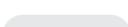


**QUALITÄT
SEIT 1773**

NIEROS[®] METAL  4–9 

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ГИГИЕНЫ  10–57 

ПРОМЫШЛЕННЫЕ
МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ ТАРЫ  58–95 

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ  96–141 

ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  142–167 



NIEROS Metal
tovarna opreme d.o.o.

Gmajna 55,
SI-2380 Slovenj Gradec
Slovenia, EUROPE

T: +386 (0)2 88 27 100
F: +386 (0)2 88 44 078

E: info@nieros.si
www.nieros.com

О NIEROS[®] 6

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО И
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ 7

ЗНАНИЯ ДЛЯ ИННОВАЦИЙ И РАЗВИТИЯ 7

НАШИ ЦЕННОСТИ, МИССИЯ И ВИДЕНИЕ 8

NIEROS[®] В МИРЕ И РЕФЕРЕНЦИИ 9

О NIEROS®

NIEROS® - это мировой производитель высококачественной продукции из нержавеющей стали, охватывающий широкий спектр промышленных объектов и предоставляющий своим клиентам полное обслуживание и поддержку.

Инвестирование в профессиональное развитие сотрудников и новейшие технологии привело к **постоянному появлению новых технологий, передовым исследованиям и разработкам**, что позволяет нам предлагать оптимальные и экономичные решения для удовлетворения различных требований пищевой, фармацевтической, транспортной, нефтехимической и химической промышленности, автомобилестроения, сельского хозяйства, и это лишь некоторые из отраслей.

Мы не только предлагаем **индивидуальные решения** с эффективным подходом к широкому кругу задач, с которыми ежедневно сталкиваются наши партнеры, но также помогаем им **достичь необходимых стандартов качества** и вносим свой вклад в **оптимизацию временных затрат**. Мы можем это сделать, потому что мы действительно **понимаем и уважаем наших клиентов**, их конкретные требования и сферы, в которых они работают. Мы делаем сильный **акцент на качество**, и обеспечиваем **высокую добавленную стоимость** продуктов, что так ценят наши клиенты.

Начав свою историю с небольшого завода в 1773 году, мы превратились в глобального игрока, который всегда соответствует отраслевым тенденциям. Более **240 лет непрерывной работы в отрасли** научили нас быть **настойчивыми**, что помогает решать даже самые сложные технологические задачи.

На первое место в своей работе мы ставим доверие, так как это важно для построения долгосрочных отношений с нашими партнерами. Мы ценим свои корни, помним, откуда мы пришли, и это дает нам силу, позволяет идти в будущее. Мы благодарны тому месту, где работаем, постоянно отдавая ему дань за счет поддержки рынка труда, развития, финансовых или других стимулов.

Решения NIEROS® доступны **по всему миру** благодаря нашим представительствам в более чем 30 странах.

Мы - **надежный** партнер в бизнесе, которому **можно доверять**.

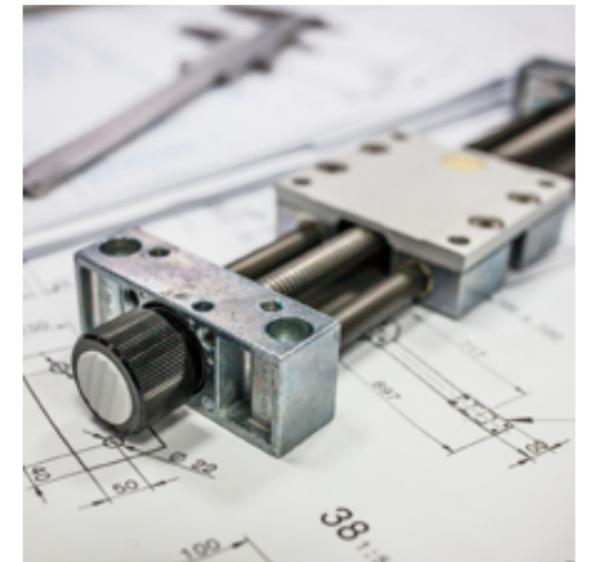
ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО И ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ



Когда речь о качестве, мы не идем на компромиссы. Мы поставляем только высококачественные продукты, подтвержденные рядом сертификатов качества, полученных нашей компанией. Понимание конкретных требований различных отраслей позволяет нам разрабатывать эффективные индивидуальные решения, которые оптимизируют как рабочие процессы наших клиентов, так и их затраты. Мы ориентируемся на заказчика и предлагаем ему полную клиентскую поддержку, начиная от планирования, проектирования и консалтинга до послепродажного обслуживания, обеспечивая потрясающие результаты работы и высокую добавленную стоимость, которые очень ценят наши партнеры.

ЗНАНИЯ ДЛЯ ИННОВАЦИЙ И РАЗВИТИЯ

Приоритетом и движущей силой компании мы считаем разработку инновационных продуктов и решений, которые эффективно отвечают задачам наших клиентов. Благодаря совершенному знанию технологии мы можем разрабатывать новые прототипы и решения на постоянной основе. Наши продукты всегда отличаются высоким качеством, функциональностью и современным дизайном благодаря нашим инвестициям в технологии и, прежде всего, нашим сотрудникам, которые являются сердцем компании, способствуют ее развитию своими знаниями и профессиональным подходом. Мы знаем, что только благодаря высокотехнологичной продукции можем предложить комплексные решения даже для самых требовательных клиентов.



МИР

1773

Ночь Бостонского чайного вечера: 46 т британского чая утоплены в знак протеста против налогов.

1800

Наполеон завоевывает Италию, твердо зарекомендовав себя как первый консул во Франции.

1849

Начинается Калифорнийская золотая лихорадка.

1914-1918

Первая мировая война

1945

Конференция в Ялте (Рузвельт, Черчилль, Сталин) планируют завершение разгрома Германии.

1958

Запущен первый спутник Земли.

1969

11 астронавтов Аполлона, Нейл Армстронг, Эдвин Алдрин, Дж. И Майкл Коллинс сделали первый шаг на луну.

1976

Компания Элл была основана Стивеном Возняком и Стивеном Джобсом.

1984

Лаборатория Bell совершенствует микросхему памяти с произвольным доступом размером 1 мегабит.

1992

Общий выпуск веб-браузера.

1999

Технология Bluetooth разработана, но она не используется до начала XXI века

NIEROS®

1773

Открытие небольшого кузнечного цеха, которым владеет граф из г. Турн.

1803

Владельцем становится Пауль Хаузер; фирма концентрируется на производстве кос.

1896

Завод теперь имеет 65 клиентов из Австро-Венгерской империи, Италии, Сербии и России, которые покупают более 59100 штук кос.

1951

Завод Tovarna kos Slovenj Gradec переходит к местному Народному Комитету, устойчивое развитие, в штате уже 32 человека.

1964

В начале 60-х завод полностью модернизируется. Теперь производится до 400 кос в день. Новая линейка продуктов из нержавеющей стали с акцентом на мясной промышленности.

1969

Компания переименовывается в FECRO (Fe-Cr). Начинается электрификация производства.

1972

Входит в Gorenje Group, Gorenje Fecro - изделия из металла, продолжая изменяться, расширяться и расти. Становится ведущим поставщиком логистических решений для производства

1979

Представлены емкости для охлаждения и нагрева; в частности, охладители для молока объемом от 100 до 30000 литров.

1991

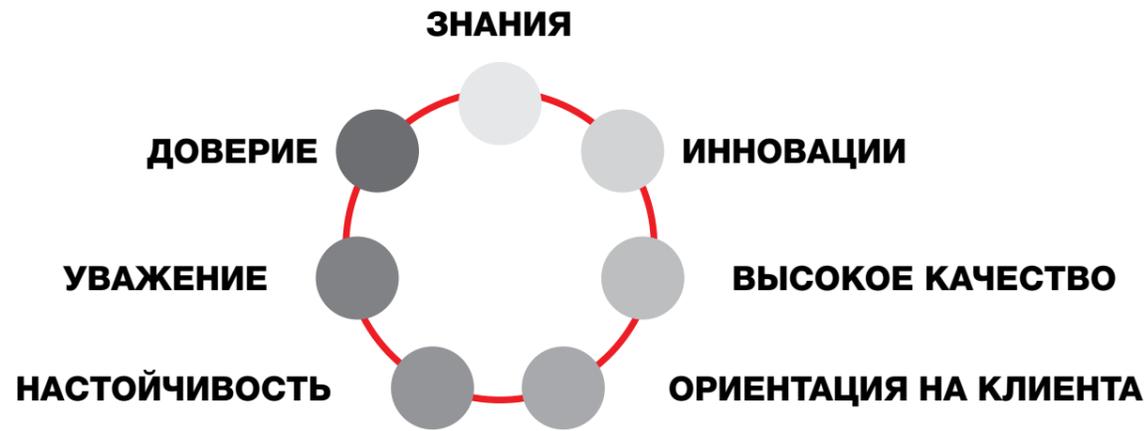
Основывается завод металлических изделий NIEROS Metal d.o.o., единственным владельцем становится немецкая компания NIEROS.

1998

Компания получает сертификат качества ISO 9001:2000.

НАШИ ЦЕННОСТИ

Мы верим в силу знаний, которые стимулируют наш инновационный менталитет и ориентированный на клиента подход к построению долгосрочных отношений с нашими деловыми партнерами на основе взаимного доверия. Мы ценим и уважаем наших сотрудников и поощряем их профессиональное развитие. Непрерывный опыт работы на протяжении более 240 лет нас заставляет ценить традиции и учиться на них. Мы знаем, что только высокое качество, постоянные инновации, надежность, решительность и индивидуальный подход к клиентам могут принести долгосрочный успех. Мы твердо привержены достижению наших целей, учитывая социальную ответственность, как в местном, так и в более широком масштабе.



НАША МИССИЯ

Наша миссия заключается в разработке и производстве комплексных продуктов, подходящих для требований различных промышленных объектов. Создавая долгосрочные стратегические партнерские отношения, мы смогли успешно и ответственно удовлетворить потребность в прогрессе, модернизации и эффективном обслуживании. Мы расширяем наши возможности с учетом интересов общества и окружающей среды.

НАШЕ ВИДЕНИЕ

Мы будем продолжать развитие в качестве инновационного и стабильного производителя изделий из нержавеющей стали для промышленного использования. Наши продукты узнаваемы по дизайну, функциональности и современным решениям. Мы полностью ориентированы на клиента и гибко отвечаем на потребности рынка, мы и далее намерены разрабатывать индивидуальные решения, основанные на наших давних традициях при поддержке новейших технологий.



