



**Food machines manufacturing**

ELLER LTD

Weingartnerstr. 11

39022 LAGUNDO-MERANO

Southtyrol - Italy

ELLER GMBH

Weingartnerstr., 11

39022 ALGUND-MERAN

Südtirol - Italien

ELLER SRL

Via Weingartner, 11

39022 LAGUNDO-MERANO

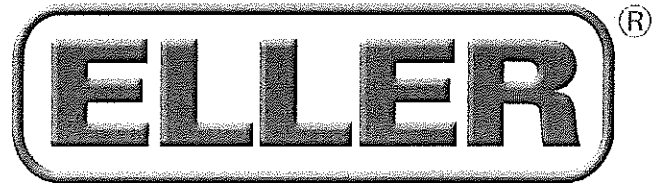
Alto Adige - Italia

+39 0473 497700

+39 0473 497701

info@eller.biz

[www.eller.biz](http://www.eller.biz)



**Универсальная камера для копчения  
ELLERMATIC 3003**

**ПАСПОРТ**

2013г.



## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Универсальная камера для копчения ELLERMATIC 3003 предназначена для горячего и холодного копчения мяса, кур и рыбопродуктов, вяления и сушки рыбы, изготовления колбас, колбасного сыра (далее камера).

Камера предназначена для использования на предприятиях пищевой промышленности.

Вид климатического исполнения соответствует европейским стандартам, а также УХЛ4.2 по ГОСТ 15150-69, т.е. температура окружающей среды от плюс 10 до плюс 35°C, относительная влажность воздуха от 45 до 80%, атмосферное давление от 84 до 107 кПа (от 630 до 800 мм.рт.ст.).

Степень защиты электрооборудования соответствует IP54 по ГОСТ 14254-96.

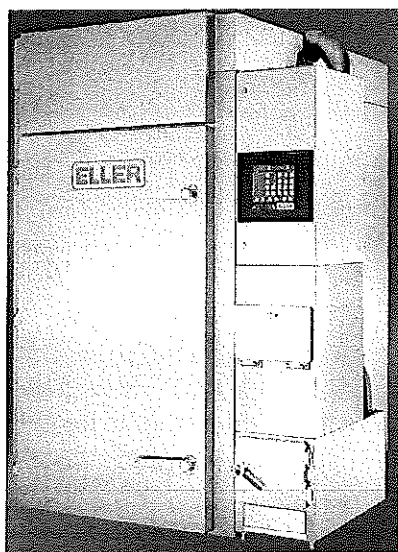


Рис.1

## 2.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Вместимость,тележек	3
2. Ряд тележек	1
3. Максимальная емкость, кг	330-1200
4. Размер тележек, мм	1000x1000x2000
5. Нагревание,	электрическое
6. Температура макс. °С	120
7. Размеры,мм	1600x3350x2800
8. Ширина бокового элемента,мм	500
9. Общая высота,мм	3000
10. Электр.	400В/50Гц
11. Мощность, кВт	87
12. Вес,кг	1220



### 3. УСТРОЙСТВО КАМЕРЫ

Камера представляет собой универсальное оборудование с вертикальной вентиляцией для тележек и продуктопитания с дымогенератором. Двойные стенки, выполненные из нержавеющей стали. Сенсорным управление:

- Управление Micro.
- Монитор 10.4 "TFT цветной (800x600SVGA -65536 цветов), сенсорный экран (Touch),
- 2000 общее рабочее расстояние (стандарт: 99 программ на 20 шагов, могут быть и другие варианты).

Последние 16 использованных программ можно посмотреть в табличном или графическом формате. Текстовый ввод в буквенно-цифровой системе, макс. 20 символов. изменение языка текста. Сообщения отображаются в виде слайдов. Настройки защищены кодами. Экран устойчив к внешним воздействиям: царапинам(IP 65) . Обработки текста. Во время работы можно получить доступ ко всем настройкам и что-либо в них изменить. Остановка функции охлаждения( по выбору) посредством контроля верхнего предела. Возможность приготовления FC 70-10 ( пастеризация)Интерфейс: 2х последовательный интерфейс RS 232 ( Sud-D)1 последовательный интерфейс RS 485 ( с винтами)2 USB host1 LAN 10x100Ethernet (RJ45)центральный блокпроцессор (CPU):32-разрядный процессор, 806 МГцрабочая память:128 Мб DDRоперативная память: 2 Гб (Micro SD карта)ОС: Windows CE 5.0 Различные интерфейсы позволяют передавать данные с тактильной панели на ПК, ПЛК легко программируется с помощью специальной программы обслуживания Программа может отображать мониторинг / удаленные записитемпературы и влажности, процессы

