

Caratteristiche tecniche

- Struttura esterna in acciaio tipo monolitico; saldature con procedimento semiautomatico a filo continuo per una perfetta tenuta stagna.
- Porta esterna munita di resistenza elettrica anticongelamento.
- Canalizzazioni di scarico dotate di resistenze elettriche anticongelamento.
- Rivestimento interno completamente in acciaio inox: satinato per le pareti e il soffitto, antiscivolo per il pavimento.
- Irrigidimento strutturale con barre di rinforzo e pedane di appoggio che integrano l'unità.
- Reparto laboratorio munito di impianto di condizionamento con temperatura regolabile da +12°C a +26°C indipendentemente dalle condizioni climatiche esterne; l'impianto è del tipo Split-System composto da un gruppo interno ed uno esterno.
- Impianto elettrico centralizzato per la gestione dei quadri di comando alle macchine; completamente a tenuta stagna, con rete generale di messa a terra.
- Impianto idrico completo di riscaldatore d'acqua e con tubazioni interne rivestite in materiale anticongelamento.

Технические характеристики

- Внешняя структура стальная, монолитного типа; сварка полуавтоматическая непрерывным швом для полной герметичности.
- Внешняя дверь снабжена электрическим резистором, предохраняющим от замораживания.
- Каналы для стока снабжены электрическим резистором, предохраняющим от замораживания.
- Внутренняя обшивка полностью из нержавеющей стали: глянцевая для стенок и потолка, антискользкая для пола.
- Структурное упрочнение при помощи армированных стержней и опорных площадок, которые дополняют установку.
- Участок переработки снабжен установкой для кондиционирования с температурой, регулируемой от +12°C до +26°C независимо от внешних климатических условий; установка типа Split-System, состоящая из одной внешней группы и одной внутренней.
- Электрическая система централизована для управления пультами управления механизмами; полностью герметична, с общей сетью заземления.
- Гидравлическая система снабжена подогревателем воды и внутренним трубопроводом, с изоляционным покрытием из материалов, предохраняющих от замораживания.

Dimensioni esterne	Lunghezza / Длина	Larghezza / Ширина	Altezza / Высота
Внешние размеры	12.192 mm	2.438 mm	2.591 mm
Portata	Soffitto / Потолок	Pianale / Платформа	* La struttura è indeformabile sino a 230 km/h di velocità del vento * Struttura indeformabile fino a 230 km/h di velocità del vento
Грузоподъемность	250 kg/m ² — 250 кг/м ²	500 kg/m ² — 500 кг/м ²	

Coibentazione

Nell'intercapedine tra le lamiere esterne ed il rivestimento interno viene inserito a spruzzo del poliuretano con densità di 40kg/m³.

Spessori pareti laterali:
100mm + grecatura (cella frigorifera)
80mm + grecatura (laboratorio)
Spessore soffitto:
80mm + grecatura
Spessore pavimento:
80mm + grecatura

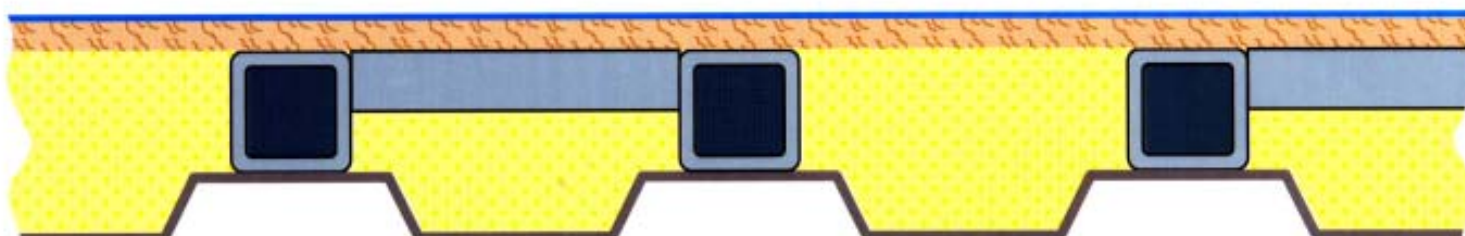
Изоляция

В зазор между внешними листами и внутренней обшивкой вводится впрыскиванием полиуретан плотностью 40 кг/м³.