NIEROS® В МИРЕ И РЕФЕРЕНЦИИ



INDUSTRY	PARTNERS WHO TRUST US
Пищевая промышленность	Nestlé
Напитки	Coca-Cola
Молочная промышленность	Almarai
Хлебопекарное производство	Lantmännen
Корма для животных	Mars Petcare
Снеки, кондитерские изделия	Kellogg's
Теплицы	Next Vegetables
Рыбопереработка	Kilic Seafood Co.
Перевозки	Maersk
Аэропорт	Doha
Переработка мяса птицы	Melo
Мясопереработка	Boeser Frischfleisch
Переработка биомусора	Agroproteinka
Газо-нефтехимия	Sabic
Фармацевтика	Sandoz
Косметика	L'Oréal
Автомобилестроение	Novem
Другое	Flecks Brauhaus Technik GmbH

POWER OF KNOWLEDGE



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ГИГИЕНЫ

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ
ПО ГИГИЕНЕ 12–13

САНПРОПУСКНИКИ 14–23

Санпропускник URK
Санпропускник URK W
Санпропускник UDK
Ванна для дезинфекции обуви DB или DB E
Санпропускник HC
Санпропускник HC XL
Санпропускник HC XXL
Санпропускник Компакт HC,C

МОЙКА ОБУВИ 24–29

Установка для мойки подошв DR
Установка для мойки сапог DR 1400 B6 и H6
Установка для мойки сапог DR 400 V
Установка для мойки сапог DR V
Установка для мойки обуви SR V 300
Установка для мойки обуви SR C

УСТАНОВКА ДЛЯ МОЙКИ РУК 30–43

Мойка и дезинфекция рук

Установка дезинфекции рук с турникетом HDK
Установка дезинфекции рук с турникетом HDK
Установка дезинфекции рук HS
Тройной турникет DK

Умывальники

Умывальники BW
Умывальники WR

Аксессуары

Универсальный дозатор USP E
Дозатор мыла с дозацией по датчику без касания ASD
Кран с подачей воды по датчику без касания TS
Корзина для бумажных отходов PK
Дозатор бумажных полотенец HSP 600
Держатель рулонной бумаги PRH
Держатель мешков для мусора ABF

Сушилка для рук Dyson Airblades™

Сушилка для рук Dyson Airblade™ Tap
Сушилка для рук Dyson Airblade™ dB
Сушилка для рук Dyson Airblade™ V



ОЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ 44–49

Стерилизаторы

Стерилизатор МК для ножевых колчанов
Стерилизатор пил, ножей и тесаков MB и MBS

Кабины для мойки фартуков

Кабина для мойки фартуков SWM
Кабина для мойки фартуков и сапог SWK

СУШИЛКИ ДЛЯ ОБУВИ 50–51

Шкаф для сушки обуви HST
Сушилка для сапог HSTT
Стенд для хранения обуви STT

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАЗДЕВАЛКИ 52–55

Система вешалок для шлемов и фартуков HS
Планка с вешалками для фартуков и другой производственной одежды серия W
Рама с вешалками для фартуков SZT
Шкаф для сушки фартуков SZTC с замком
Шкаф для хранения одежды и обуви WI
Шкаф для хранения моющих средств LC
Шкаф с индивидуальными ячейками LP

ОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ
НИЗКОГО ДАВЛЕНИЯ 56–57

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ПО ГИГИЕНЕ

Когда дело касается безопасности здоровья, стандарты гигиены не подлежат обсуждению. Всеохватывающие решения компании NIEROS® по гигиене - это прекрасный ответ во всех сферах деятельности, где риск заражения представляет большую опасность для бизнеса, и в особенности для индустрии пищевой промышленности.

При предоставлении широкого спектра клиентоориентированных решений по гигиене, покрывая нужды по гигиене на каждом уровне технологии обработки пищевых продуктов, NIEROS® минимизирует риск заражения и соответствует стандартам гигиены HACCP, IFS и NSF.

Более того, решения NIEROS® решения по гигиене доступны по цене, благодаря оптимальному потреблению воды и моющих средств и эффективному использованию энергии.

Все продукты производятся на месте и они не только соответствуют стандартам ЕС, но также выполняют требования по высочайшему качеству.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Минимальный риск заражения
- Соответствие требованиям по высочайшему качеству и стандартам HACCP, IFS и NSF
- Всеобъемлющие решения по гигиене, которые идеально подходят под нужды бизнеса
- Требования по гигиене соблюдаются на всех этапах производства
- Высоко функциональное, первоклассное и легкое в использовании оборудование
- Собственное производство

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Соответствие требованиям CE и высочайшим стандартам качества
- Принцип автоматической настройки подключаемых устройств
- Защита IP65
- Удобная и простая санобработка
- Низкие расходы на эксплуатацию, техническое обслуживание и ремонт
- Обеспечение уровней гигиены в соответствии с HACCP, IFS, NSF или похожими стандартами
- Предотвращает застой воды, рост бактерий
- Быстрое и эффективное использование
- Эргономичный дизайн

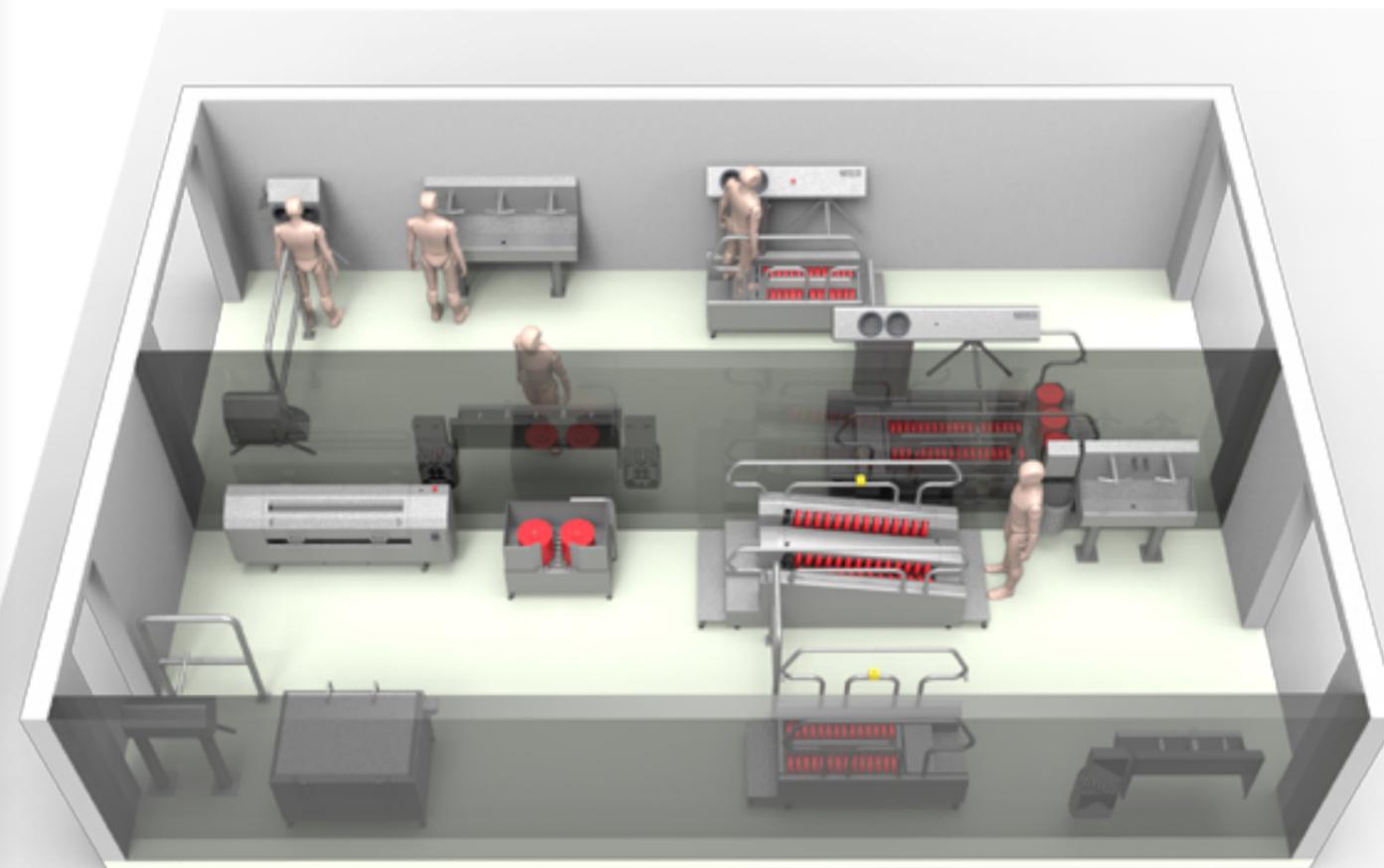
ОПЦИИ ПРОДУКТА

- DIN 1.4571 (AISI 316Ti), DIN 1.4404 (AISI 316L) или другая нержавеющая сталь по запросу
- Встроенная версия
- Подключение к личным кардридерам
- Подключение к централизованной системе подачи моющих и дезсредств
- Последующий монтаж на площадке
- Различный набор опций для установки на базовую комплектацию оборудования
- Исполнения под различные типы электроподключения
- Возможно исполнение по индивидуальному заказу

Мы добавляем значимости каждому продукту, который мы производим

Эффективный и правильно расположенный санпропускник на входе в производственную зону является гарантией гигиены и безопасности продуктов в любой отрасли промышленности, для пищевой промышленности это наиболее актуально. Специалисты компании NIEROS® понимают специфические потребности Вашего производства и прислушиваются к Вашему мнению. При разработке оптимальных решений для гигиены Вашего производства мы стараемся сделать производственные процессы более простыми и предоставить быстрое, эффективное и интуитивно понятное оборудование для обеспечения гигиены при проходе на производство.

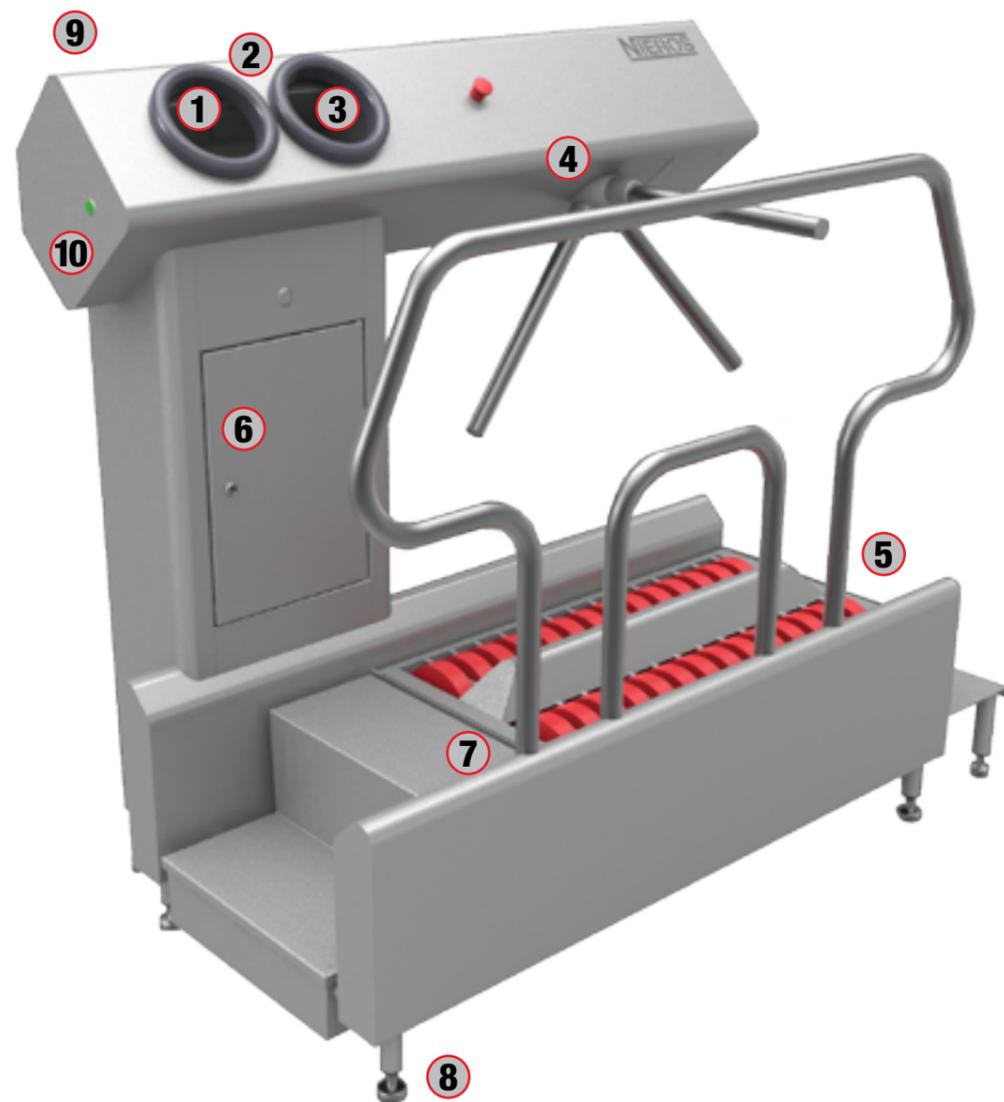
- **Планирование и консультация по ключевым решениям**
- **Документация, сервис и техническое обслуживание**
- **Надежное оборудование, изготовленное из высококачественных компонентов, соответствующих стандартам ЕС, которое прослужит Вам долго.**
- **Своевременная послепродажная поддержка по всему миру**
- **Индивидуальное исполнение согласно нуждам и требованиям заказчиков**



