



Общество с ограниченной ответственностью
«Пищевые технологии и оборудование»
ИНН 7840044510 КПП 784001001
191002, г. Санкт-Петербург, ул. Ломоносова, д.9 лит. А
тел. +7 981 864 03 29, e-mail nbabin@pto-itmo.ru

р/с 40702810003270002245 в филиале Точка
ПАО Банка «Финансовая Корпорация Открытие»
г. Москва, к/с 30101810845250000999 в ГУ Банка России по ЦФО
ИНН 7706092528 КПП 775043002 БИК 044525999

Каталог продукции ООО «ПТО» (Бренд DefroFast)

Автоматизированные линии:

- IceCrusher BS – установка только для разделения замороженных блоков без предварительной дефростации. Представляет из себя емкость из нержавеющей стали, наполненную водой. Блоки подвергаются воздействию электрогидравлического удара, что приводит к разделению на тушки, при этом продукт не повреждается. После разделения рыба с помощью виброконвейера подается сразу на упаковку, минуя процессы разморозки, глазирования и замораживания. Установка полностью автоматизирована, обеспечивает дезинфекцию поверхности рыбы. Технические характеристики: габариты 3 x 1 x 1.6 (Д x Ш x В); напряжение 380 Вт, 50 Гц; мощность 2,5 кВт, производительность 10 блоков в минуту. Опции: сенсорный экран пульта управления, система фильтрации и подогрева воды (при использовании замкнутого цикла)
- IceCrusher BD – установка для размораживания блоков рыбы с применением электрогидроудара, что позволяет сократить время дефростации до 8-15 минут (-2 градуса в середине тушки). Установка полностью автоматизирована. Обеспечивает дезинфекцию поверхности рыбы. Технические характеристики: габариты 7 x 1,3 x 1.8 (Д x Ш x В); напряжение 380 Вт, 50 Гц; мощность 5,5 кВт, производительность 2-3 блоков в минуту. Опции: сенсорный экран пульта управления, система фильтрации и подогрева воды (при использовании замкнутого цикла)
- IceCrusher BSD – установка для размораживания и разделения блоков без предварительной дефростации. Оборудована двумя конвейерами. Актуально для тех, кто занимается и переработкой, и переупаковкой рыбы. Сочетает в себе особенности IceCrusher BS и IceCrusher BD. Позволяет исключить процессы разморозки, глазирования и замораживания



Общество с ограниченной ответственностью
«Пищевые технологии и оборудование»
ИНН 7840044510 КПП 784001001
191002, г. Санкт-Петербург, ул. Ломоносова, д.9 лит. А
тел. +7 981 864 03 29, e-mail nbabin@pto-itmo.ru

р/с 40702810003270002245 в филиале Точка
ПАО Банка «Финансовая Корпорация Открытие»
г. Москва, к/с 30101810845250000999 в ГУ Банка России по ЦФО
ИНН 7706092528 КПП 775043002 БИК 044525999

при переупаковке рыбы и сократить время размораживания для переработки. Установка полностью автоматизирована. Обеспечивает дезинфекцию поверхности рыбы. Технические характеристики: габариты 7 x 1,3 x 2.1 (Д x Ш x В); напряжение 380 Вт, 50 Гц; мощность 5,5 кВт, производительность 2-3 блоков в минуту (при размораживании), 10 блоков в минуту (при переупаковке)

Опции: сенсорный экран пульта управления, система фильтрации и подогрева воды (при использовании замкнутого цикла)

Установки с использованием ручного труда:

- IceCrusher mini BS – бюджетная установка для небольших предприятий, применяется для разделения замороженного блока на тушки без предварительной дефростации. Перемещение блока осуществляется с помощью ручного труда. Установка обеспечивает дезинфекцию поверхности рыбы. Технические характеристики: габариты 1 x 1 x 0,7 (Д x Ш x В); напряжение 380 Вт, 50 Гц; мощность 0,5 кВт, производительность 3 блока в минуту.