



КАТАЛОГ

ОБОРУДОВАНИЯ

ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



Торговое представительство «КТ» известно на рынке мясоперерабатывающего оборудования с 1996 года.

С момента основания «КТ» специализируется на поставках оборудования, комплектующих, расходных материалов, инвентаря и принадлежностей для предприятий пищевой промышленности.

За это время «КТ» приобрело огромный опыт работы с различными производителями по всему миру и уже долгое время является официальным представителем ведущих мировых производителей оборудования и комплектующих для мясоперерабатывающей отрасли:

- Компания «КТ» является официальным представителем марки Koneteollisuus Oy (Финляндия).

- «КТ» - единственный в России официальный представитель немецкой компании Siebeck, которая производит обвязочные машины.

Продукция компании хорошо зарекомендовала себя по всей России. И в настоящее время интерес к продукции «КТ» постоянно растет как среди небольших фермерских

хозяйств, так и среди лидеров продовольственной промышленности и сферы общественного питания.

Среди клиентов КТ можно отметить крупные мясокомбинаты: «Великолукский», «Сочинский», «Кудряшовский», «Донские Традиции»; различные рыбоперерабатывающие предприятия; торговые сети: «Лента», «О'Кей», «Ашан»; крупные рестораны, кафе и др. Долгосрочное успешное сотрудничество с ними является лучшим подтверждением деловой репутации «КТ».

«КТ» гарантирует качество своей продукции и ориентирована на долговременное сотрудничество.

Решения, предлагаемые специалистами «КТ», повышают эффективность бизнеса наших клиентов, оптимизируя их расходы на техническое обслуживание.

Мы оказываем профессиональную помощь в выборе оборудования и обеспечиваем оперативную доставку всеми видами транспорта во все регионы России и в страны ближнего зарубежья.

Квалифицированные технические специалисты компании «КТ» осуществляют профессиональный монтаж оборудования и пусконаладочные работы, гарантийное и послегарантийное обслуживание. На нашем складе с широким ассортиментом запчастей и комплектующих поддерживается постоянный запас позиций основного спроса.

Индивидуальный подход к каждому клиенту и поиск нестандартных решений позволяют нашим партнерам успешно решать вопросы развития своих производств.

Ассортимент предлагаемых товаров растет с каждым годом. На сегодняшний день компания предлагает своим клиентам широкую линейку оборудования и приборов:

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------|---|
| ■ Ленточные пилы | ■ Ловушки для насекомых | ■ УЗ устройства для отпугивания вредителей |
| ■ Мясорубки | ■ Смесители | ■ Стерилизаторы пищевого режущего инструмента |
| ■ Дисковые пилы | ■ Гидравлические наполнители | ■ Кольчужные фартуки и перчатки |
| ■ Мясопресс | ■ Инъекторы | ■ Заточные устройства |
| ■ Ломтерезка | ■ Куттеры | ■ Измерительные приборы |
| ■ Вакуумно-упаковочные машины | ■ Шкуроемные машины | ■ УФ-Бактерицидные облучатели |
| ■ Вакуумные массажеры | ■ Сырорезки | ■ Оборудование, бывшее в употреблении |
| ■ Запайщики контейнеров | ■ Обвязочные машины | |
| ■ Рыбочистка | ■ Петлеузловязальные машины | |
| ■ Тендерайзеры | ■ Ножи | |
| ■ Клипсаторы | ■ Мусаты | |
| ■ Слайсеры | ■ Весы | |



КТ-210

Высота распила – 180 мм
Ширина распила – 185 мм
Двигатель – 1,1 кВт
Вес – 52 кг



КТ-325

Высота распила – 215 мм
Ширина распила – 300 мм
Двигатель – 1,8 кВт
Вес – 87 кг



КТ-400

Высота распила – 355 мм
Ширина распила – 380 мм
Двигатель – 1,8 кВт
Вес – 120 кг



КТ-460

Две скорости
Высота распила – 380 мм
Ширина распила – 360 мм
Двигатель – 3,0 кВт
Вес – 220 кг



Основной продукцией «КТ» были и остаются ленточные пилы. Они выпускаются в нескольких вариантах – как для крупных производств, так и для магазинов.

Существуют пилы как для распиловки замороженного мяса, так и охлажденного. Пилы распиливают мясо с костями, что дает возможность иметь ровный и гладкий срез. Кости при такой распиловке не крошатся, и продукт имеет привлекательный для покупателя вид.

