

WILKI I INNE URZĄDZENIA ВОЛЧКИ И ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ GRINDERS AND OTHER MACHINES



INWESTPOL

ISO 9001





Inwestpol-Consulting Poland działa w branży urządzeń dla przemysłu spożywczego, ze szczególnym uwzględnieniem przetwórstwa mięsnego.

Znamy wymagania i potrzeby klienta tej branży, bazując na 25-letnim doświadczeniu założyciela Firmy i zespołu pracowników.

Większość naszych urządzeń trafia na eksport, a marka Inwestpol jest reprezentowana w ponad 20 krajach, gdzie sprzedajemy nasze maszyny za pośrednictwem sieci dystrybutorów i partnerów.

Zaufali nam klienci między innymi z: Rosji, Białorusi, Ukrainy, Kazachstanu, Meksyku, Chile, Dominikany, Japonii, Chin i Państw Unii Europejskiej.



Inwestpol-Consulting Poland работает в отрасли по производству оборудования для пищевой промышленности, в особенности для мясных перерабатывающих предприятий.

Мы знаем нужды и потребности клиента данной отрасли, основываясь на 25-летний опыт основателя фирмы и коллектива сотрудников.

Большая часть выпускаемого оборудования отправляется на экспорт, а марка Inwestpol представлена в более 20 странах, мы продаем наши машины через партнеров и дистрибьюторские сети.

Нам доверили клиенты в частности из : России, Беларуси, Украины, Казахстана, Мексики, Чили, Доминиканы, Японии, Китая и государств Евросоюза.



Inwestpol-Consulting Poland operates in the sector of the food industry, with particular emphasis on meat processing.

We know the customer's requirements and needs of the industry, based on 25 years experience of the Company founder and team workers.

Most of our equipment is exported, and the brand Inwestpol is represented in more than 20 countries where we sell our machines through distributors and partners.

We are trusted by customers, among others from: Russia, Belarus, Ukraine, Kazakhstan, Mexico, Chile, Dominican Republic, Japan, China and the European Union States.



WILKI I INNE URZĄDZENIA

Inwestpol jest producentem ponad 50 typów maszyn i urządzeń. Podstawowy asortyment to nastrzykiwarki i masownice, ale obok nich produkujemy również wilki proste i kątowe, myjki kijów wędzarniczych, podnośniki wózków 200 l, małe komory wędzarnicze KW 50 z przeznaczeniem dla gastronomii i supermarketów i różnego rodzaju mini maszyny: ręczny mieszalnik o pojemności 30 l (PW 30), nadziewarkę ręczną o pojemności 3,5 l (NA 3,5), czy prostą wędzarkę (KW 10).

Do mini maszyn możemy także zaliczyć nastrzykiwarkę ręczną (AN 1) i masownicę o pojemności 40 l (MAL 40).

Urządzeniem, w którym zastosowano unikalne rozwiązanie techniczne (patent PL nr 213542) jest tzw. desztaplator służący do rozładunku pojemników.



ВОЛЧКИ И ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Inwestpol является производителем более 50 типов машин и оборудования. Основной ассортимент это иньектора и массажеры, на ряду с ними изготавливаем также волчки простые и угловые, мойки копильных палок, подъемники для тележек 200 литровых, небольшие копильные камеры KW 50 предназначенные для гастрономии и супермаркетов и разного вида машины: ручные мешалки емкостью до 30 литров (PW30), ручные шприцы емкостью 3,5 литра (NA 3,5) и мини копилки (KW 10).

К мини оборудованию можем также зачислить ручной иньектор (AN 1) и массажер емкостью 40 литров (MAL 40).