Толщина боковых стенок:
100 мм+ профилирование (холодильная камера)
80 мм+ профилирование (участок переработки)
Толщина потолка:
80 мм+ профилирование
Толщина пола:
80 мм+ профилирование

VIA MODENA, 53 - 41014 - CASTELVETRO (MO) ITALY

TEL. +39.059.754 901 - FAX. +39.059.754 900 - E-mail: info@tecnostardue.it - www.tecnostardue.it



Zona insacco e zona cottura/affumicatura.
Vid участка наполнения и варки / копчения.



Vista completa del laboratorio di lavorazione.
Общий вид участка переработки.

Dotazione di serie

- Cella frigorifera a temperatura costante di 0°C.
- Linea completa di attrezzature per il taglio, la tritatura, la miscelazione e l'insacco.
- Con l'utilizzo del cutter si ottengono impasti fini per prodotti tipo würstel; con l'utilizzo solo del tritacarne e dell'impastatrice si ottengono salumi con impasto grosso tipo salsicce.
- Serie di tavoli e attrezzature per la preparazione della carne.
- Zona di cottura composta da forno a carrelli e gruppo affumicatore incorporato; è possibile asciugare, rosolare, arrostitire, cuocere e affumicare qualsiasi tipo di prodotto.
- L'unità MOBIL STAR può prevedere anche il confezionamento sottovuoto dei prodotti.



Cella di conservazione 0°C.
Vid камеры для хранения 0°C.

Серийное оборудование

- Холодильная камера с постоянной температурой 0°C.
- Линия, укомплектованная оборудованием для разрезания, измельчения, смешивания и наполнения.
- При помощи куттера производят фарш мелкого помола для продуктов типа сосисок; пользуясь только мясорубкой и фаршемешалкой производят фарш крупного помола типа для сырых колбасок.
- Комплект столов и оборудования для подготовки мяса.
- Участок варки, состоящий из печи с выдвижным подом и встроенного агрегата для копчения; возможно сушить, поджаривать, жарить, варить и коптить любой тип продуктов.
- Установка MOBIL STAR может также предусмотреть вакуумную расфасовку продуктов.

VIA MODENA, 53 - 41014 - CASTELVETRO (MO) ITALY

TEL. +39.059.754 901 - FAX. +39.059.754 900 - E-mail: info@tecnostardue.it - www.tecnostardue.it



Zona taglio, tritatura e impasto.
Vid участка разрезания / измельчения / смешивания.



Atrio con quadri di comando.
Vid переднего помещения / пульта управления.




MobilStar
Meat processing unit



L'unità MOBIL STAR è una linea di produzione completa che consente la lavorazione di diversi tipi di carne; l'impianto è autosufficiente e pronto all' utilizzo perchè dotato di tutti gli accessori per la lavorazione e la cottura. L'unità MOBIL STAR permette di preparare un vasta gamma di prodotti come salsicce, salami, arrostiti, wurstel e carne in pezzi in versione cotta, affumicata e fresca. La produzione giornaliera può variare dai 400 ai 1200 kg in base al tipo di prodotto programmato e al modello di MOBIL STAR scelto. L'unità MOBIL STAR è progettata e costruita nel rispetto degli standards internazionali che regolamentano i containers e la loro movimentazione. L'impiego di sofisticate tecnologie permettono l'installazione dell'impianto in territori a forte escursione termica (+45°C -50°C).

Установка MOBIL STAR – это линия комплексного производства, которая позволяет производить переработку разных видов мяса: установка готова к эксплуатации, потому что снабжена всем необходимым оборудованием для переработки и варки. Установка MOBIL STAR позволяет производить широкий ассортимент продуктов, таких, как сырые колбаски, колбасы, жаркое, сосиски и кусковое мясо: вареное, копченое и сырое. Суточная производительность может варьироваться от 400 до 1200 кг в зависимости от вида запрограммированной продукции и типа выбранной модели MOBIL STAR. Установка MOBIL STAR спроектирована и изготовлена в соответствии с мировыми стандартами, которые определяют изготовление контейнеров и их передвижение. Применение передовой технологии позволяет использование данной установки на территории с колебаниями температуры (+45°C -50°C).

VIA MODENA , 53 - 41014 -CASTELVETRO (MO) ITALY

TEL. +39.059.754 901 - FAX. +39.059.754 900 - E-mail : info@tecnostardue.it - www.tecnostardue.it



VIA MODENA , 53 - 41014 -
CASTELVETRO (MO) ITALY

TEL. +39.059.754 901 -
FAX. +39.059.754 900 -
E-mail : info@tecnostardue.it
www.tecnostardue.it



MobilStar
Meat processing unit




Tecnostardue