и т.д., для полного контроля качества в соответствии с HACCP и IFS (ISO 9000) обработанных продуктов. с программой дистанционного управления (VN2)(по выбору) возможно не только контролировать и использовать программу VN из любой точки ( посредством Интернета)но я также напрямую управлять функциями оборудования на расстоянии.2 скорости вентиляции, увлажнения / приготовления воды, левые дверные петли DINрасположенные на панели управления с правой стороны.Управление клапанами автомат/ пневмат.( 4-6 бар).Автоматический генератор дыма.Автоматическая система очистки, управляемая микропроцессором.искл.: дополнительные инструменты,выхлопные трубы, тележку, охлаждение,систему кондиционирования,влажности; упаковку,транспортировку, установку/ монтаж, ввод в эксплуатацию, инструкции и т.д...функции: обжиг, выпекание в печи,сушка, окуривание дымом с опилочной стороны.

### 4. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

13.1 Предприятие гарантирует соответствие камеры паспортным характеристикам при соблюдении условий транспортировки, хранения, монтажа, наладки, эксплуатации и технического обслуживания. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 месяцев со дня продажи оборудования.

13.2 Ввод камеры в эксплуатацию должен проводиться специализированными предприятиями или службами предприятия-изготовителя. Гарантийные обязательства не распространяются на камеру со следами механических повреждений и на оборудование, подвергшееся несогласованному с предприятием-изготовителем ремонту или конструктивному изменению.



13.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право, не уведомляя потребителей, вносить изменения в конструкцию изделия, не ухудшающие его паспортные характеристики.

#### 5. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИИ.

Потребитель предъявляет рекламации предприятию-поставщику.

#### СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Камера, заводской номер \_\_\_\_\_, соответствует конструкторской документации, паспортным характеристикам и признан годным к эксплуатации.

Дата выпуска \_\_\_\_\_ 20 13 г.

Поставщик оборудования: **ООО «Промстройоборудование»**

355029, г. Ставрополь, ул. Ленина, 394 Почтовый адрес: тот же

ИНН 2635819149, КПП 263501001

ОГРН 1132651006069

р/с №40702810708000005779 в Ставропольском филиале ПАО «Промсвязьбанк», г. Ставрополь

к/с №30101810500000000773

БИК 040702773

Генеральный директор



/ А. В. Хасанов





**Food machines manufacturing**

ELLER LTD	ELLER GMBH	ELLER SRL
Weingartnerstr. 11	Weingartnerstr., 11	Via Weingartner, 11
39022 LAGUNDO-MERANO	39022 ALGUND-MERAN	39022 LAGUNDO-MERANO
Southtyrol - Italy	Südtirol - Italien	Alto Adige - Italia

+39 0473 497700 +39 0473 497701 info@eller.biz [www.eller.biz](http://www.eller.biz)



ИНЪЕКТОР PRESTOMAT

МАРКИ P52TS

паспорт

2013г.



## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Инъектор марки P52TS (Рис.1, Рис.2) предназначен для равномерной посолки мяса и мясных продуктов рассолом с добавлением специй, пищевых приправ и прочего. Такое оборудование значительно улучшает вкусовые качества мясных продуктов, а так же весовой выход продукции. Инъекторы используются мясоперерабатывающими предприятиями при производстве мясных деликатесов, копченостей и прочей высококачественной продукции из мяса и мясных продуктов. Все необходимые производственные параметры, такие как скорость конвейера, шаг конвейера, давление рассола регулируются

Вид климатического исполнения соответствует европейским стандартам, а также УХЛ4.2 по ГОСТ 15150-69, т.е. температура окружающей среды от плюс 10 до плюс 35°C, относительная влажность воздуха от 45 до 80%, атмосферное давление от 84 до 107 кПа (от 630 до 800 мм.рт.ст.).