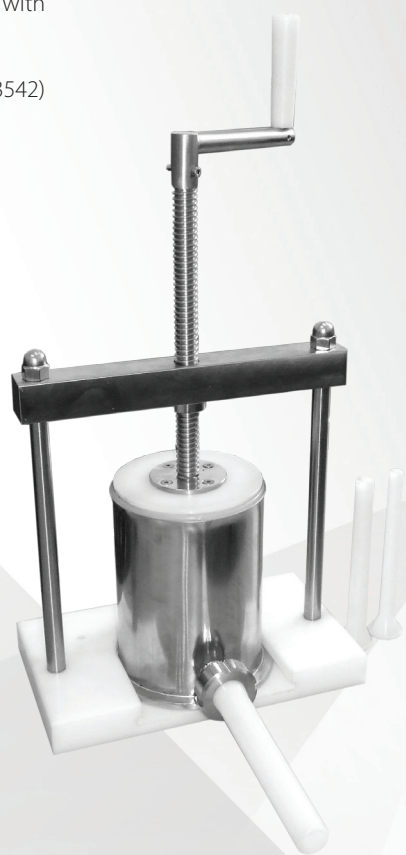
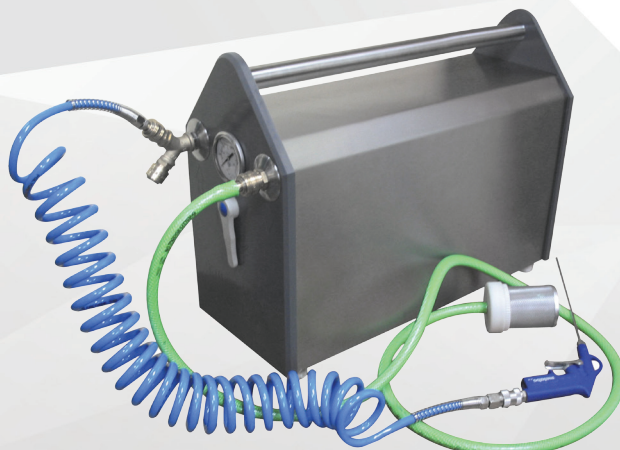
Оборудованием, в котором применены уникальные технические решения (патент PL № 213542) является так называемый дештаплятор служащий для разгрузки ящиков.

GRINDERS AND OTHER DEVICES

Inwestpol manufactures more than 50 types of machines and equipment. The basic range of the offer are Injectors and Tumblers, but also straight and angle Grinders, smoke sticks washers, lifting devices PR for trolleys 200 l, small smoking chambers KW 50 intended for restaurants and supermarkets and a variety of mini machines: Hand mixer with a capacity of 30 l (PW30), manual Stuffer 3,5 l (NA 3,5) or a simple smokehouse (KW 10).

Mini machines can also include a manual injector (AN 1) and tumbler with a capacity of 40 liters (MAL 40).

The device, which uses a unique technical solution (Patent PL No. 213542) is called destapling machine used to unload containers.



WILK:

PK-130 – wilk prosty

PKF-130 – wilk prosty ze wzmocnionym silnikiem

PKM-130 – wilk z funkcją mieszania

CHARAKTERYSTYKA

- » Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej.
- » Średnica gardzieli 130 mm.
- » Dwie prędkości ślimaka: 160 / 320 obr./min.
- » Wydajność: 2000-4000 kg/h.
- » Zestaw tarcz przepustowych o średnicach: 3, 5, 8, 10, 14, 20.
- » Zestaw 2 szarpaków i noży tnących.
- » Obudowa ochronna gardzieli.
- » Prosta obsługa urządzenia.



		PK - 130	PKF - 130	PKM -130
Ilość biegów/ Число скоростей / Number of gears		2	2	2
Moc napędu/ Мощность привода / Drive power	kW / кВт	4,7/8,4	9,5/11,5	4,7/8,4
Wielkość lejki zasypowego/ Величина воронки / Hopper capacity	l / л	Standard 120 Стандарт 120 Standard 120	Standard 120 Стандарт 120 Standard 120	Standard 80 Стандарт 80 Standard 80
Zasilanie / Питание / Voltage	V/Hz / В/Гц	3x400/50	3x400/50	3x400/50
Wymiary (L x B x H)/ Размеры (L x B x H) / Dimensions (L x B x H)	mm / мм	1150 x 850 x 1200	1150 x 850 x 1200	1150 x 850 x 1200
Masa/ Вес / Weight	kg / кг	550	700	570
Moc silnika mieszania/ Мощность двигателя мешалки / Mixing engine power	kW / кВт	-	-	1,5
Ilość obrotów mieszadła / Кол-во оборотов мешалки / Amount of mixing arm rotations	obr. /обор./ rot.	-	-	35