КТ-750

Высота распила – 610 мм
Ширина распила – 650-730 мм
Роликовый стол
Двигатель – 3,0 кВт
Вес – 420 кг





Мясорубка LM-10/Р

Мощность двигателя – 1,5 кВт
Производительность – 200 кг/час
Емкость чаши – 9 л
Вес – 42 кг



Мясорубка LM-32/Р (98/Р)

Мощность двигателя – 3,0 кВт
Производительность – 750 кг/час
Емкость чаши – 35 л
Вес – 101 кг



Мясорубка LM-22/А (82/А)

Мощность двигателя – 3,0 кВт
Производительность – 660 кг/час
Емкость чаши – 40 л
Вес – 180 кг



Мясорубка LM-32/А (98/А)

Мощность двигателя – 3,0 кВт
Мощность смесителя – 1,1 кВт
Производительность – 1150 кг/час
Емкость чаши – 80 л
Вес – 230 кг



Мясорубка LM-42/А (130/А)

Мощность двигателя –
7,5 (11) кВт
Мощность смесителя –
1,1 кВт
Производительность –
1600 кг/час
Емкость чаши – 110 л
Вес – 380 кг



Сепарационное устройство

Подходит для мясорубок LM-98/А и LM-130/А





Ломтерезка F-19S

Мощность двигателя – 1,5 кВт

Нарезка мяса слоями –

до 1500 кг/ч

Нарезка мяса ломтиками –

до 500 кг/ч

Вес – 85 кг



Мясопресс КТ-ALP

Мощность двигателя – 1,5 кВт

Производительность –

до 500 отбивных в час

Вес – 136 кг



Электрическая рыбочистка КТ-S для удаления чешуи безопасна для пользующегося ею работника.

С защитной изоляцией: контрольные испытания проводились при напряжении 4000 В. Защищена от водяных брызг. Электродвигатель испытан с точки зрения постоянного пользования рыбочисткой.

Все внешние части рыбочистки изготовлены из нержавеющей стали.

Рыбочистка КТ-S

Мощность двигателя – 0,18 кВт

Вес – 9 кг



Тендерайзер КТ-РК

Мощность двигателя – 0,37 кВт

Производительность – до 1200 отбивных в час

Вес – 36 кг



Тендерайзеры КТ – эффективные размягчители мяса, выполненные из стали. Гребенки с лезвиями закалены.

Благодаря конструкции гребенок и эффективности лезвий, мясо проходит через лезвия быстро и чисто с максимальной производительностью.

Комплект лезвий быстро и легко снимается для мытья и чистки. В комплект входит подставка и щетка для мытья лезвий.



Тендерайзер КТ-РК-2 (двойной)

Мощность – 0,37 кВт

Вес – 36 кг



Шрёдер КТ-SH-1

Производительность – более 250 кг в час

Мощность двигателя – 0,55 кВт

Вес – 61 кг



Измельчитель КТ-SH-1 предназначен для быстрого измельчения мяса в крупных ресторанах, небольших и средних мясоперерабатывающих предприятиях, а также для поставщиков продовольствия.

Измельченное мясо – блюда, состоящие из оторванных полосками от кости кусочков копченой свинины, говядины, курятины и других видов мяса, становится все более популярным во всем мире.

Запайщик контейнеров НВ-4

Без газации

Максимальный размер контейнера – 260 x 190 мм

Производительность – 250 запаек в час

Мощность – 1 кВт

Вес – 18 кг



Запайщик контейнеров НВ-3

Без газации

Максимальный размер контейнера – 370 x 350 мм

Производительность – 200 запаек в час

Мощность – 1,5 кВт

Вес – 44 кг





Сырорезка гильотина

Длина ножа – 250 мм

Нож с тефлоновым покрытием

Высота подъема ножа – 160 мм

Антикоррозийная конструкция

Вес – 9 кг



Электрическая струнная сырорезка

Максимальная ширина сыра – не более 410 мм

Максимальная высота – 210 мм

Скорость разрезания 1-2 секунды

Вес – 30 кг



ХЕНДИ – ручная сырорезка

Модель «плавающая проволока»