Степень защиты электрооборудования соответствует IP54 по ГОСТ 14254-96.

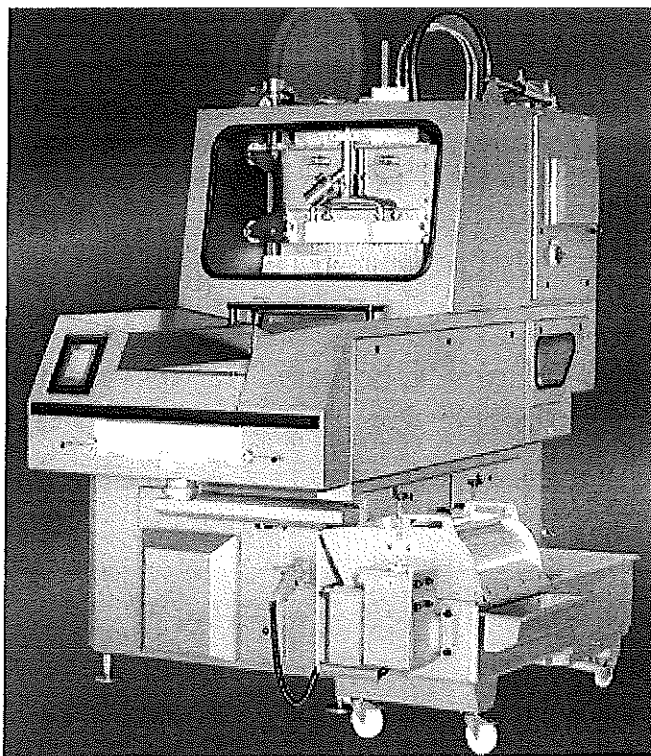


Рис.1

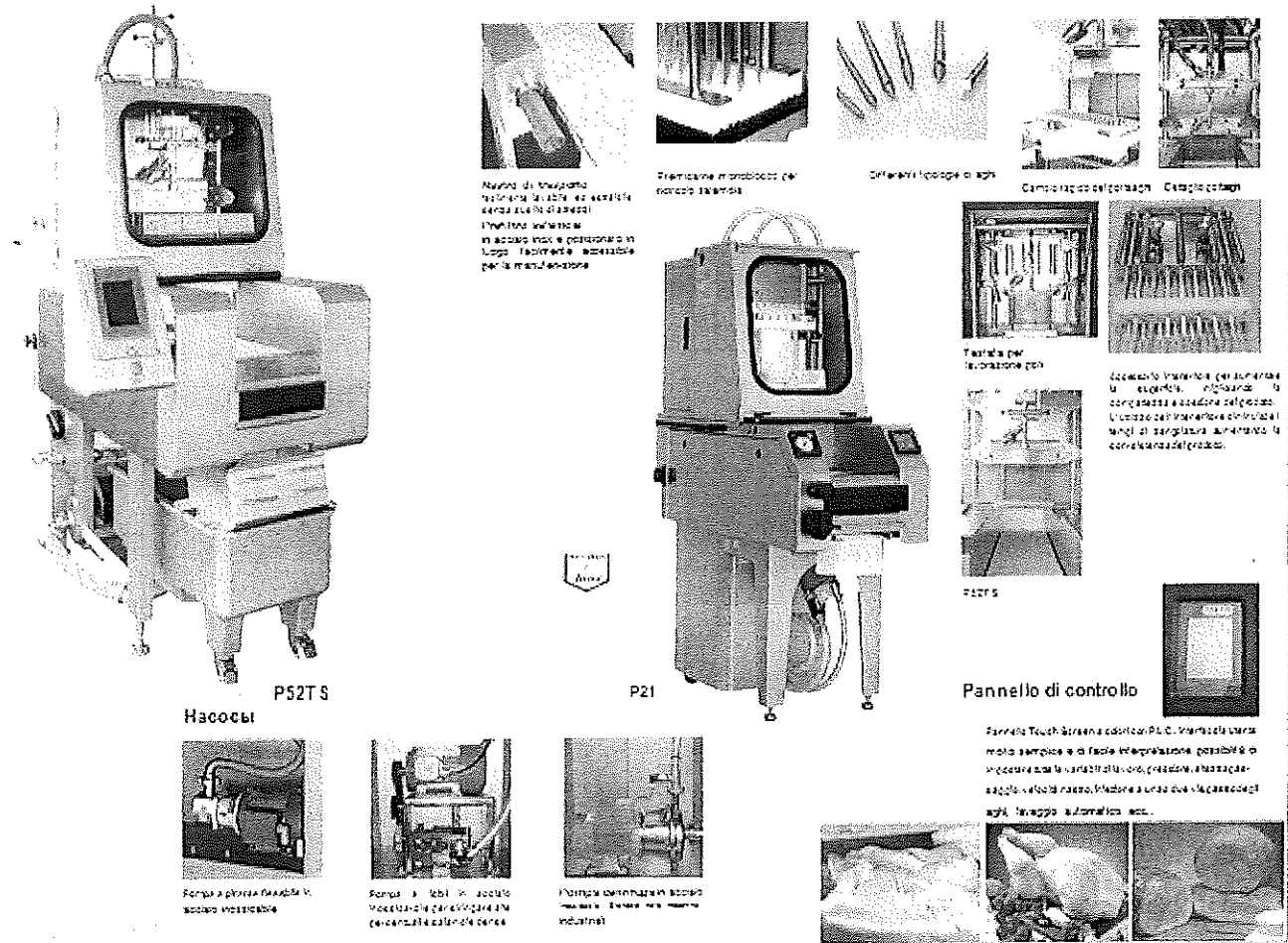


Рис.2

## 2.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

+)		Описание/Модель	P52TS
		Кол. игл	52
		Ряд игл	4
		Длина	173
		Ширина	83
		Высота	210
		ширина рабочего прохода	345
		высота рабочего прохода	220
		Электр. 400V / 50 Hz kW	6
		Сжатый воздух	6
		скорость	--
		2 скорости	--
		варируемая скорость	Д
		насос inox a lobi	--
		центробежный насос	О
		панель touch screen	Д
		фильтр	Н



### 3. УСТРОЙСТВО ИНЪЕКТОРА

Данная модель предназначена для инъектирования красного мяса и птицы, с костью и без.

- В зависимости от обрабатываемого продукта подающий конвейер может быть изготовлен из нержавеющей стали или пластика, конвейер снимается и устанавливается без применения инструмента
- Подающий конвейер и игольчатый мост синхронизированы, за один укол конвейер перемещается на 30 мм
- Скорость инъектирования от 15 до 65 уколов/мин снятие и установка игл производится без инструмента
- Система контроля ввода рассола по количеству и когда иглы находятся в продукте
- Инъектор прост в конструкции и удобен в эксплуатации и обслуживании

Приводная система делает возможной независимую работу транспортной системы и 1-го и 2-го моста игл, это также дает новые возможности при использовании инъекторов, особенно при работе в полных линиях.