ВОЛЧКИ:

РК – 130 – прямой волчѐк

РКФ – 130 – прямой волчѐк с усиленным двигателем

РКМ – 130 – волчѐк с функцией перемешивания

GRINDERS:

РК – 130 – standard automatic meat mincer

РКФ – 130 - automatic meat mincer with stronger engine

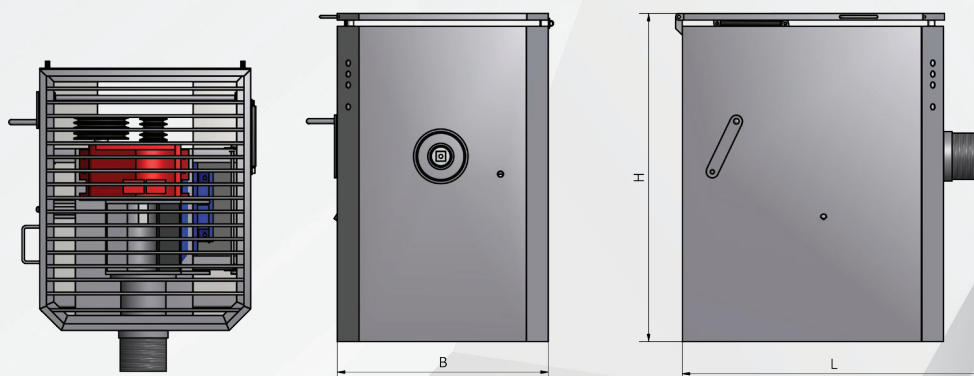
РКМ – 130 - automatic meat mincer with mixing arm

ХАРАКТЕРИСТИКА

- » Изготовлено из нержавеющей кислотоустойчивой стали.
- » Диаметр горловины 130 мм.
- » Две скорости червяка: 160 / 320 обр/мин.
- » Производительность 2000-4000 кг/час.
- » Комплект пропускных сит с диаметром: 3,5,8,10,14,20.
- » Комплект: 2 шрота и 2 режущих ножа.
- » Защитный кожух горловины.
- » Легкое обслуживание оборудования .

DESCRIPTION

- » Made of stainless and acid-proof steel.
- » Hole plate diameter 130 mm.
- » 2 worm speeds: 160 / 320 rot./min.
- » Effectiveness 2000-4000 kg/h.
- » Hole plates set: 3,5,8,10,14,20.
- » 2 tearing devices and 2 knives.
- » Protection cover at the throat outlet.
- » Machine easy to operate.



ISO 9001



ISO 9001

Опcje:

- ☐ Wielkość leja zasypowego na życzenie klienta:

• PK-130, PKF-130:
45-200 l.
..... l.
 • PKM-130: 80-200 l.
..... l.

Опции:

- ☐ Величина воронки по желанию клиента:

• PK-130, PKF-130:
45-200 л.
..... л.
 • PKM-130: 80-200 л.
..... л.

Options:

- ☐ Hopper capacity on customer's request:

• PK-130, PKF-130:
45-200 l.
..... l.
 • PKM-130: 80-200 l.
..... l.

WILK KĄTOWY PKK-130

CHARAKTERYSTYKA

- » Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej.
- » Średnica gardzieli 130 mm.
- » Dwie prędkości ślimaka: 160 / 320 obr./min.
- » Wydajność: 2000-4000 kg/h.
- » Zestaw tarcz przepustowych o średnicach: 3, 5, 8, 10, 14, 20.
- » Zestaw 2 szarpaków i noży tnących.
- » Obudowa ochronna gardzieli.
- » Prosta obsługa urządzenia.