САНПРОПУСКНИКИ

О NIEROS® САНПРОПУСКНИКИ

NIEROS® санпропускники гарантируют оптимальную гигиену для персонала на входе и выходе из производства. Высокая эффективность, простота в использовании, быстрота и экономическая эффективность являются значимым преимуществом для каждого производства в стремлении достичь высочайших стандартов гигиены.



Зона дезинфекции с подсветкой



Резиновая окантовка на отверстиях для дезинфекции



Подача дезсредства через форсунки из нержавеющей стали



Турникеты из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304)



Легкая смена щеток без дополнительного инструмента



Контейнер для хранения дезсредства размещен внутри санпропускника



Автоматическая дозировка дезинфицирующего средства



Регулировка по высоте



Полностью цифровое управление с возможностью установки 19 различных параметров



Гигиеническое исполнение с пескоструйной обработкой

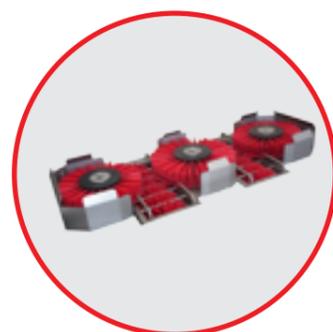
Санпропускник URK

Односторонний санпропускник NIEROS® URK является отличным решением для производственных линий в небольших помещениях. Высокая пропускная способность обеспечивает проход 10-15 человек в минуту (5 секунд на человека), данный санпропускник отличается высокой эффективностью, простотой в использовании, низкими затратами и гарантирует оптимальную гигиену для Вашего персонала.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Автоматическая мойка
- Автоматическая дезинфекция рук
- Вращающиеся щетки для очистки обуви
- Турникет блокирует вход без дезинфекции



Вертикальные щетки у модели URK V 70



Вертикальные щетки у модели URK V 300

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

Два исполнения вертикальных щеток для очистки и дезинфекции обуви с двух сторон, настройка по высоте

- Модель **URK V 70**:
Вертикальные щетки 70 мм по высоте
- Модель **URK V 300**:
Вертикальные щетки 300 мм по высоте

Модель изделия	URK	URK V 70	URK V 300
Размеры Д x Ш x В	1810 x 970 x 1610 мм	2605 x 1260 x 1610 мм	2605 x 1260 x 1610 мм
Горизонтальные щетки	Ø 190 x 1020 мм	Ø 190 x 1340 мм	Ø 190 x 1340 мм
Вертикальные щетки	/	Ø 250 x 70 мм	Ø 250 x 300 мм
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц	3 x 400 V, 50 Гц	3 x 400 V, 50 Гц
Мощность	0.7 кВт	1.3 кВт	1.3 кВт
Подключение воды	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Слив воды	DN 50	DN 50	DN 50
Арт. №	2550-251 (левый) 2550-252 (правый)	2550-257 (левый) 2550-258 (правый)	2550-257-001 (левый) 2550-258-001 (правый)

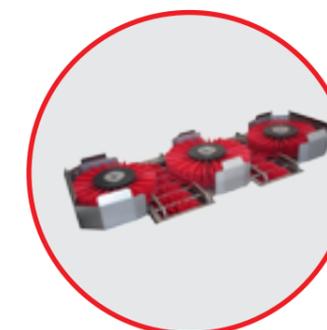
Санпропускник URK W

Односторонний санпропускник NIEROS® URK W является отличным решением для производственных линий в небольших помещениях. Данная модель сочетает автоматическую мойку рук с последующей дозацией дезинфицирующего средства, данная комбинация гарантирует максимальную уровень гигиены для Вашего персонала. Высокая пропускная способность обеспечивает проход 3-4 человек в минуту (15-20 секунд на человека).



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Автоматическая мойка
- Автоматическая дезинфекция рук
- Вращающиеся щетки для очистки обуви
- Турникет блокирует вход без дезинфекции



Вертикальные щетки у модели URK V 70



Вертикальные щетки у модели URK V 300

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

Два исполнения вертикальных щеток для очистки и дезинфекции обуви с двух сторон, настройка по высоте (70мм или 300мм)

- Модель **URK W V 70**:
Вертикальные щетки 70 мм по высоте
- Модель **URK W V 300**:
Вертикальные щетки 300 мм по высоте

Дополнительно: Сушилка для рук **Dyson Airblade™**

Модель изделия	URK W	URK W V 70	URK W V 300
Размеры Д x Ш x В	2590 x 970 x 1610 мм	2605 x 1285 x 1610 мм	2605 x 1285 x 1610 мм
Горизонтальные щетки	Ø 190 x 1800 мм	Ø 190 x 1340 мм	Ø 190 x 1340 мм
Вертикальные щетки	/	Ø 250 x 70 мм	Ø 250 x 300 мм
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц	3 x 400 V, 50 Гц	3 x 400 V, 50 Гц
Мощность	0.7 кВт	1.3 кВт	1.3 кВт
Подключение воды	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Слив воды	DN 50	DN 50	DN 50
Арт. №	2550-253 (левый) 2550-254 (правый)	2550-256-003 (левый) 2550-255-001 (правый)	2550-256 (левый) 2550-255 (правый)

Санпропускник UDK

Односторонний санпропускник NIEROS® UDK является отличным решением для производственных линий в небольших помещениях. Высокая пропускная способность обеспечивает проход 10-15 человек в минуту (5 секунд на человека), наличие ванны для дезинфекции обуви, с последующей решеткой для стекания влаги, гарантирует максимальную гигиену персонала.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Функция автоматической дезинфекции рук
- Ванна для дезинфекции обуви с зоной стекания влаги.
- Вход-выход контролируется при помощи турникета

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

Модель **UDK W**: Две дополнительные мойки для рук выступают в качестве предварительной дезинфекции. Эксплуатация с высокой мощностью: 3-4 человека в минуту (15-20 секунд на человека)

Опции (**UDK** и **UDK W**):

Ванна для дезинфекции обуви DB или DB E



Модель UDK W включает функцию автоматической мойки рук с дезинфекцией

Модель изделия	UDK	UDK W
Размеры Д x Ш x В	1540 x 945 x 1350 мм	1860 x 945 x 1350 мм
Электропитание	230 V, 50 Гц	230 V, 50 Гц
Мощность	0.2 кВт	0.3 кВт
Подключение воды	R 3/4"	R 3/4"
Слив воды	DN 50	DN 50
Арт. №	2550-201 (левый) 2550-201-003 (правый)	2550-201-001 (левый) 2550-201-006 (правый)

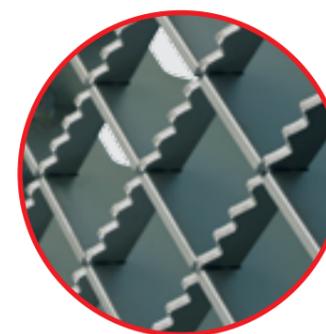
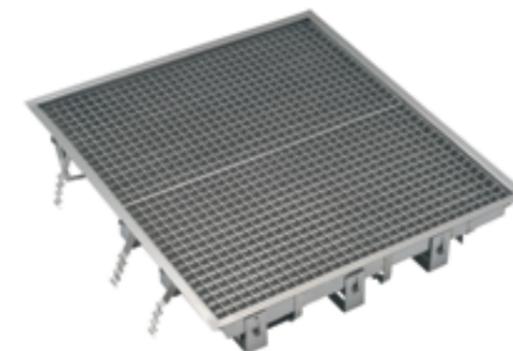
Ванна дезинфекции обуви DB или DB E

NIEROS® Дезинфецирующая ванна для обуви DB or DB E эффективно дезинфецирует обувь и предотвращает скольжение. Избытки влаги стекают под решетку, ее конструкция предотвращает перелив жидкости при переполнении. Дезинфецирующие средства заливаются вручную.

..... Модель DB



..... Модель DB E



Зубчатая решетка предотвращает скольжение



Дезинфецирующая ванна для обуви

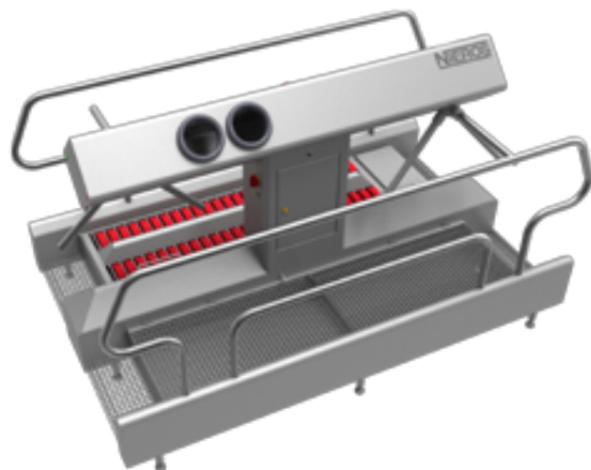
МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Модель **DB**:
Напольное исполнение
- Модель **DB E**:
Встроенная модель

Модель изделия	DB E	DB
Размеры Д x Ш x В	850 x 800 x 200 мм	1340 x 890 x 170 мм
Классификация	Встроенная	Напольное исполнение
Выпуск воды	DN 50	DN 50
Арт. №	2016-080	2016-120

Санпропускник HC

NIEROS® Санпропускник HC гарантируют оптимальную гигиену для персонала на входе и выходе из производства. Данная модель является двусторонней, с турникетом для контроля входа-выхода персонала: санпропускник оснащен ванной для дезинфекции обуви и решеткой для стекания влаги на входе и щетками для чистки обуви на выходе. Санпропускник оснащен двумя автоматическими устройствами дозирования дезсредства для рук, делающими процесс дезинфекции простым и быстрым. Высокая пропускная способность: 10–15 человек в минуту (5 секунд на человека).