Плавно режет все сорта сыра

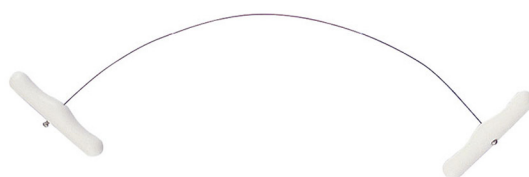
Вес – 2,5 кг



Струны для сыра

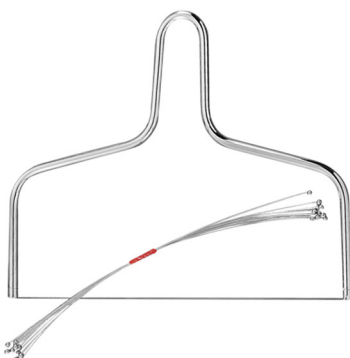
1 комплект 10 штук

Длина – 800, 1000, 1200 мм



Ручная сырорезка

Длина струны – 170, 210, 230 мм



Сырорезка SCHARFEN AK 4

Максимальный размер кусков:

Квадрат – 300 x 300 мм

Круг – 400 мм

Диаметр насадки – 420 мм

Вес – 35 кг





Вакуумно-упаковочная машина КТ-НВ 420

Мощность – 0,55 кВт

Двойной шов – 2 x 3,5 мм

Вакуумный насос – 20 м³/ч

Размеры камеры – 435 x 420 мм

Дополнительные опции:

- функция газации
- 2 сварные планки



Вакуумно-упаковочная машина КТ-НВ 520

Мощность – 2,4-3,5 кВт

Вакуумный насос – 63 м³/ч

Вакуумная камера – 1 камера x 2 сварные планки 800 мм

Размеры камеры – 835 x 555 x 180 мм

Дополнительная опция:

- функция газации



Вакуумно-упаковочная машина КТ-НВ 680

Мощность – 5,5-9,0 кВт

Вакуумный насос – 63 м³/ч

Вакуумная камера – 2 камеры x 4 сварные планки 680 мм

Размеры камеры – 836 x 550 x 180 мм

Дополнительная опция:

- функция газации



Вакуумно-упаковочная машина КТ-НВ 860

Мощность – 5,5-9,0 кВт

Вакуумный насос – 300 м³/ч

Вакуумная камера – 2 камеры x 4 сварные планки 860 мм

Размеры камеры – 1040 x 870 мм

Дополнительная опция:

- функция газации





Culinary XS

Мощность – 0,35 кВт

Вакуумный насос Busch – 8 м³/ч

Размеры камеры – 280 x 340 x 100 мм

Длина сварной планки – 270 мм



Culinary / Culinary TWIN

Мощность – 0,75 кВт

Вакуумный насос Busch – 21 м³/ч

Размеры камеры – 425 x 425 x 200 мм

Длина сварной планки – 420 мм / 2 x 420 мм

Дополнительная опция:

- функция газации



Culinary Simply / Culinary S

Мощность – 0,6 кВт

Вакуумный насос Busch – 16 м³/ч

Размеры камеры –

425 x 425 x 180 мм / 358 x 358 x 140 мм

Длина сварной планки –

420 мм / 350 мм



Culinary Fish

Мощность – 0,75 кВт

Вакуумный насос Busch – 21 м³/ч

Размеры камеры – 718 x 358 x 140 мм

Сварные планки – 2 x 350 мм

Дополнительная опция:

- функция газации



ATM Machinery является производителем вакуумных упаковочных машин. Поставки оборудования производятся по всему миру из Нидерландов через тщательно отобранных дилеров.

Качество, сервис и надежность – вот основные принципы этих вакуумных упаковочных машин.

- Соответствие международным требованиям, предъявляемым к пищевому оборудованию, что подтверждено сертификатом EC (CE).

- Надежность и долговечность даже при длительной работе в режиме интенсивной эксплуатации.

- Прочный корпус из нержавеющей стали, облегчающий уход за оборудованием.

- Простое и удобное управление. Оптимальный набор функций с возможностью расширения функционала опционально.

Packman / Packman Simply

Мощность – 1,5 кВт

Вакуумный насос Busch – 63 м³/ч

Размеры камеры – 510 x 610 x 200 мм

Сварные планки – 1 (2) x 500 мм

Дополнительная опция:

- функция газации / без газации





Packman XL

Мощность – 1,5 кВт

Вакуумный насос Busch – 63 м³/ч

Размеры камеры – 780 x 530 x 200 мм

Сварные планки – 1 (2) x 770 мм, 1 x 770 мм

и 1 x 465 мм, 1 (2) x 520 мм

Дополнительная опция:

- функция газации



Gemini / Gemini Simply

Мощность – 4 кВт

Вакуумный насос Busch – 100 м³/ч / 63 м³/ч

Размеры камеры – 720 x 570 x 200 мм

Сварные планки – 2 x 550 мм

Дополнительная опция:

- функция газации / без газации



Gemini XL

Мощность – 7 кВт

Вакуумный насос Busch – 250 м³/ч

Размеры камеры – 880 x 790 x 215 мм

Сварные планки – 2 x 770 мм

Дополнительная опция:

- функция газации



Термоусадочная машина DIP TANKS 60 / 100

Глубина камеры – 220 мм

Рабочая высота – 900 мм

Размеры камеры – 600 x 500 мм / 800 x 600 мм

Потребляемая мощность – 9,5 кВт / 15 кВт





Модель 362

Производительность – 20-40 шт/мин

Мощность двигателя – 0,75 кВт

Рабочая ширина ножа – 360 мм

Вес – 62 кг



Модель 365

Производительность – 20-50 шт/мин

Мощность двигателя – 0,75 кВт

Рабочая ширина ножа – 360 мм

Вес – 90 кг



Модель 460ТАС

Производительность – 40-160 шт/мин

Мощность двигателя – 1,1 кВт

Рабочая ширина ножа – 460 мм

Вес – 250 кг



Модель SB46

Производительность – 20-40 шт/мин

Мощность двигателя – 0,75 кВт

Рабочая ширина ножа – 460 мм

Вес – 150 кг



Модель CORTEX CF420

Производительность – 19 м/мин

Мощность двигателя – 0,75 кВт

Ширина среза – 430 мм

Вес (без/с подставкой) – 80/95 кг



Модель CORTEX CB 435

Производительность – 24 м/мин

Мощность двигателя – 0,75 кВт

Ширина среза – 430 мм

Вес (без/с разгрузочным транспортером) – 210/225 кг





Обвязочная машина FRS – G – MINI

Размер тоннеля – 265x165 мм
Глубина тоннеля – 220 мм
Производительность – до 37 оборотов в минуту
Мощность – 0,3 кВт
Вес – 80 кг



Обвязочная машина FRT-S / FRT-S 400

Размер тоннеля – 270x245 / 400x340 мм
Радиус тоннеля – 160 / 238 мм
Производительность – до 63 оборотов в минуту
Мощность – 1,3 кВт
Вес – 160 / 165 кг



Обвязочная машина FRT-MF

Размер тоннеля – 280x245 мм
Радиус тоннеля – 160 мм
Производительность – до 63 оборотов в минуту
Мощность – 1,3 кВт
Вес – 160 кг



Обвязочная машина FRT MF-400

Размер тоннеля – 440x340 мм
Радиус тоннеля – 240 мм
Производительность – до 63 оборотов в минуту
Мощность – 1,3 кВт
Вес – 165 кг



Обвязочная машина FRT-A

Производительность – до 70 циклов в минуту
Мощность – 1,6 кВт
Вес – 340 кг





ПЕТЛЕУЗЛОВЯЗАЛЬНАЯ МАШИНА

Петлеузловязальная машина

Мощность двигателя – 0,37 кВт

Высота – 1200 мм

Длина – 870 мм

Ширина – 750 мм

Производительность –

до 2900 петель в час

Вес – 128 кг



Петлеузловязальная машина предназначена для изготовления и продевания петли на куске продукта.

Принцип работы: продукт укладывается на стол под иглу с заправленной нитью. При нажатии кнопки Пуск игла прокалывает его насквозь, и формируется петля. Затем стол автоматически откидывается, и работник сдвигает продукт с готовой петлей на вешало, которое закреплено в специальном приспособлении, находящемся на столе машины.

Петлеузловязальная машина с приставкой

Приставка для равномерного распределения продукции на вешале.

Мощность двигателя – 0,37 кВт

Высота – 1200 мм

Длина – 1870 мм

Ширина – 750 мм

Производительность – до 2900 петель в час

Вес – 136 кг



Эластичные нитки для обвязочных машин

Вес – 0,75 кг/бобина

Коробка – 15 шт



Нитки для обвязочных машин

Материал – поликоттон

Вес – 0,75 кг/бобина

Коробка – 15 шт



Нитки для петлеузловязальной машины

Материал – полипропилен

Вес – 2 кг/бобина

Коробка – 6 шт





Вакуумный массажер КТ-150

Размеры – 1037 x 832 x 1235 мм

Напряжение – 220/380 В

Резервуар – 150 л

Мощность – 1,5 кВт

Вакуумный массажер КТ-300

Размеры – 1170 x 932 x 1357 мм

Напряжение – 220/380 В

Резервуар – 300 л

Мощность – 1,5 кВт

Вакуумный массажер КТ-600

Размеры – 1533 x 925 x 1490 мм

Резервуар – 600 л



Вакуумный массажер КТ-1000

Размеры – 1870 x 1065 x 1550 мм

Резервуар – 1000 л



Вакуумные массажеры предназначены для массажа свинины, говядины, мяса птицы, рыбы и других мясных продуктов в условиях вакуума в процессе засола.