		PKK-130
Ilość biegów/ Число скоростей / Number of gears		2
Moc napędu/ Мощность привода / Drive power	kW / кВт	17,2
Wielkości lejki zasypowego/ Величина воронки / Hopper capacity	l / л	Standard 200 Стандарт 200 Standard 200
Zasilanie / Питание / Voltage	V/Hz / В/Гц	3x400/50
Wymiary (L x B x H)/ Размеры (L x B x H)/ Dimensions (L x B x H)	mm / мм	1160 x 1160 x 1500
Masa/ Бес / Weight	kg / кг	780

УГЛОВОЙ ВОЛЧЁК РКК-130

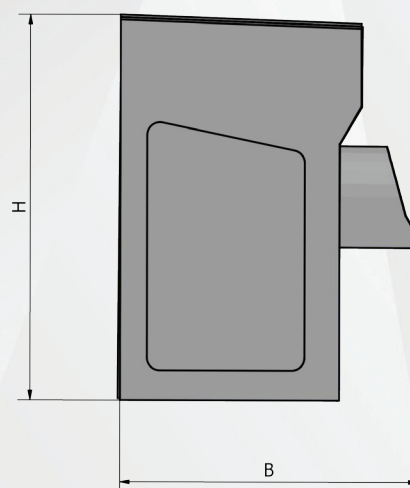
ANGLE GRINDER РКК-130

ХАРАКТЕРИСТИКА

- » Изготовлено из нержавеющей и кислотоустойчивой стали.
- » Диаметр горловины 130 мм.
- » Две скорости червяка: 160 / 320 обр/мин.
- » Производительность 2000-4000 кг/час.
- » Комплект пропускных сит с диаметром: 3,5,8,10,14,20.
- » Комплект: 2 шрота и 2 режущих ножа.
- » Защитный кожух горловины.
- » Легкое обслуживание оборудования.

DESCRIPTION

- » Made of stainless and acid-proof steel.
- » Hole plate diameter 130 mm.
- » 2 worm speeds: 160 / 320 rot./min.
- » Effectiveness 2000-4000 kg/h.
- » Hole plates set: 3,5,8,10,14,20.
- » 2 tearing devices and 2 knives.
- » Protection cover at the throat outlet.
- » Machine easy to operate.



ISO 9001



AC 070 QMS



ISO 9001

Опcje:

- ☐ Wielkość lejа zasypowego na życzenie klienta (max. 300 l.)

..... l.

- ☐ Odżyławianie mechaniczne

Опции:

- ☐ Величина воронки по желанию клиента: (макс. 300 л.)

..... л.

- ☐ Механическая отжиловка

Options:

- ☐ Hopper capacity on customer's request: (max. 300 l.)

..... l.

- ☐ Mechanical veins extraction

MYJKA KIJÓW MK

CHARAKTERYSTYKA

- » Konstrukcja ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej.
- » Sterowanie panelem dotykowym Mitsubishi.
- » Ręczne dozowanie środków do czyszczenia i mycia.
- » Ustawianie czasu procesu.
- » Długość kija: 900-1000 mm.

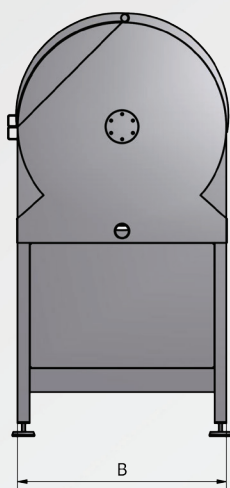


MK - 300		
Obroty mieszadła/ Обороты мешалок / Mixers rotations	obr. / min / мм обор / мин rot. / min	10
Moc zainstalowana/ Номинальная мощность / Installed power	kW / кВт	2
Maksymalny załadunek/ Максимальная загрузка / Max load	szt. / шт. / pcs.	300
Ciśnienie wody / Давление воды / Water pressure	Mpa / Mpa	0,3
Zużycie wody/ Использование воды / Water consumption	m ³ / м ³	0,15
Rozmiary (L x B x H)/ Размеры (L x B x H) / Dimensions (L x B x H)	mm / мм	1500 x 700 x 1300
Zasilanie/ Питание / Voltage	V/Hz / В/Гц	3x400/50
Masa/ Вес / Weight	kg / кг	300