Дезинфицирующая ванна для обуви

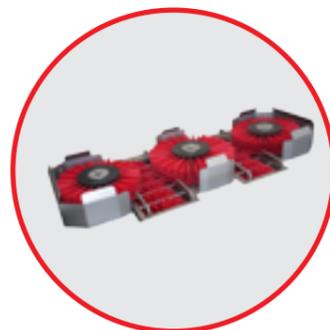
ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Два устройства для дезинфекции рук.
- Ванна для дезинфекции обуви с зоной стекания влаги.
- Очистка обуви вращающимися щетками при проходе через санпропускник
- Вход-выход контролируется при помощи турникета.

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

Есть две версии вертикальных щеток для очистки и дезинфекции двух сторон обуви, отличающиеся по высоте

- Опция **HC V 70**:
Вертикальные щетки 70 мм по высоте
- Опция **HC V 300**:
Вертикальные щетки 300 мм по высоте



Вертикальные щетки у модели HC V 70

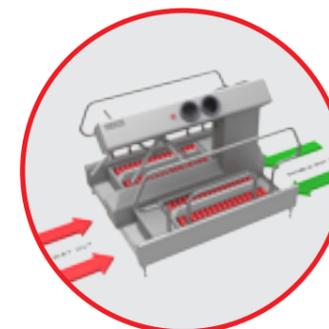
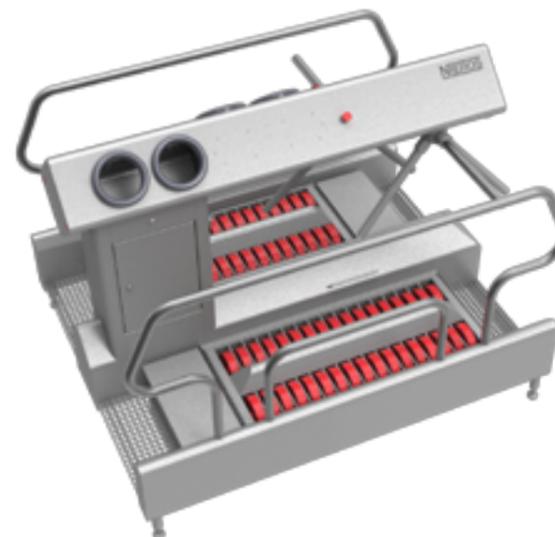


Вертикальные щетки у модели HC V 300

Модель изделия	HC
Размеры Д x Ш x В	2610 x 1650 x 1500 мм
Горизонтальные щетки	Ø 190 x 1815 мм
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц
Мощность	0.7 кВт
Подключение воды	R 3/4"
Слив воды	DN 50
Арт. №	2550-102

Санпропускник HC XL

Двусторонний санпропускник NIEROS® HC XL является отличным решением для крупных производственных помещений с большим потоком персонала в течение смены. Высокая пропускная способность: 10–15 человек в минуту (5 секунд на человека), дополнительная возможность входа или выхода через обе стороны одновременно увеличивает проходную способность в два раза (20–30 человек в минуту). Данная модель оснащена двумя устройствами дозирования дезсредства и двумя вращающимися щетками для очистки обуви, которые гарантируют оптимальный уровень гигиены для персонала.



Двустороннее исполнение для увеличения пропускной способности санпропускника.

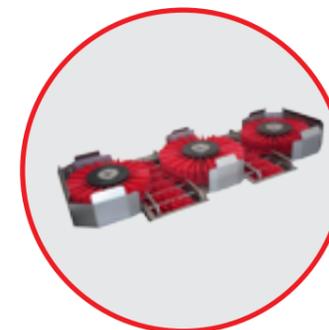
ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Два устройства автоматической дезинфекции рук.
- Очистка обуви при помощи вращающихся щеток производится с двух сторон.
- Вход-выход контролируется при помощи турникета.

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

Два исполнения вертикальных щеток для очистки и дезинфекции обуви с двух сторон, в зависимости от высоты обуви

- Опция **HC XL V 70**:
Вертикальные щетки 70 мм по высоте
- Опция **HC XL V 300**:
Вертикальные щетки 300 мм по высоте



Вертикальные щетки HC XL V 70

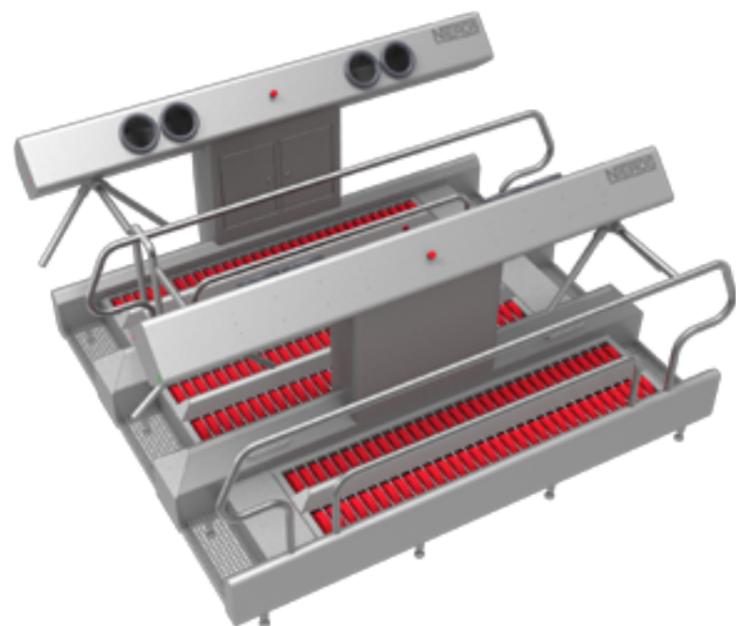


Вертикальные щетки HC XL V 300

Модель изделия	HC XL
Размеры Д x Ш x В	2000 x 1650 x 1500 мм
Горизонтальные щетки	Ø 190 x 1178 мм
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц
Источник питания	0.7 кВт
Подключение воды	R 3/4"
Слив воды	DN 50
Арт. №	2550-104

Санпропускник HC XXL

Трехсторонний санпропускник NIEROS® HC XXL, оснащенный двумя входами и одним выходом, является отличным решением для крупных производственных помещений с большим потоком персонала. Данная модель увеличивают проходную способность в два раза до 20–30 человек в минуту (5 секунд на человека), благодаря одновременному проходу двух человек. Данная модель оснащена двумя устройствами дозирования дезсредства и двумя вращающимися щетками для очистки обуви, которые гарантируют оптимальный уровень гигиены для персонала.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Две автоматические установки для мойки рук и дезинфекции
- Очистка обуви вращающимися щетками производится на всех трех сторонах санпропускника.
- Для контроля входа-выхода оснащен 3-мя турникетами.

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

Два исполнения вертикальных щеток для очистки и дезинфекции обуви с двух сторон, настройка по высоте

- Опция **HC XXL V 70**:
Вертикальные щетки 70 мм по высоте
- Опция **HC XXL V 300**:
Вертикальные щетки 300 мм по высоте

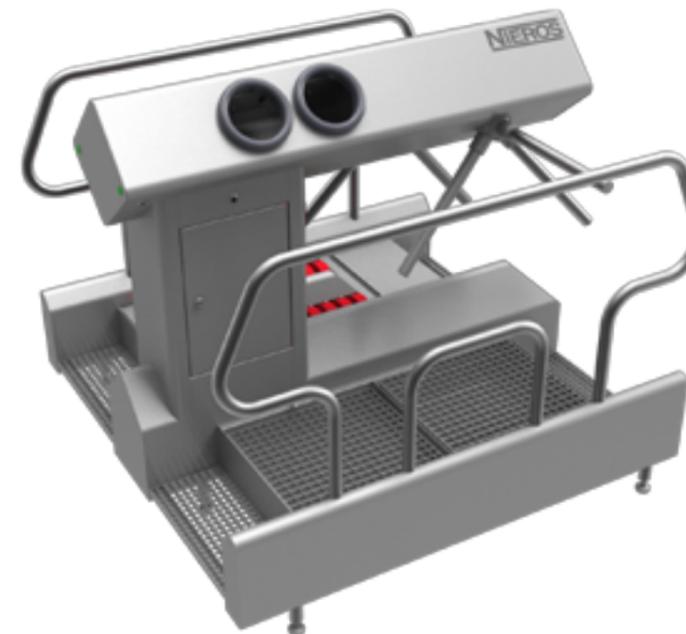
Вертикальные щетки HC XXL V 70

Модель изделия	HC XXL
Размеры Д x Ш x В	3000 x 3040 x 1475 мм
Горизонтальные щетки	Ø 190 x 1740 мм
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц
Источник питания	1.5 кВ
Подключение воды	R 3/4"
Слив воды	DN 50
Арт. №	2550-105

Вертикальные щетки HC XXL V 300

Санпропускник Компакт HC,C

NIEROS® Санпропускник Compact HC C является отличным решением для производственных линий в небольших помещениях. Два автоматических устройства дозирования дезсредства, а также ванна для дезинфекции обуви с решеткой для стекания влаги, а также вращающиеся щетки для чистки обуви на выходе гарантируют оптимальный уровень гигиены для персонала, высокая пропускная способность обеспечивает проход 10–15 человек в минуту (5 секунд на человека).



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Два устройства для дезинфекции рук.
- Дезинфецирующая ванна для обуви с защитой от конденсата
- Очистка обуви вращающимися щетками при проходе через санпропускник
- Вход-выход контролируется при помощи турникета.