Массирование осуществляется путем равномерного перемешивания мяса внутри вращающегося барабана, мясные волокна хорошо пропитываются рассолом и специями, при этом не нарушается структура тканей, белковых соединений, куски мяса сохраняют свою целостность.

Вакуумный массажер КТ-2000

Размеры – 2430 x 1254 x 1816 мм

Резервуар – 2000 л

Вакуумный массажер КТ-3000

Размеры – 2430 x 1521 x 2110 мм

Резервуар – 3000 л

Вакуумный массажер КТ-4000

Размеры – 2730 x 1626 x 2300 мм

Резервуар – 4000 л





Полуавтоматические слайсеры идеально подходят для нарезки колбас и мясных деликатесов в гипермаркетах, крупных продовольственных магазинах и на небольших предприятиях.

Автоматические слайсеры находят применение в крупных мясо-, рыбоперерабатывающих производствах, сыродельческих предприятиях и т.п. Они могут быть укомплектованы конвейером, имеют большое количество различных программ и разных видов укладки продукта.

Слайсер Scharfen VA4000

Диаметр ножа – 330 мм

Мощность двигателя – 0,6 кВт

Толщина нарезки – 0-10 мм

Производительность – 25-55 кусочков в минуту

Вес – 80 кг



Слайсер Scharfen VA4000 AT

Диаметр ножа – 330 мм

Мощность двигателя – 0,6 кВт

Толщина нарезки – 0-10 мм

Производительность – 25-55 кусочков в минуту

Вес – 130 кг



Слайсер Graef HA 800

Диаметр ножа – 300 мм

Производительность – до 160 резов в минуту

Толщина ломтика – пошаговая 0,5-10 мм

Мощность двигателя – 0,45 кВт



Слайсер Graef VA 804

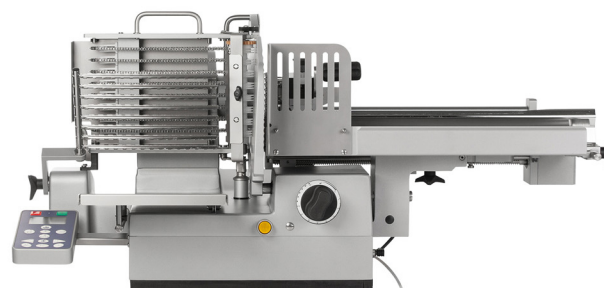
Диаметр ножа – 300 мм

Производительность – 30-60 резов в минуту

Толщина нарезки – 0,5-10 мм

Мощность двигателя – 0,5 кВт

Вес – 70 кг





Ультразвуковое устройство для отпугивания вредителей МИД-240

Регулируемая частота – 10-65 кГц

Мощность – 115 дБ

Потребляемая мощность – 4 Вт

Площадь воздействия – 240 м²



Лампа инсектицидная ВТ-20

Лампа – 2x10

Потребляемая мощность – 20

Напряжение на решетке – 3,0 кВ

Площадь действия – до 100 м²



Лампа инсектицидная ВТ-40

Лампа – 2x20 Вт

Потребляемая мощность – 40 Вт

Напряжение на решетке – 3,0 кВ

Площадь действия – до 150 м²



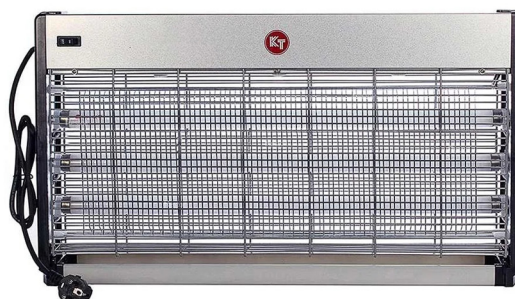
Лампа инсектицидная ВТ-60

Лампа – 3x20 Вт

Потребляемая мощность – 60 Вт

Напряжение на решетке – 3,0 кВ

Площадь действия – до 180 м²



Лампа инсектицидная MID L-20

Лампа – 2x10 Вт

Потребляемая мощность – 20 Вт

Напряжение на решетке – 3,0 кВ

Площадь действия – до 150 м²



Лампа инсектицидная MID L-40/L-80

Лампа – 2x20/2x40 Вт

Потребляемая мощность – 40/80 Вт

Напряжение на решетке – 3,0 кВ

Площадь действия – до 300/600 м²





Кольчужные перчатки meshFlex

Перчатка для защиты от ударов без манжеты.
Мелкая и кольцевая сетка из нержавеющей стали.