МОЙКА ДЛЯ КОПТИЛЬНЫХ ПАЛОК МК SMOKING STICK WASHER MK

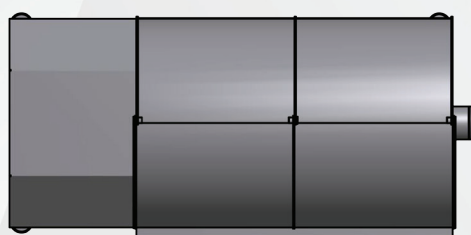
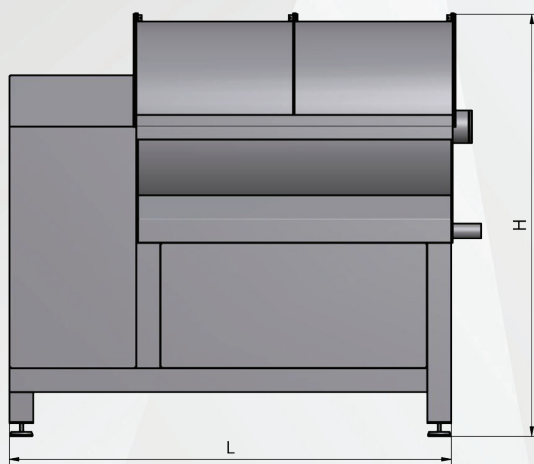
ХАРАКТЕРИСТИКА

- » Конструкция из нержавеющей кислотоустойчивой стали.
- » Управление при помощи сенсорной панели Mitsubishi.
- » Ручная дозировка средств для чистки и мойки.
- » Установка времени процесса.
- » Длина палки: 900-1000 мм.



DESCRIPTION

- » Made of stainless and acid-proof steel.
- » Mitsubishi control panel with touch screen.
- » Manual detergent dosage system.
- » Adjusting of time process.
- » Stick length: 900-1000 mm.



Опcje:

- ☐ 2 fazy mycia:
zamaczanie i mycie
główne
Automatyczne
dozowanie środków
do czyszczenia
Ustawianie czasu
procesu, poziomu
wody
Automatyczna
wymiana wody

Опции:

- ☐ 2 фазы мойки:
замачивание и главная
мойка
Автоматическая
дозировка моющих
средств
Установление времени
процесса, уровня воды
Автоматический обмен
воды

Options:

- ☐ 2 washing stages:
preliminary washing
and main washing
Automatic detergent
dosage system
Adjusting of water
level and time of
process
Automatic change of
water

PODNOŚNIK SŁUPOWY PR

CHARAKTERYSTYKA

- » Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej.
- » Podnośnik słupowy PR przeznaczony jest do współpracy ze wszystkimi maszynami masarskimi wymagającymi załadunku surowca z wózka typu U-200. np: WILK PK, MIESZALNIK PW, MASOWNICA MA, NADZIEWARKA.
- » Podnośnik posiada możliwość regulacji wysokości podnoszenia w zakresie od 1400 do 2000 mm. W wersji podstawowej wymaga kotwienia do podłoża. Gdy współpracuje jako urządzenie zintegrowane z maszyną nie wymaga kotwienia.
- » Podnośnik słupowy PR wykonany jest ze stali kwasoodpornej, co w znaczący sposób wpływa na wytrzymałość urządzenia oraz ułatwia jego mycie.



PR		
Napęd / Привод / Drive		Śruba trapezowa pociągowa Винтовой механизм Trapezium lead - screw
Zasilanie / Питание / Voltage	V/Hz / В/Гц	3x400/50
Moc silnika / Мощность двигателя / Motor power	kW / кВт	1,5
Prędkość podnoszenia / Скорость подношения / Lifting speed	m/min м/мин	3,7
Udźwig maksymalny / Макс. грузоподъемность / Max. lift	kg / кг	280
Wysokość podnoszenia - regulowana / Высота подношения – регулируемая / Lift height - regulated	mm / мм	1400-2000
Wymiary (L x B x H) / Размеры (L x B x H) / Dimensions (L x B x H)	mm / мм	1110 x 1030 x 2950
Masa / Вес / Weight	kg / кг	300