Модель изделия	Compact HC C
Размеры Д x Ш x В	1665 x 1650 x 1460 мм
Горизонтальные щетки	Ø 190 x 855 мм
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц
Источник питания	0.7 кВ
Подключение воды	R 3/4"
Слив воды	DN 50
Арт. №	2550-101



Дезинфецирующая ванна для обуви

Вращающаяся щетка для очистки обуви



ОЧИСТКА ОБУВИ

О NIEROS® РЕШЕНИЯ ПО ОЧИСТКЕ ОБУВИ

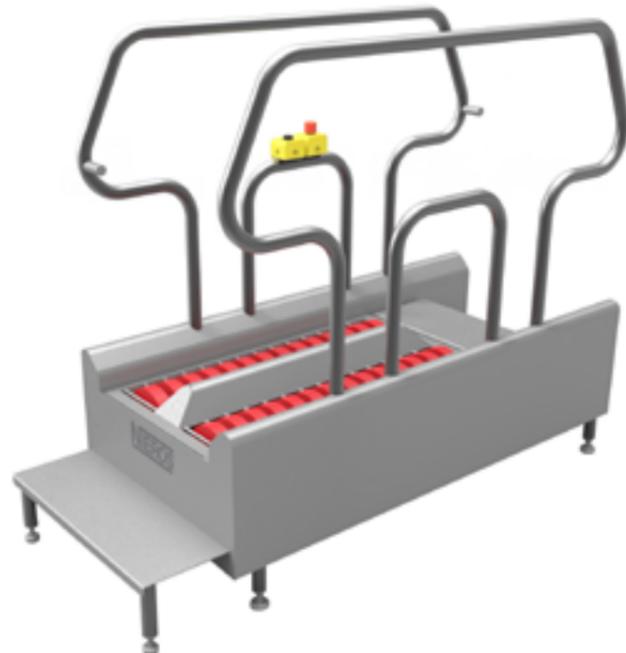
Оборудование компании NIEROS® для очистки обуви гарантирует быструю и эффективную очистку обуви на входе и выходе из производства. Высокая эффективность, простота в использовании, быстрота и экономическая эффективность являются значимым преимуществом для каждого производства в стремлении достичь высочайших стандартов гигиены.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Легкая смена щеток без дополнительного инструмента
- Автоматическое дозирование дезинфицирующего средства
- Гигиеническое исполнение с пескоструйной обработкой (*)
- Регулировка по высоте

Установка для мойки подошв DR

NIEROS® это отличное решение для всех производственных помещений, в которых соблюдение чистоты обуви является важнейшим приоритетом. Данная модель отличается надежной конструкцией и функциональностью, гарантирующей быструю и качественную очистку обуви с минимальными затратами электроэнергии. Включение/выключение производится при помощи кнопки, это позволяет регулировать процесс мойки в зависимости от степени загрязненности обуви. Две горизонтальные и три вертикальные вращающиеся щетки, на которые наносится дезсредство, делают процесс очистки голенищ и подошв обуви простым и быстрым.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Очистка обуви вращающимися щетками при проходе через санпропускник

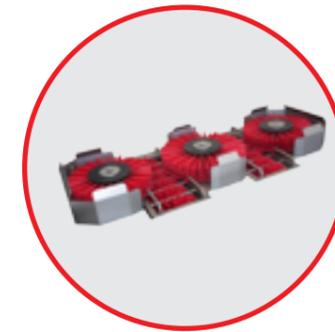
МОДЕЛИ И ОПЦИИ

Различная длина, в зависимости от модели:

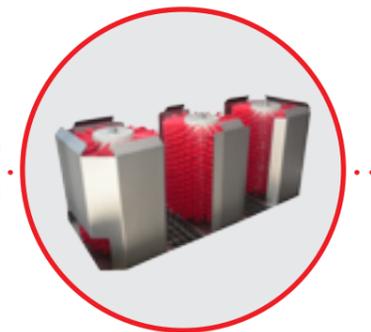
- Модель **DR 1000**
- Модель **DR 1400**
- Модель **DR 1800**
- Модель **DR 2300**

Два исполнения вертикальных щеток для очистки и дезинфекции обуви с двух сторон, в зависимости от высоты

- Модель **DR 1000 V 70**:
Вертикальные щетки 70 мм по высоте
- Модель **DR 1000 V 300**:
Вертикальные щетки 300 мм по высоте



Вертикальные щетки DR 1000 V 70



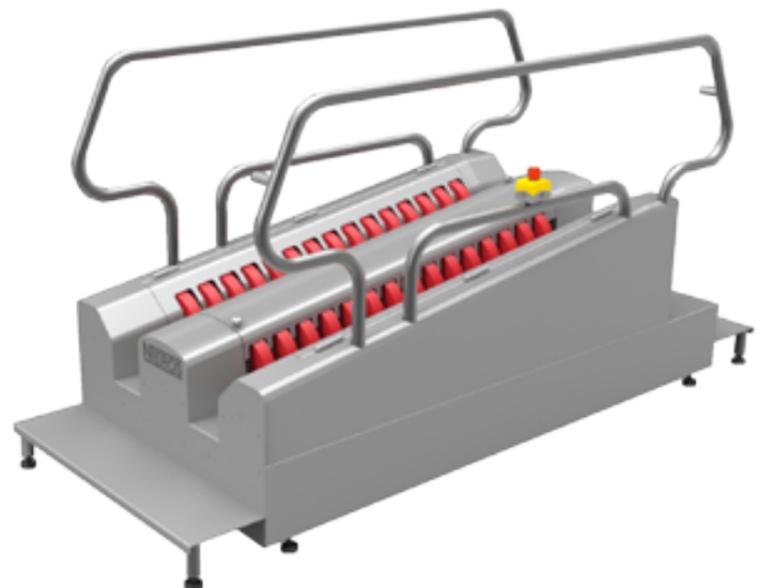
Вертикальные щетки DR 1000 V 300

Модель изделия	DR 1000	DR 1400	DR 1800
Размеры Д x Ш x В	1810 x 750 x 1430 мм	2185 x 750 x 1430 мм	2590 x 750 x 1430 мм
Горизонтальные щетки	Ø 190 x 1020 мм	Ø 190 x 1365 мм	Ø 190 x 1800 мм
Вертикальные щетки	/	/	/
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц	3 x 400 V, 50 Гц	3 x 400 V, 50 Гц
Мощность	0.7 кВт	0.7 кВт	0.7 кВт
Подключение воды	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Слив воды	DN 50	DN 50	DN 50
Арт. №	2550-402	2550-404	2550-406

Модель изделия	DR 2300	DR 1000 V 70	DR 1000 V 300
Размеры Д x Ш x В	3115 x 750 x 1430 мм	2600 x 1066 x 1420 мм	2600 x 1066 x 1420 мм
Горизонтальные щетки	Ø 190 x 2130 мм	Ø 190 x 1340 мм	Ø 190 x 1340 мм
Вертикальные щетки	/	Ø 250 x 70 мм	Ø 250 x 300 мм
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц	3 x 400 V, 50 Гц	3 x 400 V, 50 Гц
Мощность	0.7 кВт	1.1 кВт	1.1 кВт
Подключение воды	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Слив воды	DN 50	DN 50	DN 50
Арт. №	2550-408	2550-410	2550-411

Установка для мойки сапог DR 1400 B6 и H6

Установка для мойки подошв NIEROS® DR - это отличное решение для всех производственных помещений с высоким потоком персонала, в которых соблюдение чистоты обуви является важнейшим приоритетом. Данное автоматическое решение делает процесс дезинфекции обуви быстрым, простым и эффективным.

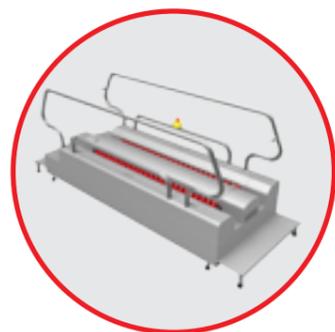


ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Две горизонтальные щетки для очистки подошв,
- Четырех боковые щетки для очистки голенищ сапог

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Модель **DR 1400 B 6**: Подходит для высоких сапог
- Модель **DR 1400 H 6**: Подходит для низких сапог



модель DR 1400 H 6 для низких сапог

Модель изделия	DR 1400 B 6	DR 1400 H 6
Размеры Д x Ш x В	2610 x 1000 x 1250 мм	3010 x 1000 x 1250 мм
Горизонтальные щетки	Ø 190 x 1480 мм	Ø 190 x 1800 мм
Вертикальные щетки	Ø 220 x 1385 мм	Ø 145 x 1800 мм
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц	3 x 400 V, 50 Гц
Мощность	1.1 кВт	1.1 кВт
Подключение воды	R 3/4"	R 3/4"
Слив воды	DN 50	DN 50
Арт. №	2550-412	2550-413

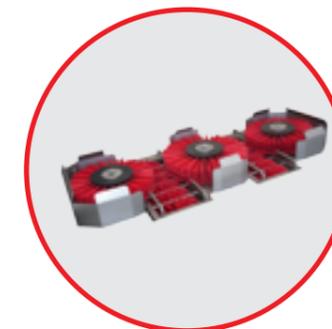
Установка для мойки сапог DR 400 V

NIEROS® установка для мойки сапог DR 400 V это прекрасное решение для всех производственных помещений, где чистая обувь на первом месте. Его надежная и функциональная конструкция быстро и тщательно очищает сапоги, сохраняя при этом потребление энергии до минимума. Активируется клавишей включения, позволяет пользователю настраивать процесс мойки, в зависимости от уровня загрязнения. Две горизонтальные и три вертикальные вращающиеся щетки, опрыскиваются дезинфицирующим средством, обеспечивающим быструю и легкую очистку подошв и голенищ сапог.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Две горизонтальные щетки для очистки подошв
- Три вертикальные щетки для очистки обеих сторон сапог



Вертикальные щетки DR 400 V70

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

Доступны в двух вертикальных щетках, которые отличаются по высоте для очистки различных стилей обуви.

- Модель **DR 400 V 70**: Вертикальные щетки 70 мм по высоте
- Модель **DR 400 V 300**: Вертикальные щетки 300 мм по высоте



Вертикальные щетки DR 400 V300

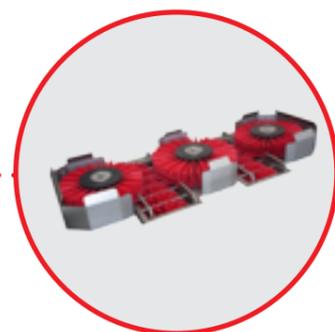
Модель изделия	DR 400 V 70	DR 400 V 300
Размеры Д x Ш x В	1560 x 1450 x 1240 мм	1560 x 1450 x 1240 мм
Горизонтальные щетки	Ø 180 x 425 мм	Ø 180 x 425 мм
Вертикальные щетки	Ø 250 x 70 мм	Ø 250 x 320 мм
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц	3 x 400 V, 50 Гц
Мощность	1.1 кВт	1.1 кВт
Подключение воды	R 3/4"	R 3/4"
Слив воды	DN 50	DN 50
Арт. №	2550-414-002	2550-414

Установка для мойки сапог DR V

Установка для мойки сапог NIEROS® DR 400 V это отличное решение для всех производственных помещений, в которых соблюдение чистоты обуви является важнейшим приоритетом. Данная модель отличается надежной конструкцией и функциональностью, гарантирующей быструю и качественную очистку обуви с минимальными затратами электроэнергии. Включение/выключение производится при помощи кнопки, это позволяет регулировать процесс мойки в зависимости от степени загрязненности обуви. Две горизонтальные и три вертикальные вращающиеся щетки, на которые наносится дезсредство, делают процесс очистки боков и подошв обуви простым и быстрым.



Вертикальные щетки у модели DR V 70



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Три вертикальные щетки для очистки сапог с обеих сторон, с распылением дезсредства через форсунки, обеспечивает быструю и легкую очистку всех поверхностей.

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Модель **DR V 70**: Подходит для низких сапог
- Модель **DR V 300**: Подходит для высоких сапог

Модель изделия	DR V 70	DR V 300
Размеры Д x Ш x В	1010 x 960 x 1250 мм	1010 x 960 x 1250 мм
Вертикальные щетки	Ø 220 x 70 мм	Ø 220 x 320 мм
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц	3 x 400 V, 50 Гц
Мощность	0.75 кВт	0.75 кВт
Подключение воды	R 3/4"	R 3/4"
Слив воды	DN 50	DN 50
Арт. №	2550-504-008	2550-504

Установка для мойки обуви SR V 300

Установка для мойки обуви SR V 300 NIEROS® это отличное решение для всех производственных помещений, в которых соблюдение чистоты обуви является важнейшим приоритетом. Включение/выключение производится при помощи кнопки, это позволяет регулировать процесс мойки в зависимости от степени загрязненности обуви, сводя энергозатраты до минимума.