Кольчужные перчатки meshFlex

Перчатка для защиты от ударов с манжетой 16/20 см.
Мелкая и кольцевая сетка из нержавеющей стали.



Кольчужные перчатки Manulutex

Перчатки без манжеты полностью закрыты:
без боковых разрезов
Изготовлены из нержавеющей стали
Кольчуга – диаметр проволоки: 0,5 мм
Внутренний/внешний диаметр кольца: 3/4 мм
Размеры – от XXS до XL



Кольчужные перчатки Manulutex

Перчатки с манжетой полностью закрыты:
без боковых разрезов
Изготовлены из нержавеющей стали
Кольчуга – диаметр проволоки: 0,5 мм
Внутренний/внешний диаметр кольца: 3/4 мм
Размеры – от XXS до XL



Кевларовые перчатки

Предназначены для использования в пищевой промышленности.
Стирка при высокой температуре.
Размеры – от XS до XXL



АпроЛин -L- FINGERFIX

Натяжитель перчаток Fingerfix более точно фиксирует перчатки для защиты от ударов и компенсирует разницу в размере.
Изготовлен из эластичной пленки TPU (не прилипает друг другу).
Чрезвычайно износостойкий.





Кольчужные фартуки FLEXINOX

Длина – 158/166/170/188 см

Бюст – 88/120/100/120 см

Вес – 1,1/1,45/1,3/1,65 кг



Кольчужные фартуки LIGHTINOX

Изготовлены из нержавеющей стали

Длина – 148-165 см

Ширина – 55 см

Вес – 1,15 кг



Фартуки ПВХ

LEDOLIN

Длина – 100/120/135 см

Возможны разные цвета

GASTROTEX

Ультра легкий

Длина – 100/110 см



Фартуки AproLin L

Изготовлены из пленки ТПУ (без тканевой вставки).

Чрезвычайно устойчива к трению и истиранию.

Водонепроницаемый, устойчив к животным маслам и жирам.

Длина – 130 см



Фартуки Aprolin Eco

Изготовлены из пленки ТПУ (без тканевой вставки).

Гибкость при низких температурах до -65°C.

Машинная стирка до 90°C.

Водонепроницаемый, устойчив к животным маслам и жирам.

Длина – 115/135/155 см

Ширина – около 95 см

Разные цвета



Фартуки Aprotex EL

Изготовлены из полиэстера с односторонним полиуретановым покрытием.

Водонепроницаемый.

Устойчив к животным маслам и жирам.

Длина – 90-140 см

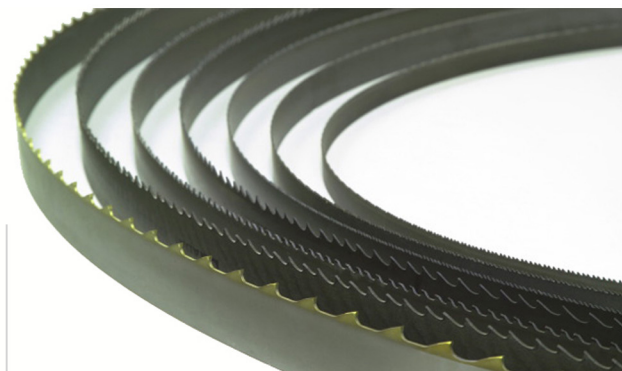
Ширина – 70/90 см



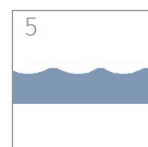
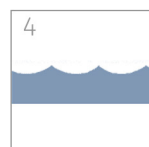
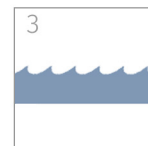
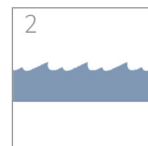
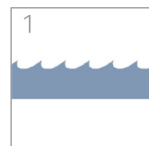


ПОЛОТНА ДЛЯ ЛЕНТОЧНЫХ ПИЛ, РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Полотна для ленточных пил



1. Универсальные – 4 зуба/дюйм
2. Продольная распиловка туши – 3+3
3. Мороженое мясо/рыба – 2 зуба/дюйм
4. Для хлеба
5. Птица – волнистое полотно



Ножи и решетки для мясорубок

Решетки выполнены из нержавеющей стали особой закалки.