Благодаря тому, что сенсорный экран расположен на подвижном держателе, оператор может расположить его под удобным для него углом и постоянно контролировать работу инъектора. На экране также отображается описание ошибки и советы по её устранению в случае сбоя. Интегрированная программа сервиса гарантирует бесперебойную работу, расходы на техобслуживание остаются таким образом очень невысокими.

В памяти инъектора заложено 20 рабочих программ. На экране также отображается температура рассола в текущий момент.

Иглы снабжены контрольными клапанами подачи рассола, инъектирование происходит лишь когда иглы погружены в мясо. Эта система мостов игл вместе с высокой пропускной способностью насоса центробежного типа поддерживает постоянное давление, независимо от того какое количество игл находится в продукте, одновременно с тем, контрольные клапаны гарантируют минимальный возврат рассола. Инъектирование производится в нижней или верхней (на выбор) позиции игл в продукте. Движение транспортера синхронизировано с движением моста игл, таким образом получается симметричный рисунок инъекций.

Автоматическая моющая программа включена в стандартный набор программ.

Пневматическая система контроля за открыванием/закрыванием клапанов во время очистительного цикла и таким образом создавая пульсирующий эффект в потоке моющего раствора.

Инъекторы могут быть оборудованы или пошаговой транспортной системой или конвейерным транспортером, в зависимости от продукта и специфики работы.