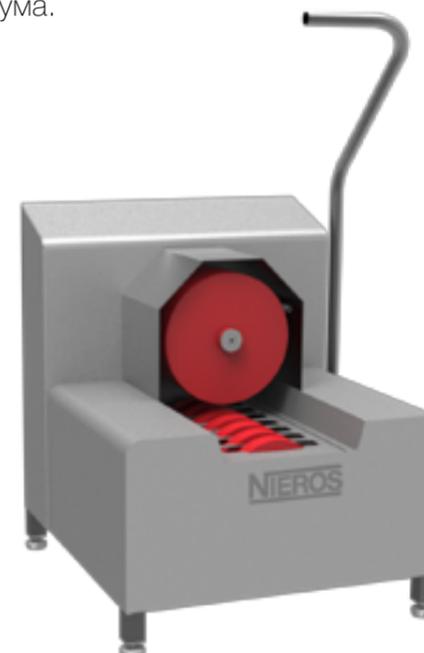
ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Одна горизонтальная щетка для очистки подошв
- Три вертикальные щетки для очистки сапог с обеих сторон, с распылением дезсредства через форсунки
- Включение при помощи кнопки

Модель изделия	SR V 300
Размеры Д x Ш x В	990 x 775 x 1370 мм
Горизонтальная щетка	Ø 200 x 465 мм
Вертикальные щетки	Ø 200 x 320 мм
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц
Источник питания	0.75 кВт
Подключение воды	R 3/4"
Слив воды	DN 50
Арт. №	2550-503

Установка для мойки подошв SR C

Установка для мойки обуви NIEROS® SR C это отличное решение для всех производственных помещений, в которых соблюдение чистоты обуви является важнейшим приоритетом. Включение/выключение производится при помощи кнопки, это позволяет регулировать процесс мойки в зависимости от степени загрязненности обуви, сводя энергозатраты до минимума.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Верхняя горизонтальная щетка для очистки передней части обуви
- Нижняя горизонтальная щетка для очистки подошв
- Активация с помощью кнопки включения

Модель изделия	SR C
Размеры Д x Ш x В	800 x 760 x 1270 мм
Верхняя горизонтальная щетка	Ø 290 x 175 мм
Нижняя горизонтальная щетка	Ø 200 x 530 мм
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц
Мощность	0.55 кВт
Подключение воды	R 3/4"
Слив воды	DN 50
Арт. №	2550-505

МОЙКА РУК

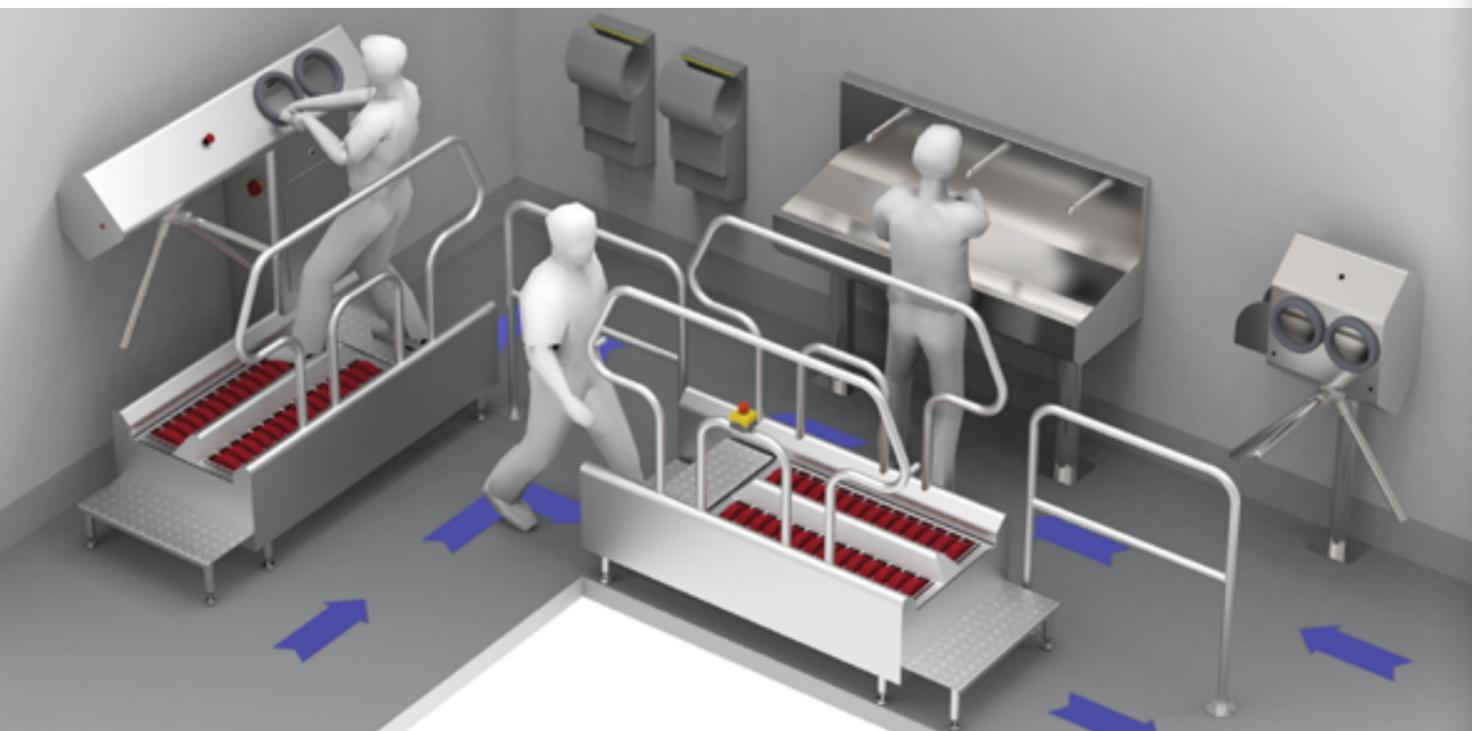
О NIEROS® РЕШЕНИЯ ПО МОЙКЕ И ДЕЗИНФЕКЦИИ РУК

Оборудование компании NIEROS® для санобработки рук гарантирует **оптимальную гигиену для персонала** на входе в производственные помещения. Эффективная санобработка рук **предотвращает загрязнение продукта и гарантирует соблюдение высочайших стандартов гигиены согласно HACCP, IFS, NSF** и прочим. Оборудование компании NIEROS® для мойки и дезинфекции рук обеспечивает надежное и экономичное соблюдение гигиены персоналом, исключая недостаточную санобработку рук.

Процесс санобработки начинается с намыливания рук, с последующим смывом моющего средства под проточной водой. После сушки руки помещаются в отверстия подачи дезсредства, которое при нанесении уничтожает микробы и бактерии. Оборудование компании NIEROS® для санобработки рук гарантирует управляемое протекание процесса с соблюдением всех шагов, исключая возможность пропуска какого-либо этапа. Не менее важным фактором, является наличие турникета, который контролирует процесс входа на производство, и исключает возможность прохода без санобработки.

NIEROS® решения по гигиене рук включают:

- **Мойка и дезинфекция рук**
- **Ванны**
- **Аксессуары для мытья рук**
- **Сушилка для рук Dyson Airblades™**



КОНТРОЛЬ ГИГИЕНЫ РУК

NIEROS® решения по контролю за гигиеной рук обеспечивают общее мытье рук и дезинфекцию, эффективно отвечающие гигиеническим стандартам HACCP, IFS и NSF. Процесс мытья включает тщательное мытье, промывку под проточной водой и ручную дезинфекцию в качестве заключительного этапа. Доступ к особо важным производственным площадям предоставляется только через снабженный приводом турникет после интенсивной ручной дезинфекции. Благодаря автоматическому дозирующему устройству для мыла и дезинфицирующего средства, решения для контроля гигиены рук NIEROS® обеспечивают оптимальное и экономичное использование.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Подсветка зоны дезинфекции с резиновой окантовкой отверстий дозирования дезсредства
- Дозирование дезсредства через форсунки из нержавеющей стали
- Турникеты изготовлены из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304)
- Автоматическая дозация мыла для рук и дезинфицирующего средства
- Гигиеничное исполнение, пескоструйная обработка поверхности



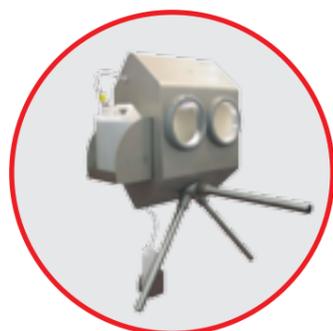
Установка дезинфекции рук с турникетом HDK

Установка дезинфекции рук с турникетом HDK гарантирует бескомпромиссное соблюдение гигиены рук перед входом на производство. Подача дезсредства и мыла производится только после того, как работник помещает обе руки в отверстия с подающими форсунками, чтобы обеспечить эффективную и полную дезинфекцию рук. Разблокировка турникета для прохода персонала происходит только после полного нанесения дезсредства и мыла.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Устройство дозирования мыла или дезсредства
- Контролируемый проход через турникет



Модель HDK для установки на стену

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

Доступны в двух исполнениях (напольные или настенные) и два чистящих средства (мыло, дезинфицирующее средство):

- Модель **HDK DF**: Напольное исполнение, дезинфицирующее средство
- Модель **HDK SF**: Напольное исполнение, мыло
- Модель **HDK DP**: Напольное исполнение, дезинфицирующее средство
- Модель **HDK SP**: Напольное исполнение, мыло

Модель изделия	HDK DF
Размеры Д x Ш x В	810 x 815 x 1440 мм
Классификация	Напольное исполнение
Моющее средство	Дезинфицирующее средство
Электропитание	230 V, 50 Гц
Мощность	0.1 кВт
Арт. №	2550-356 (левый) 2550-356-001 (правый)

Дополнительно: Контейнер из нержавеющей стали для мыла / дезинфицирующего средства

Модель изделия	HDK SF	HDK DP	HDK SP
Размеры Д x Ш x В	810 x 815 x 1440 мм	810 x 815 x 1440 мм	810 x 815 x 1440 мм
Классификация	Напольное исполнение	Настенный монтаж	Настенный монтаж
Моющее средство	Подключение напряжения	Дезинфицирующее средство	Подключение напряжения
Электропитание	230 V, 50 Гц	230 V, 50 Гц	230 V, 50 Гц
Мощность	0.1 кВт	0.1 кВт	0.1 кВт
Арт. №	2550-354 (левый) 2550-354-001 (правый)	2550-355 (левый) 2550-355-001 (правый)	2550-353 (левый) 2550-353-003 (правый)

Установка дезинфекции рук с турникетом HG

Установка дезинфекции рук с турникетом NIEROS® HG - это отличное решение для эффективной дезинфекции рук, соответствующее требованиям HACCP, IFS, NSF и другим стандартам. Компактное исполнение данной модели с напольным креплением обеспечивает удобство при использовании благодаря наличию достаточного места между устройствами дезинфекции рук и турникетом.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Устройство дозирования мыла или дезсредства
- Шкафчик с замком для емкости с дезсредством
- Контролируемый проход через турникет



Модель HG WD

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

Модель **HG WD**: Добавлена функция мытья рук. Включая элемент для мытья рук и элемент дезинфекции для тщательной гигиены рук. Вход в производственную зону, контролируемый турникетом, возможен только после того, как процесс мойки рук будет завершен.