Размеры решеток варьируются от 2 до 30 мм.

Ножи для мясорубок особой закалки и со стеллитовым покрытием.



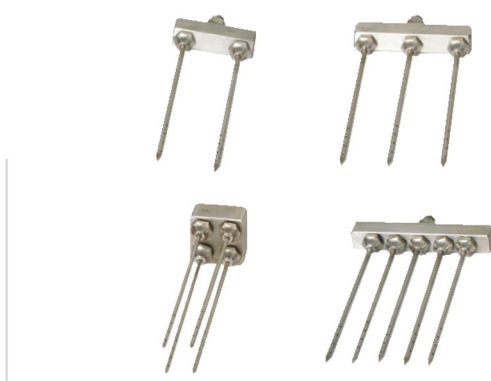
Полотна для шкуроемных машин



Иглы для Инъектора

Насадки для инъектора с одной, двумя, тремя, четырьмя и пятью иглами.

Размер иглы – 150 x 4 мм



Ножи для слайсеров





Ножи поварские



285.HR01.06

Нож для чистки овощей



285.HR03.10

Нож для овощей



281.HR05.12

Нож для томатов



281.HR09.25

Хлебный нож



281.HR80.25

Нож поварской ШЕФ
с выемками



281.HR85.18

Нож поварской японский
с выемками

Ножи для сыра



243.9501.36

Нож для сыра



241.9505.38

Нож для пиццы

Ножи для мяса



286.3851.13

Нож обвалочный с жестким
лезвием с выемками



284.3918.13

Нож обвалочный узкое лезвие



283.3199.15

Нож обвалочный
среднеширокое лезвие



286.3139.15

Нож обвалочный
широкое лезвие



281.3741.16

Нож шкуроемный



281.2016.22

Нож обвалочный (убой скота)



286.3085.21

Нож шкуроемный



286.3158.18

Нож для мяса



286.3552.25

Нож для нарезки с выемками



286.3181.26

Нож для резки больших
кусков мяса

Ножи для рыбы



246.3156.21

Нож филейный рыбный



246.3702.18

Нож филейный рыбный гибкий



286.HR28.30

Нож филейный для нарезки
рыбы (лососины)



Японские



261 TK10.18

Нож ДЕБА Японский ШЕФ



261 TK14.24

Нож ЯНОДЖИБО Японский
для суши



261 TK26.18

Нож УСУБА Японский
для овощей

Разные ножи



271 9933.05

Нож для вскрытия устриц



151 2044.14

Нож технолога раскладной -
с клипом и вилочкой

Топоры



344 4030.20

Топор для рубки.
Длина лезвия 20 см



392.400G.15

Топор мясника 1540 г



C545R

Зеркалка

Диам. 12 мм, длина 30 см, кр.



I422R

Диам. 12 мм, длина 30 см, ов.



G300N

Плоский

длина 30 см



G695N

Плоский

EVOLUTION 7



S500R

Гладкий

длина 25 см, кр.



W5135

Титановое покрытие

Диам. 12 мм, длина 30 см, ов.



W6327

С алмазным напылением

Диам. 11 мм, длина 27 см, ов.



W5025

Керамический

Диам. 10 мм, длина 25 см, кр.



79576

Точильный камень
Размер - 200 x 50 x 20 мм
Зернистость - 150/500
Вес - 509 гр.



79750

Точильный камень овальный
Высокоабразивный
Размер - 240 x 30 x 15 мм
Зернистость - 180
Вес - 196 гр.



Рёберный нож

Лезвие - 14/16/18/20/22 мм



Заточное устройство KE-198

Угол лезвия – от 11 до 15 градусов

Мощность – 0,5 кВт

Вес – 1,1 кг



Заточное устройство KE-500

Угол лезвия – от 6 до 30 градусов

Мощность – 0,7 кВт

Вес – 3 кг



Заточное устройство 2000

Угол заточки – 20 градусов

Мощность – 155 Вт

Вес – 3 кг



Заточное устройство 2100

Угол заточки – 20 градусов

Мощность – 175 Вт

Вес – 4 кг



Ручное заточное устройство Fischer W4100

Заточное устройство с креплением из нержавеющей стали.