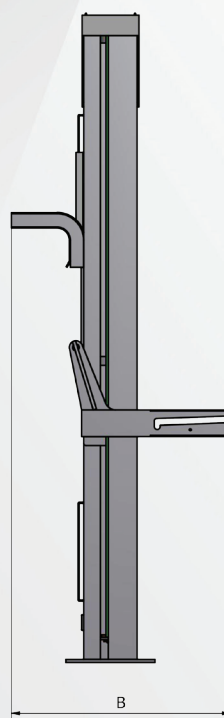
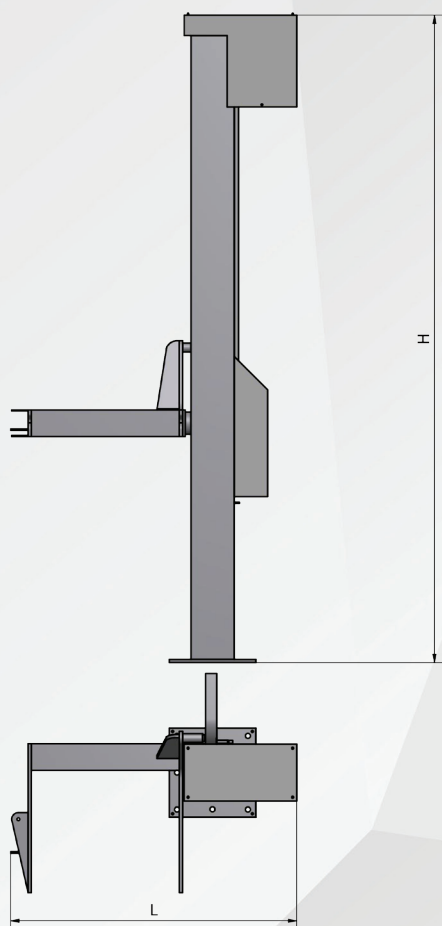
ПОДЪЕМНИК PR LOADING DEVICE PR

ХАРАКТЕРИСТИКА

- » Конструкция из нержавеющей кислотоустойчивой стали.
- » Мачтовый подъемник PR предназначен для работы со всем мясным оборудованием, которое требует разгрузки сырья из тележки типа U-200, например: волчок РК, фаршемешалка РВ, массажер МА, шприц.
- » Подъемник имеет возможность регулировки высоты подношения в пределах от 1400 до 2000 мм. В основном варианте требует крепления к полу, а когда работает как оборудование интегрированное с машиной крепления не требует.
- » Подъемник PR 300 сделан из стали кислотоустойчивой, что в значительный способ влияет на его прочность и облегчает мытье.

DESCRIPTION

- » Made of stainless and acid-proof steel.
- » Mast loading device PR can cooperate with each meat processing machine where loading from the carriage of type U-200 is demanded, ex. grinder PK, mixer PW, tumbler MA or stuffer.
- » It is possible to regulate the height of the loading device in a range of: 1400 – 2000 mm. If the device works as integral part of another machine, there is no need to brace it. In the standard version the device must be braced to the floor.
- » Loading device PR 300 is made of acid resistant steel, what provides its durability and easy cleaning.



ISO 9001



AC 070
QMS



Opcje:

- ☐ Dla wózków 110 l.
- ☐ Mobilny

Опции:

- ☐ Для тележек 110 л.
- ☐ Мобильный

Options:

- ☐ For 110 l. trolleys
- ☐ Mobile

KOMORA WĘDZARNICZA KW-50

CHARAKTERYSTYKA

- » Urządzenie wykonane w całości ze stali nierdzewnej AISI 304 .
- » Mikroprocesor MIKSTER IMAX 500 z ekranem dotykowym daje możliwość automatycznego sterowania.
- » Procesor mierzy i kontroluje następujące parametry procesu: temperaturę w komorze, temperaturę wewnątrz produktu, wilgotność w komorze oraz dopływ dymu i świeżego powietrza.
- » Grzałki elektryczne dające możliwość osiągnięcia zamierzonej w procesach temperatury.
- » Dymogenerator na zrąbki - sterowany procesorem.
- » Wózek wędzarniczy 3 półkowy, na którym można umieścić zarówno kije, jak i 3 ażurowe tace do wędzenia.
- » 10 kijów wędzarniczych.
- » Kłapa napływu powietrza ze sterowaniem wielkości otwarcia - elektryczna.
- » Kłapa wypływu powietrza ze sterowaniem wielkości otwarcia - elektryczna.
- » Kłapa napływu dymu ze sterowaniem wielkości otwarcia - elektryczna.
- » Zawory elektromagnetyczne na instalacji wodnej.
- » Dysza natrysku mgły wodnej działająca w procesie parzenia.
- » Wentylator elektryczny.
- » Drzwi z szybą ognioodporną dla obserwacji procesu.
- » Oświetlenie wnętrza komory.
- » Przenośne urządzenie do mycia komory.



		KW-50
Waga obrabianego produktu/ Вес продукта для обработки / Max load	kg / кг	30-50
Zainstalowana moc całkowita / Установленная мощность / Power	kW / кВт	9
Moc grzałek/ Мощность тэнов / Power of heaters	kW / кВт	6-7
Zasilanie / Питание / Voltage	V/Hz / В/Гц	3x400/50
Masa/ Вес / Weight	kg / кг	300
Rozmiary wewnętrzne (L x B x H) / Внутренние размеры (L x B x H) / Inside dimensions (L x B x H)	mm / мм	500 x 600 x 1200
Rozmiary zewnętrzne (L x B x H) / Внешние размеры (L x B x H) / Outside dimensions (L x B x H)	mm / мм	800 x 1500 x 2200

КОПТИЛЬНАЯ КАМЕРА KW-50

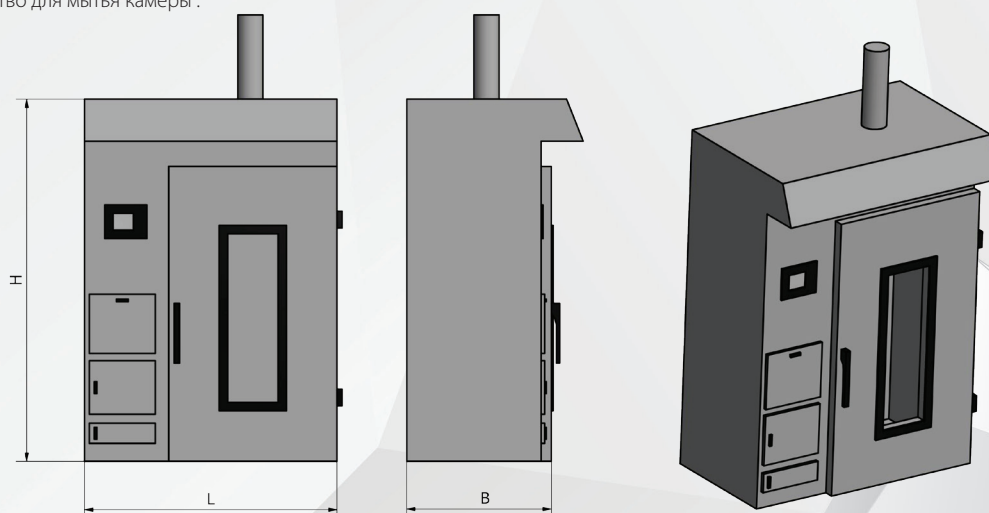
SMOKE CHAMBER KW-50

ХАРАКТЕРИСТИКА

- » Устройство изготовлено полностью из нержавеющей стали AISI 304.
- » Микропроцессор MIKSTER IMAX 500 с сенсорной панелью даёт возможность автоматического управления.
- » Процессор измеряет и контролирует следующие параметры: температуру внутри камеры, температуру внутри продукта, влажность в камере а также поток дыма и свежего воздуха.
- » Электрические тэны позволяют достичь требуемую температуру внутри камеры для обеспечения всех процессов.
- » Дымогенератор на коптильную щепу, управляемый процессором.
- » Коптильная тележка на 3 полки, на которых можно разместить как коптильные палки так и 3 ажурные сетки для копчения.
- » 10 коптильных палок.
- » Заслонка поступления воздуха с управлением величины открытия - электрическая.
- » Заслонка выхода воздуха с управлением величины открытия - электрическая.
- » Заслонка поступления дыма с управлением величины открытия - электрическая.
- » Электромагнитные клапаны для воды
- » Форсунка водяной пыли работающая во время варки.
- » Электрический вентилятор.
- » Двери с огнеупорным стеклом для наблюдения процесса.
- » Освещение внутри камеры.
- » Переносное устройство для мытья камеры .

