГРАНИЦ.

Начиная с 2008 года начался новый виток развития. Были заключены успешные, долгосрочные контракты с несколькими заводами-производителями из Китая.

2010-й год принес следующее, существенное, значимое событие. Было основано контрактное производство под торговой маркой «AR», с поставкой, монтажом и при надобности запуском выбранного клиентом оборудования.

В 2013 году с «Foodatlas» договора о сотрудничестве подписали еще 6 фабрик из КНР. Ровно через год (2014 г.), в городе Челябинск, компания открыла собственный магазин.

В магазине предложены различные товары и виды пищевого, торгового, фасовочно-упаковочного оборудования, имеющего недорогую, доступную цену.

При заказе, покупке того, или иного оборудования, организация старается не создавать клиенту дополнительных трат на поиски сопутствующих материалов, предлагая купить все комплексно в одном месте.

ПРОХОЖДЕНИЕ СЛЕДУЮЩИХ ЭТАПОВ.

Хоть 2014 год определенно стал успешным, он сумел добавить свою ложку дегтя в историю развивающегося предприятия. Из-за санкций, наложенных на нашу страну, пришлось испытать некоторые трудности в расчетах. Это подтолкнуло к незамедлительному переходу на измененную структуру валютных операций.

И уже в 2015 году, была разработана, а после внедрена новая система для обеспечения безопасной работы оборудования.

НОВЫЕ ЦЕЛИ – НОВЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ.

С 2016 года, компания зарегистрировала свой товарный знак «Foodatlas», который определенно обозначил новые приоритеты, будущие цели и задачи.

Уже в следующем 2017 году, было проведено расширение, открытого в Челябинске собственного магазина.

И в 2018-м, было принято и осуществлено решение по открытию собственного склада в столице России, городе Москва. Через год, аналогичные склады, появились в Казани, Краснодаре и Самаре. Кроме того, «Фудатлас» начал долгосрочное, успешное сотрудничество с популярными маркетплейсами: ОЗОН, АлиЭкспресс, Вайлдберриз.

ДОСТИЖЕНИЯ, ЦЕЛИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ДЛЯ НОВОГО ДЕСЯТИЛЕТИЯ.

2020-е годы начались со сложного этапа. Пандемия коронавируса как будто остановила жизнь по всему миру. Однако сплоченный и дружный коллектив «Фудатлас» справился.

В тот тяжелый год, компания не только проработала как системообразующее предприятие, но и открыла новый, собственный склад в столице Урала, городе Екатеринбурге.

В начале 2021 года компания обновила сайт интернет-магазина, с переходом домена на кириллицу агрозавод.рф. Что сделало поиск, подбор и оплату товаров более легким и простым.

С первых дней существования снимаются видеоролики, которые в большом количестве рассказывают о том или ином оборудовании на платформе YouTube.

С наступлением 2023 года, «Foodatlas» не останавливается на преодоленных, достигнутых результатах. Сегодня опытный поставщик смотрит в будущее с новыми перспективами. Новый офис, открытый в центре Северо-Западной части Челябинска, открывает другие горизонты. И уже опытная организация продолжает свой уверенный ход к преодолению новых задач.

ПРОДУКЦИЯ И НОВИНКИ «FOODATLAS» В 2023 ГОДУ.

На сегодняшний день, продукцию можно приобрести как через интернет в режиме онлайн, так и приехать лично в магазин, или многочисленные склады, расположенные в нескольких городах России. В огромном каталоге, Вы сможете подобрать необходимое для кухни, цеха, предприятия, пищевое оборудование:

- ✓ Большой выбор автоматов, машин, техники, мебели «HORECA».
- ✓ Различное фасовочно-упаковочное оборудование.
- ✓ Промышленные тестомесы и оборудование для пельменного производства.
- ✓ Сырье для мясных полуфабрикатов и новейшее мясоперерабатывающее оборудование.
- ✓ Тестоформовочные аппараты.
- ✓ Разнообразные весы (напольные, настольные).
- ✓ Холодильное оборудование.
- ✓ Огромный выбор упаковочных материалов.
- ✓ Запасные части к предлагаемому оборудованию и многое другое.

Стоит отметить то, что «Фудатлас», предлагает различные комплексные решения, в которых имеются следующие предложения:

- ✓ Блинные цеха; пекарни и пиццерии;
- ✓ Цеха по производству пельменей;
- ✓ Кафе-столовая; точки быстрого питания фаст-фуд.

В ЭТОМ ГОДУ, В АССОРТИМЕНТЕ ПОЯВИЛИСЬ СВЕЖИЕ НОВИНКИ:

- ✓ Холодильные витрины, имеющие различные модели и габариты;
- ✓ Автоматические электросковороды;
- ✓ Маслопрессы.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ, КОРОТКО О ГЛАВНОМ.

Каталог высококачественного, технологического оборудования для приготовления, фасовки и упаковки, а также сопутствующие материалы, сырье постоянно пополняют свежие новинки.

Это позволяет многим организациям или домохозяйкам, создавать на своих кухонных помещениях, новые технологии, комфорт и уют. Огромным достоинством, преимуществом продукции, выступает высокое качество. Доступную, демократичную цену, уже смогли отметить в своих отзывах многие покупатели.

**ЖДЕМ ВАС К СЕБЕ В ГОСТИ И ОБЕЩАЕМ, ЧТО ВЫ НЕПРЕМЕННО
ОСТАНЕТЕСЬ ДОВОЛЬНЫ АССОРТИМЕНТОМ, СТОИМОСТЬЮ И ВЫБОРОМ!**



Foodatlas



ТЕХНИКА ДЛЯ ВКУСНОЙ ЕДЫ



Партнер Foodatlas