### 4. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

13.1 Предприятие гарантирует соответствие инъектора паспортным характеристикам при соблюдении условий транспортировки, хранения, монтажа, наладки, эксплуатации и технического обслуживания. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 месяцев со дня продажи оборудования.





13.2 Ввод инжектора в эксплуатацию должен проводиться специализированными предприятиями или службами предприятия-изготовителя. Гарантийные обязательства не распространяются на камеру со следами механических повреждений и на оборудование, подвергшееся несогласованному с предприятием-изготовителем ремонту или конструктивному изменению.

13.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право, не уведомляя потребителей, вносить изменения в конструкцию изделия, не ухудшающие его паспортные характеристики.

## 5. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИИ.

Потребитель предъявляет рекламации предприятию-поставщику.

### СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Инжектор, заводской номер \_\_\_\_\_, соответствует конструкторской документации, паспортным характеристикам и признан годным к эксплуатации.

Дата выпуска \_\_\_\_\_ 20 13 г.

Поставщик оборудования: **ООО «Промстройоборудование»**

355029, г. Ставрополь, ул. Ленина, 394 Почтовый адрес: тот же

ИНН 2635819149, КПП 263501001

ОГРН 1132651006069

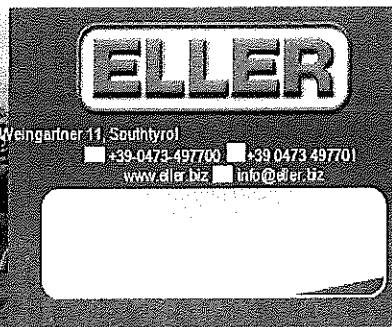
р/с №40702810708000005779 в Ставропольском филиале ПАО «Промсвязьбанк», г. Ставрополь

к/с №30101810500000000773

БИК 040702773

Генеральный директор

/ А. В. Хасанов



## Food machines manufacturing

ELLER LTD

Weingartnerstr. 11

39022 LAGUNDO-MERANO

Southtyrol - Italy

ELLER GMBH

Weingartnerstr., 11

39022 ALGUND-MERAN




Südtirol - Italien

ELLER SRL

Via Weingartner, 11

39022 LAGUNDO-MERANO

Alto Adige - Italia

 +39 0473 497700  +39 0473 497701  info@eller.biz [www.eller.biz](http://www.eller.biz)



## МАССАЖНАЯ УСТАНОВКА VACOMAT 350 ПАСПОРТ

2013г.

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Массажер вакуумный Vasomat 350 (далее массажер) предназначен для ускорения процесса посола мясного и рыбного сырья, а также птицепродуктов при производстве мясных и рыбных деликатесов. Массажер, предназначен для использования на предприятиях пищевой промышленности.

Вид климатического исполнения соответствует европейским стандартам, а также УХЛ4.2 по ГОСТ 15150-69, т.е. температура окружающей среды от плюс 10 до плюс 35°C, относительная влажность воздуха от 45 до 80%, атмосферное давление от 84 до 107 кПа (от 630 до 800 мм.рт.ст.).

Степень защиты электрооборудования соответствует IP54 по ГОСТ 14254-96.

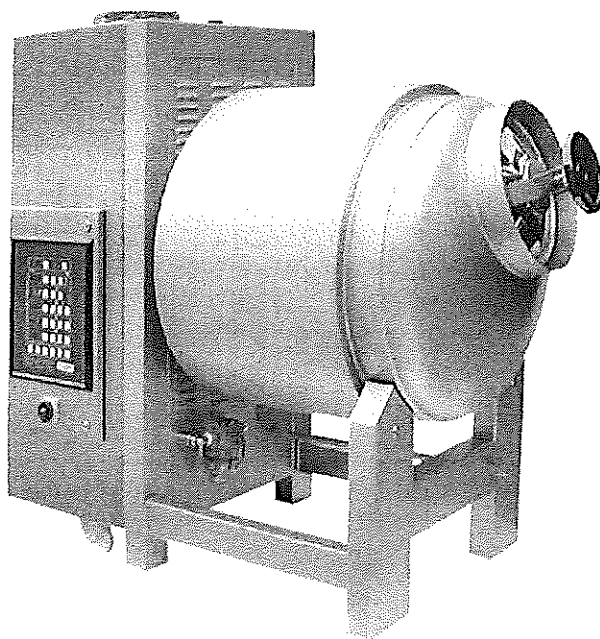


Рис.1

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Объем: прибл. 350 л.
2. Погрузочная возможность макс.: 175-210кг
3. Размеры: 155x85x131см
4. Высота разгрузки: 48см
5. Погрузочная высота: 90см
6. Установленная мощность 3.0 кВт



### 3. УСТРОЙСТВО МАССАЖЕРА

Установка позволяет оптимальное, щадящее перемешивание продуктов благодаря геометрии и конструкции лопастей, возможность обработки широкого ассортимента продуктов с/без костей.