DESCRIPTION

- » Machine made completely of stainless steel AISI 304.
- » Microprocessor MIKSTER IMAX 500 with touch panel.
- » Control of the time of the temperature in chamber, temperature inside product, humidity and supply of smoke and fresh air sensor.
- » Electric heaters, which gives the opportunity of have right temperature in each process stage.
- » Smoke generator for woodchips which is controlled by microprocessor.
- » 3 shelf trolley for sticks and 3 trays.
- » 10 sticks.
- » Electric inflow air curtain which can be regulated.
- » Electric outflow air curtain which can be regulated.
- » Electric smoke curtain which can be regulated.
- » Electromagnetic sensors in water installation.
- » Water fog nozzle working in brewing process.
- » Electric ventilator.
- » Doors with fire resistance glass to control each process.
- » Light inside the chamber.
- » Portable equipment for cleaning chamber.



ISO 9001



AC 070
QMS



ISO 9001

Opcje:

- ☐ Wózek 4-półkowy
- ☐ Komora może być wyposażona w instalację dla dymu wędzarniczego w płynie

Опции:

- ☐ Тележка на 4 полки
- ☐ Камера может быть оснащена установкой жидкого коптильного дыма

Options:

- ☐ Trolley for 4 trays
- ☐ Chamber can be equipped with instalation for liquid smoke

DESZTAPLATOR DK

Urządzenie do rozładunku
pojemników z żywym drobiem typ DK
PATENT PL NR 213542

CHARAKTERYSTYKA

- » Przeznaczony do automatycznego rozładunku skrzynek drobiowych na podajnik transportujący dla linii o wydajności ok. 5 tys. szt. drobiu/h.
- » Elementy konstrukcyjne wykonane z stali kwasoodpornej.
- » Sterowanie procesorem Mitsubishi z dotykowym ekranem LCD.
- » Świetlna kurtyna bezpieczeństwa.



DK		
Napęd/ Привод / Drive		elektryczny / Электрический/electric
Zasilanie / Питание / Voltage	V/Hz / В/Гц	3x400/50
Moc / Мощность / Power	kW / кВт	4
Udźwig maksymalny/ Макс. грузоподъемность / Max load capacity	kg / кг	500
Wymiary (L x B x H)/ Размеры (L x B x H)/ Dimensions (L x B x H)	mm / мм	1800 x 2400 x 2300
Masa/ Вес / Weight	kg / кг	1300

ДЕШТАПЛАТОР DK

Устройство для разгрузки штабелей ящиков с живой птицей тип DK

DESTAPLING MACHINE DK

For containers with live chickens type DK

ХАРАКТЕРИСТИКА

- » Оборудование предназначено для автоматической разгрузки ящиков с птицей на транспортирующую ленту с производительностью ок 5 тыс.шт.
- » Конструктивные элементы сделаны из нержавеющей стали.
- » Управление Mitsubishi с сенсорным экраном LCD.
- » Световая сигнализация безопасности.

DESCRIPTION

- » For automatic unloading of containers with poultry to the loading unit for line with capacity of 5 000 pcs. of poultry/h.
- » Constructional elements made of acid steel.
- » Microprocessor Mitsubishi with touch – screen LCD.
- » Light security curtain.



ISO 9001



AC 070
QMS



CERTYFIKACJA

ISO 9001



Poland, 80-119 Gdańsk,
ul. Asesora 72,
tel/fax.: (+48 58) 303 18 80
(+48 58) 303 18 74

www.inwestpol.com
e-mail: inwestpol@inwestpol.com