Модель изделия	HG D	HG S	HG WD
Размеры Д x Ш x В	1420 x 860 x 1180 мм	1420 x 860 x 1180 мм	2060 x 845 x 1135 мм
Функциональность	Дозатор дезинфицирующего средства	Дозатор мыла	Дозатор мыла и дезинфицирующих средств, включая элемент для мытья рук
Электропитание	230 V, 50 Гц	230 V, 50 Гц	230 V, 50 Гц
Мощность	0.3 кВт	0.3 кВт	0.3 кВт
Арт. №	2550-352-004 (левый) 2550-352 (правый)	2550-351 (левый) 2550-351-001 (правый)	2550-358 (левый) 2550-358-005 (правый)

Установка дезинфекции рук HS

Установка NIEROS® HS обеспечивает быструю и простую дезинфекцию рук. Может использоваться либо для обработки рук дезсредством либо для мойки рук с мыло, также возможна комбинация данных функций. Машина может использоваться отдельно или в комбинации с санпропускниками или турникетами NIEROS®.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Дозатор мыла или дозатор дезинфицирующего средства с функцией мытья рук.
- Встроенный шкафчик - для контейнера очищающего средства для рук



Корзина для мусора РК
(дополнительно))

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

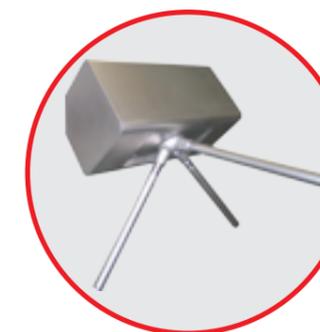
- Модель **HS D**: Дозатор дезинфицирующего средства.
- Модель **HS S**: Дозатор мыла.
- Модель **HS W**: Дозатор мыла с функцией мытья рук.
- Модель **HS WD**: Дозатор мыла с функцией мытья рук.

Модель изделия	HS WD
Размеры Д x Ш x В	675 X 360 X 1155 мм
Функциональность	Мытье рук и дезинфицирующее средство
Электропитание	230 V, 50 Гц
Мощность	0.3 кВт
Арт. №	2550-305

Модель изделия	HS D	HS S	HS W
Размеры Д x Ш x В	675 X 360 X 1155 мм	675 X 360 X 1155 мм	675 X 360 X 1155 мм
Функциональность	Дозатор дезинфицирующего средства	Дозатор мыла	Дозатор мыла и средства для мытья рук
Электропитание	230 V, 50 Гц	230 V, 50 Гц	230 V, 50 Гц
Мощность	0.3 кВт	0.3 кВт	0.3 кВт
Арт. №	2550-301	2550-307	2550-302

Тройной турникет DK

Благодаря разнообразию функций входа-выхода через тройной турникет NIEROS® DK является превосходным решением для обеспечения контролируемого прохода персонала в производственную зону или другую запрещенную зону. Длительный срок службы гарантируется благодаря компактному исполнению и конструкции из нержавеющей стали.



настенный монтаж DK

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

Доступен в двух исполнениях (для напольного и настенного монтажа) также различные функции входа-выхода через турникет

Дополнительно:

- Подключение личного кард-ридера
- Механическое исполнение с функцией анти-паника



Функция антипаника

ФУНКЦИИ ТУРНИКЕТА ВХОД-ВЫХОД

Модель турникета	Функции	Установка
A 1 B 2	Всегда открыт на входе, Всегда закрыт на выходе	Слева или справа
A 1 B 3	Всегда открыт на входе, Электрически контролируется на выходе	Слева или справа
A 2 B 1	Всегда открыт на входе, Всегда открыт на выходе	Слева или справа
A 2 B 3	Всегда закрыт на входе, электрически контролируется на выходе	Слева или справа
A 3 B 1	Электрически контролируется на входе, всегда открыт на выходе	Слева или справа
A 3 B 2	Электрически контролируется на входе, всегда открыт на выходе	Слева или справа
A 3 B 3	Электрически контролируется на входе, электрически контролируется на выходе	Слева или справа

1 – Всегда открыт, 2 – всегда закрыт, 3 – электрически контролируется, А – вход, В – выход

Модель изделия	Настенный монтаж DK	Напольный монтаж DK
Размеры Д x Ш x В	835 X 900 X 765 мм	835 x 900 x 765 мм
Подключение напряжения	24 В	24 В
Арт. №	2550-620-xxx	2550-630-xxx

УМЫВАЛЬНИКИ

Умывальники NIEROS® гарантируют эффективную мойку рук и соответственно оптимальную гигиену рук. Конструкция из нержавеющей стали, встроенный кран и надежная защита от брызг делают данную модель **отличным решением для любой отрасли промышленности, которая стремится к соблюдению максимальной гигиены на производстве.**

Умывальники NIEROS® могут быть оснащены разнообразными опциями и аксессуарами. В зависимости от количества доступны исполнения **с одним или несколькими моечными местами**, возможен **напольный или настенный монтаж**, включение по датчику или нажатием коленом, а также многие другие опции, которые сделают мойку рук более удобной и соблюдение гигиены на производстве более эффективным.



NIEROS® ХАРАКТЕРИСТИКИ УМЫВАЛЬНИКОВ

- Поставка, готовая к установке
- Клапан для смешивания воды (35 °С - 65 °С)

Подключение напряжения	230 V, 50 Гц
Мощность	0.3 кВт
Внутреннее напряжение	24 V *
Подключение воды	2 x R 1/2" (холодная и горячая вода)
Слив	DN 50, центральный
Тип защиты	IP65

* Управление датчиком

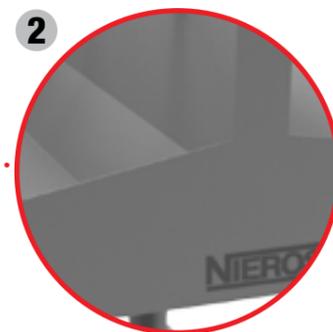
МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Монтаж на полу, монтаж на стене
- Исполнение для настенного или напольного монтажа, двусторонняя модель
- Управление по датчику или коленом
- Умывальники одно- или многоместные
- Дополнительные опции:
 - Дозатор мыла ASD без касания
 - Кран с подачей воды по датчику TS
 - Сушилка для рук Dyson Airblade™ Tap
 - Раковина с ребром жесткости
- Аксессуары:
 - Держатель бумаги HSP или PRH
 - Стерилизатор ножей MB



1 **Водопроводный кран из нержавеющей стали**

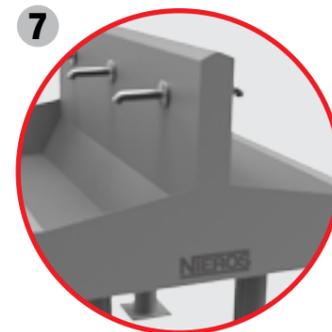
2 **Надежная конструкция, обеспечивающая защиту от брызг**



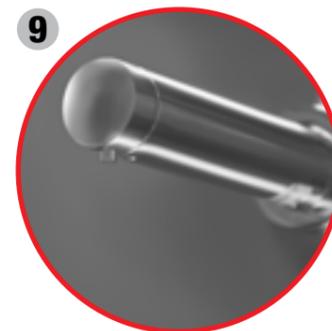
3 **Управление коленом**
(опция)



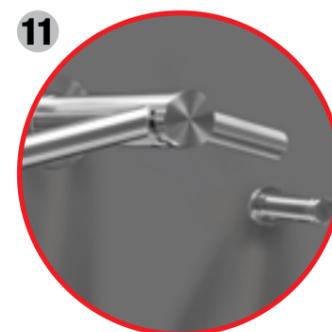
5 **Умывальник для настенного монтажа**
(опция)



7 **Двусторонняя**
(опция)



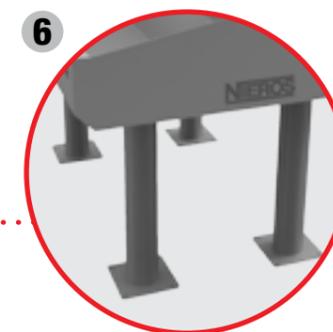
9 **Дозатор мыла с дозацией без касания ASD**
(дополнительно)



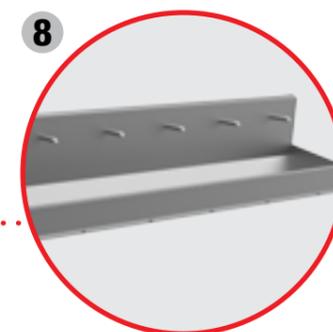
11 **Сушилка для рук Dyson Airblade™ Tap**
(дополнительно)



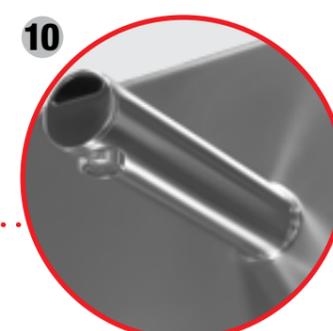
4 **Управление датчиком**
(опция)



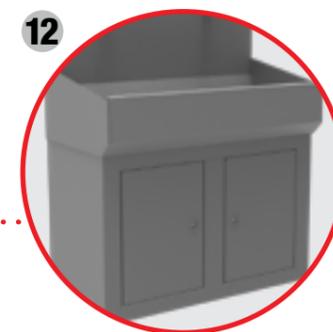
6 **Умывальник для напольного монтажа**
(опция)



8 **До двенадцати моечных мест в одном блоке**



10 **Кран с подачей воды по датчику TS**
(дополнительно)



12 **Раковина с ребром жесткости**
(дополнительно)

Умывальники BW

Умывальники NIEROS® серии BW являются отличным решением для небольших помещений, так как состоят из одного компактного модуля, подача воды производится по датчику или по касанию коленом, возможно исполнение для напольного или настенного монтажа.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Одноместный умывальник с раковиной круглой формы
- Глубина умывальника: 150 мм

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Исполнение для настенного или напольного монтажа
- Управление при помощи датчика или нажатием колена

Модель изделия	BW 24 V	BW K	BW F 24 V	BW F K
Размеры Д x Ш x В, мм	500 x 450 x 685 мм	500 x 450 x 685 мм	500 x 450 x 1305 мм	500 x 450 x 1305 мм
Внутренние размеры, мм	420 x 340 x 150 мм	420 x 340 x 150 мм	420 x 340 x 150 мм	420 x 340 x 150 мм
Управление	Сенсор	Колено	Сенсор	Колено
Классификация	Настенный монтаж	Настенный монтаж	Напольное исполнение	Напольное исполнение
Арт. №	2520-131	2520-132	2520-137	2520-136

