



## Качество в сепарировании мяса

Фирма «ЛИМА» является специалистом в производстве сепараторов для отделения мяса от костей, мясообвалочных и жиловочных машин для переработки птицы, свинины, рыбы, баранины и говядины.

Предлагаются 20 различных запатентованных моделей производительностью от 200 до 12.000 кг в час.



- Хорошая волокнистая структура продукта на "S"-сепараторах;
- Обычный и грубо-структурированный фарш на "D"-обвальщиках;
- Мелкоструктурированный фарш на «DS» - сепараторах-мясообвальщиках;
- Структурный фарш грубого помола в "DD"-жиловочных машинах.
- Непрерывная загрузка;
- Гигиеничность;
- Не требуется предварительного дробления сырья;
- Простая подготовка к эксплуатации и быстрая очистка.

Благодаря конструкции машины, обеспечивается высокий выход (целая тушка 82%) и низкое содержание кальция (0,15%- 0,20)%. Низкая скорость вращения шнека гарантирует небольшое увеличение температуры (до 1С). Это позволяет получить продукцию высокого качества с идеальной структурой для дальнейшей переработки.

Конструкция бункера и самой машины позволяет быстро производить мойку и дезинфекцию, обеспечивая 100% доступ к частям машины. Кроме того, все модели могут поставляться со специальным столом демонтажа для облегчения мойки. Сепарирующая головка автоматически регулируется, оптимально приспособляясь к изменениям в сырье. Полученный после сепарации продукт передается по защищенной трубе без необходимости дополнительного насоса. Дополнительно фирма «ЛИМА» предлагает автоматические системы наполнения и взвешивания, детектор металла, а также комплексные системы D+S для процессов обвалки и сепарирования.

Представитель фирмы «ЛИМА»: ООО «АЛВИК-Центр»  
129085 Россия, Москва, ул.Годовикова, д.9, к.2  
Тел: (495) 775-13-06, 775-13-07,  
тел./факс: (495) 687-27-29, e-mail: info@alvic.ru, www.alvic.ru

**Будем рады встрече с вами  
на выставке «Агропродмаш-2010»  
на нашем стенде 22D15, павильон 2, зал 2**