Вес – 0,562 кг



Ручное заточное устройство Fischer W4055

Обеспечивает идеальную правку благодаря постоянному углу заточки в 30°.

Точит любой тип ножей.

Размер – высота 18 см, ширина 22 см.

Вес – 0,773 кг





ШКУРОСЪЁМНЫЕ МАШИНЫ МАЈА Б/У

Шкуротъёмная
машина
MAJA TEM 100



Плёнкоотъемная
машина
MAJA EVM 3000



Шкуротъёмная
машина
MAJA FEM 436



Шкуротъёмная
машина
MAJA GEA 3421



Шкуротъёмная
машина
MAJA Skinny



Шкуротъёмная
машина
MAJA SBA 405



Шкуротъёмная
машина
MAJA SBA 420



Шкуротъёмная
машина
MAJA VBA 505



Шкуротъёмная
машина
MAJA BMX 554





Плёнкосъёмная
машина
Weber ASE 551



Шкуротёрная
машина
Weber AS 450



Шкуротёрная
машина
Weber ASO 460



Шкуротёрная
машина Geba Weber
FSM 600



Шкуротёрная
машина
Weber ASB 1000



Машина для нарезки
Weber ASB 1200



Шкуротёрная
машина
Weber ASC 560



Шкуротёрная
машина
Weber ASK 600



Шкуротёрная
машина
Weber ASB 600/2





ШКУРОСЪЁМНЫЕ МАШИНЫ Б/У

Плёнкосъёмная машина
Nock V460



Шкуроемная машина
Nock CB460



Шкуроемная машина
Grasselly AB520



Шкуроемная машина
Grasselly AB720



Шкуроемная машина
Steen ST113



Шкуроемная машина
Steen 600

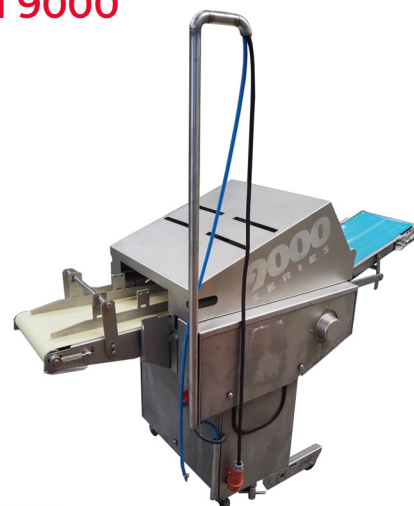




Шкуростьёмная машина
Townsend 7650



Шкуростьёмная машина
Townsend 9000



Шкуростьёмная машина
Cretel SB365



Шкуростьёмная машина
Cretel 562A



Шкуростьёмная машина
Baader 50



Шкуростьёмная машина
Varlet V558





Ленточная пила КТ-400



Ленточная пила КТ-750



Мясорубка КТ LM-32P



Мясорубка КТ LM-98A



Рыбочистка КТ-S

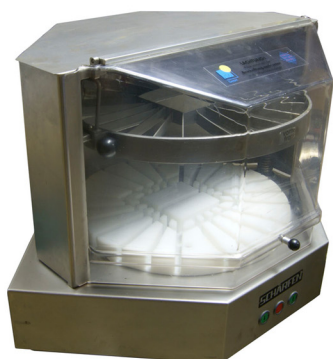


Мясопресс КТ-ALP

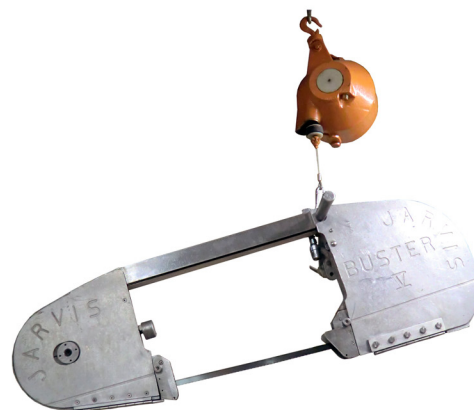




Сырорезка Scharfen AK4



**Подвесная пила
Jarvis Buster 5**



**Обвязочная машина
Siebeck FRT-S-G**



Ињектор Fomaco 20-40



**Вакуумно-упаковочная
машина Roschermatic VM-69/2**



Шпигорезка Treif 1304





ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

8 (800) 500-75-93

8 (812) 244-14-81

8 (812) 244-14-82

г. Санкт-Петербург, 3-й Верхний переулок, 5Л

E-mail: info@ktspb.ru

ktspb.ru ■ nozhi-kt.ru