Установка выполнена из нержавеющей стали. Автоматический режим работы; интервальный цикл, встроенный вакуумный насос: постоянный вакуум или с интервалами аэрации, расположены внутри всасывающего устройства.

Имеет соединение для мытья всасывающего устройства. Контролер Micro Touch. Монитор "TFT" 10,4 цветной (800x600 SVGA65536 цветов) сенсорный экран (Touch) 2000 рабочих шагов ( стандарт: 99 программа на 20 рабочих шагов, возможны и др. вариации. Последние 16 использованных программ можно посмотреть в табличном или графическом формате. Текстовый ввод в буквенно-цифровой системе, макс. 20 символов с изменением языка текста. Сообщения отображаются в виде слайдов.

Настройки защищены кодами. Экран устойчив к внешним воздействиям: царапинам (IP 65) . Предусмотрена обработка текста. Во время работы можно получить доступ ко всем настройкам и возможность редактирования. Остановка функции охлаждения( по выбору) осуществляется посредством контроля верхнего предела. Дублирование, удаление некоторых этапов режима .

### 4. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

13.1 Предприятие гарантирует соответствие массажера вакуумного паспортным характеристикам при соблюдении условий транспортировки, хранения, монтажа, наладки, эксплуатации и технического обслуживания. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 месяцев со дня продажи оборудования.

13.2 Ввод массажера в эксплуатацию должен проводиться специализированными предприятиями или службами предприятия-изготовителя. Гарантийные обязательства не распространяются на массажер со следами механических повреждений и на оборудование, подвергнутое несогласованному с предприятием-изготовителем ремонту или конструктивному изменению.

13.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право, не уведомляя потребителей, вносить изменения в конструкцию изделия, не ухудшающие его паспортные характеристики.

### 5. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИИ.

Потребитель предъявляет рекламации предприятию-поставщику.

#### СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Массажер вакуумный , заводской номер \_\_\_\_\_, соответствует конструкторской документации, паспортным характеристикам и признан годным к эксплуатации.

Дата выпуска \_\_\_\_\_ 20 13 г.

Поставщик оборудования: **ООО «Промстройоборудование»**

355029, г. Ставрополь, ул. Ленина, 394 Почтовый адрес: тот же

ИНН 2635819149, КПП 263501001

ОГРН 1132651006069

р/с №40702810708000005779 в Ставропольском филиале ПАО «Промсвязьбанк», г. Ставрополь

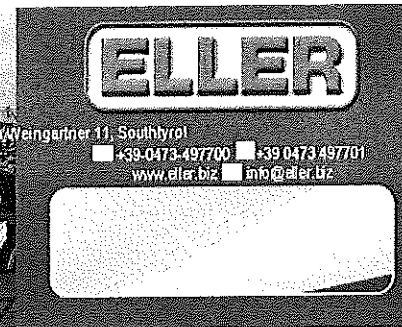
к/с №30101810500000000773

БИК 040702773

Генеральный директор



/ А. В. Хасанов





**Food machines manufacturing**

ELLER LTD

Weingartnerstr. 11

39022 LAGUNDO-MERANO

Southtyrol - Italy

ELLER GMBH

Weingartnerstr., 11

39022 ALGUND-MERAN




Südtirol - Italien

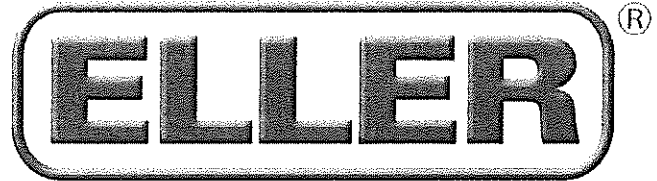
ELLER SRL

Via Weingartner, 11

39022 LAGUNDO-MERANO

Alto Adige - Italia

 +39 0473 497700  +39 0473 497701  info@eller.biz [www.eller.biz](http://www.eller.biz)



Варочный котел NOVOMAT  
паровой  
ПАСПОРТ

2013г.



## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Варочный котел NOVOMAT паровой (далее котел) предназначен для варки мяса, колбасных изделий и вытапливания жира.. Нагрев осуществляется: паром. Вид климатического исполнения соответствует европейским стандартам , а также УХЛ4.2 по ГОСТ 15150-69, т.е. температура окружающей среды от плюс 10 до плюс 35°C, относительная влажность воздуха от 45 до 80%, атмосферное давление от 84 до 107 кПа (от 630 до 800 мм.рт.ст.). Степень защиты электрооборудования соответствует IP54 по ГОСТ 14254-96.

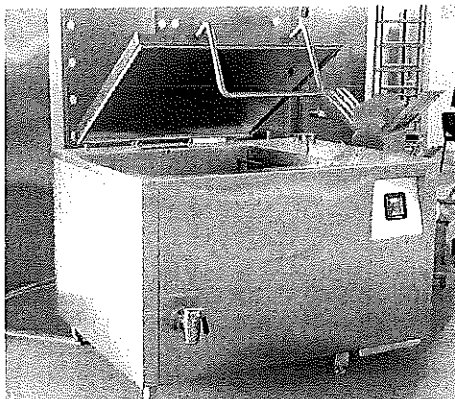


Рис.1

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производитель	Польша
Установленная мощность	21 кВт
Габаритные размеры	1375*1250*1100 мм
Вес оборудования	270 кг
Емкость	300 л
Внутренние размеры	1000*1000*650 мм
Регулировка температуры	0 - 130 °C
Макс. расход газа GZ50	3,1 м3/час

## 3. УСТРОЙСТВО КОТЛА

Котел полностью изготовлен из кислотоупорной стали ОН 18N9 с термической изоляцией и плотно прилегающей крышкой. Приспособлен к работе в автоматическом режиме под управлением контроллера INDU 50, который управляет и контролирует параметры технологического процесса, обеспечивая при этом высокое качество выполнения процесса при минимальном участии персонала.

Котел может работать в двух режимах:

- По времени – когда в течение заданного времени система будет поддерживать заданную температуру воды в котле на необходимом уровне, не допуская



повышения температуры продукта выше заданной. Конец процесса наступает по истечении заданного времени.

- По температуре продукта - когда после того как температура батона достигла заданной температуры, наступает конец процесса. Начало и конец процесса сигнализируется светодиодом и звуковым сигналом. По окончании процесса контроллер информирует, какой режим работы закончился (работа по времени или по температуре продукта).

#### 4. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

13.1 Предприятие гарантирует соответствие котла паспортным характеристикам при соблюдении условий транспортировки, хранения, монтажа, наладки, эксплуатации и технического обслуживания. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 месяцев со дня продажи оборудования.

13.2 Ввод котла в эксплуатацию должен проводиться специализированными предприятиями или службами предприятия-изготовителя. Гарантийные обязательства не распространяются на котел со следами механических повреждений и на оборудование, подвергшееся несогласованному с предприятием-изготовителем ремонту или конструктивному изменению.

13.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право, не уведомляя потребителей, вносить изменения в конструкцию изделия, не ухудшающие его паспортные характеристики.

#### 5. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИИ.

Потребитель предъявляет рекламации предприятию-поставщику.

#### СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Котел, заводской номер \_\_\_\_\_, соответствует конструкторской документации, паспортным характеристикам и признан годным к эксплуатации.

Дата выпуска \_\_\_\_\_ 20 13 г.

Поставщик оборудования: **ООО «Промстройоборудование»**

355029, г. Ставрополь, ул. Ленина, 394 Почтовый адрес: тот же

ИНН 2635819149, КПП 263501001

ОГРН 1132651006069

р/с №40702810708000005779 в Ставропольском филиале ПАО «Промсвязьбанк», г. Ставрополь

к/с №30101810500000000773

БИК 040702773

Генеральный директор



/ А. В. Хасанов