Умывальники серии WR

Умывальники NIEROS® WR являются отличным решением для больших производственных помещений с большим штатом персонала. Данная односторонняя модель состоит из 6 умывальников, объединенных в один моечный модуль. Подача воды производится по датчику или по касанию коленом, исполнение предусматривает настенный монтаж.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- До двух моющих мест в одном блоке
- Глубина моечной ванны: 160 мм

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Исполнение для настенного или напольного монтажа, двусторонняя модель
- Управление при помощи датчика или нажатием колена
- Умывальники одноместные или многоместные



Намыливание

Эффективная мойка рук



Умывальник WR с дозатором мыла USP E

Умывальник с кранами Dyson Airblade™ и дозатором USP E



Модель изделия WR	WR 1 / WR1 K	WR 2 / WR 2 K	WR 3 / WR 3 K
Размеры Д x Ш x В, мм	500 x 535 x 666 мм	1000 x 535 x 666 мм	1500 x 535 x 666 мм
Номер моющих мест	1	2	3
Арт. № (сенсор)	2520-150	2530-021	2530-037
Арт. № (колени)	2520-151	2530-022	2530-038

Модель изделия WR	WR 4 / WR 4 K	WR 5 / WR 5 K	WR 6 / WR 6 K
Размеры Д x Ш x В, мм	2000 x 535 x 666 мм	2500 x 535 x 666 мм	2860 x 535 x 666 мм
Номер моющих мест	4	5	6
Арт. № (сенсор)	2530-053	2530-061	2530-071
Арт. № (колени)	2530-054	2530-062	2530-072



Модель изделия WRF (Напольный монтаж)	WR F 1 / WR F 1 K	WR F 2 / WR F 2 K	WR F 3 / WR F 3 K
Размеры Д x Ш x В, мм	500 x 535 x 1347 мм	1000 x 535 x 1347 мм	1500 x 535 x 1347 мм
Номер моющих мест	1	2	3
Арт. № (сенсор)	2520-152	2530-023	2530-039
Арт. № (колени)	2520-153	2530-024	2530-040

Модель изделия WRF (Напольный монтаж)	WR F 4 / WR F 4 K	WR F 5 / WR F 5 K	WR F 6 / WR F 6 K
Размеры Д x Ш x В, мм	2000 x 535 x 1347 мм	2500 x 535 x 1347 мм	2860 x 535 x 1347 мм
Номер моющих мест	4	5	6
Арт. № (сенсор)	2530-055	2530-063	2530-073
Арт. № (колени)	2530-056	2530-064	2530-074



Модель изделия WRF (двусторонняя)	WR D 4 / WR D 4 K	WR D 6 / WR D 6 K	WR D 8 / WR D 8 K
Размеры Д x Ш x В, мм	1000 x 1070 x 1347 мм	1500 x 1070 x 1347 мм	2000 x 1070 x 1347 мм
Номер моющих мест	4	6	8
Арт. № (сенсор)	2530-371	2530-387	2530-403
Арт. № (колени)	2530-372	2530-388	2530-404

Модель изделия WRF (двусторонняя)	WR D 10 / WR D 10 K	WR D 12 / WR D 12 K
Размеры Д x Ш x В, мм	2500 x 1070 x 1347 мм	2860 x 1070 x 1347 мм
Номер моющих мест	10	12
Арт. № (сенсор)	2530-415	2530-425
Арт. № (колени)	2530-416	2530-426

АКСЕССУАРЫ

Все решения компании NIEROS® по дезинфекции и мойке рук могут дооснащаться дополнительным оборудованием, которые сделают мойку рук более удобной, а соблюдение гигиены на производстве более эффективным.

Универсальный дозатор моющего средства USP E

Универсальный дозатор моющего средства компании NIEROS® включает индикатор уровня жидкости, резервуар на 1000 мл, замок и комплект для затяжки.



Модель изделия	USP E
Размеры Д x Ш x В	98 x 90 x 325 мм
Емкость дозатора	1000 мл
Арт. №	9490-106-С

Дозатор мыла с дозацией без касания ASD

Дозатор мыла без сенсора ASD компании NIEROS® включает емкость мыла на 1000 мл. С автоматической дозировкой мыла, достигается рациональное потребление чистящего средства.



Модель изделия	ASD
Размеры	120 x Ø 28 мм
Арт. №	MW03-8017

Кран с подачей воды по датчику без касания

Кран с подачей воды по датчику TS это превосходное решение для минимизации расхода воды благодаря датчику, который активирует подачу воды только при наличии рук перед краном.



Модель изделия	TS
Размеры	200 x Ø 45 мм
Арт. №	MW03-8012-xxx

Корзина для бумажных отходов PK

Корзина для бумажных отходов PK компании NIEROS®, объемом 32- литра. Монтируется на стену или крепится к умывальнику NIEROS®.



Модель изделия	PK
Размеры Д x Ш x В	352 x 277 x 420 мм
Объем	32 Л
Арт. №	2590-500

Дозатор бумажных полотенец HSP 600

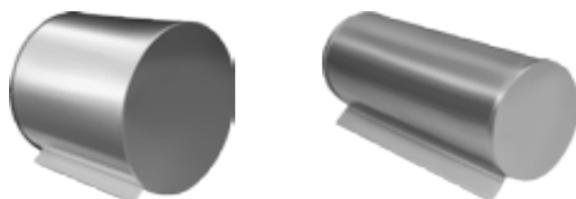
В дозатор бумажных полотенец HSP 600 можно поместить до 600 бумажных полотенец. Съемная передняя пластина и индикатор заполнения обеспечивает простоту загрузки новых полотенец.



Модель изделия	HSP
Размеры Д x Ш x В	275 x 130 x 355 мм
Размеры полотенца	95 x 230 мм
Арт. №	2590-934

Держатель рулонной бумаги PRH

Держатель рулонной бумаги PRH NIEROS® оснащен зубчатой системой для легкого отрывания полотенца и съемной крышкой для загрузки рулонов. Подходит для полотенец двух



Модель изделия	PRH 100
Размеры Д x Ш x В	185 x 380 x 170 мм
Размеры полотенца	300 x Ø 130 мм
Арт. №	2590-922
Модель изделия	PRH 300
Размеры Д x Ш x В	355 x 330 x 355 мм
Размеры полотенца	300 x Ø 130 мм
Арт. №	2590-921

Держатели мешков для мусора ABF

Держатель мешков для мусора ABF NIEROS® оснащен крышкой, предотвращающей выпадение мусора и распространение неприятных запахов. Подходит для 120 л мешков для мусора,



МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Модель **ABF SW**: Настенный монтаж
- Модель **ABF SF**: Отдельно стоящий
- Дополнительно: **Опорная пластина** (рекомендуется для более тяжелых отходов, Ø 400 мм)

Модель ABF SW с опорной пластиной



Модель изделия	ABF SW	ABF SW Plate	ABF SF	ABF SF Plate
Размеры Д x Ш x В	500 x 500 x 150 мм	Ø 400 мм	515 x 460 x 960 мм	Ø 400 мм
Классификация	Монтаж на стене без опорной пластины	/	Монтаж на стене без опорной пластины	/
Арт. №	2590-201	2590-203	2590-301	2590-204

Сушилка для рук DYSON Airblades™

Dyson Airblades™ это высоко гигиеничное решение для сушки рук. Встроенный HEPA фильтр уничтожает 99,9% бактерий в воздухе, который используются для сушки рук. Быстрая сушка, которая не требует применения бумаги снижает эксплуатационные расходы и значительно повышает уровень гигиены.

Кран для сушилки Dyson Airblade™

Краны Dyson Airblade™, прошедшие сертификацию NSF и HACCP, отличаются не только современной конструкцией, но быстротой сушки, которая занимает всего 12 секунд. Их размещение над раковиной позволяет экономить место и предотвращает попадание воды на пол.



Модель изделия	Кран от сушилки для рук Dyson Airblade™
Размеры Д x Ш	295 x 281 мм
Арт. №	2550-702

Сушилка для рук Dyson Airblade™ dB

Бесконтактные сушилки Dyson Airblade™ dB, прошедшие сертификацию NSF и HACCP, отличаются высокой скоростью сушки, составляющей всего 10 секунд, что сравнимо с сушкой 19 пар рук по цене одного бумажного полотенца. Сушилка, изготовленная из высокопрочного и долговечного поликарбоната ABS, неоднократно подвергалась тестам на прочность и пропускную способность, которые подтвердили ее устойчивость к пиковым нагрузкам.



Модель изделия	Сушилка для рук Dyson Airblade™ dB
Размеры Д x Ш x В	303 x 247 x 661 мм
Арт. №	2550-701-501

Сушилка для рук Dyson Airblade™ V

Сушилки для рук Dyson Airblade™ серии V, прошедшие сертификацию NSF International и отмеченные наградами Quiet Mark за бесшумную работу, отличаются высокой эффективностью сушки, которая составляет 12 секунд, при существенном сокращении эксплуатационных расходов.



Модель изделия	Сушилка для рук Dyson Airblade™ V
Размеры Д x Ш x В	234 x 100 x 394 мм
Арт. №	2550-701-504

МОЙКА ОБОРУДОВАНИЯ

Решения компании NIEROS® для санобработки оборудования и инвентаря



Решения компании NIEROS® для санобработки гарантирует оптимальную гигиену оборудования и инвентаря, используемых в производственном процессе. Эффективная санобработка рук предотвращает загрязнение продукта и гарантирует соблюдение высочайших стандартов гигиены согласно HACCP, IFS, NSF и прочим. Оборудование компании NIEROS® для стерилизации ножей и мойки фартуков – это отличное решение, для любой отрасли промышленности, которая стремится к соблюдению высочайших стандартов гигиены, с минимальными затратами на энергоносители.



Тесак



Нож



Колчан



Фартук

СТЕРИЛИЗАТОРЫ

Стерилизаторы оборудования NIEROS® - это идеальное решение для небольших помещений с малым объемом производства. Обеспечивают эффективную дезинфекцию инструментов и инвентаря, используемых в процессе производства.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Стенки с двойной изоляцией
- Мойка при температуре воды 65–110 °С
- Термостат с возможностью регулировки
- Защита нагревателей от сгорания

ВЫСОКО МОЩНЫЕ СТЕРИЛИЗАТОРЫ

Оборудование компании NIEROS® для мойки и стерилизации подходит для решения целого спектра задач в различных отраслях промышленности. В качестве примера можно привести стерилизаторы модели CLT В (стр. 88), которые гарантируют безупречную чистоту оборудования, благодаря комбинации функций стерилизацией горячей водой и промывки. Более подробная информация приводится в разделе Промышленные моечные машины компании NIEROS® (стр. 60–95).



Стерилизатор ножевых колчанов, МК

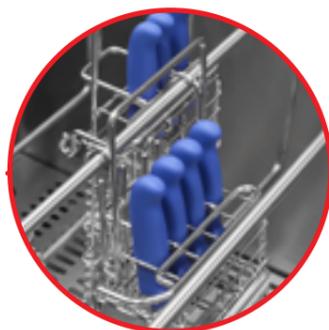
Стерилизатор МК для ножевых колчанов NIEROS® предназначен для быстрой и тщательной мойки ножей и ножевых колчанов с минимальными затратами энергии и времени. Данная компактная и функциональная модель доступна в двух типоразмерах: либо для мойки 5 больших (10 маленьких) или 15 больших (30 маленьких) ножевых колчанов.



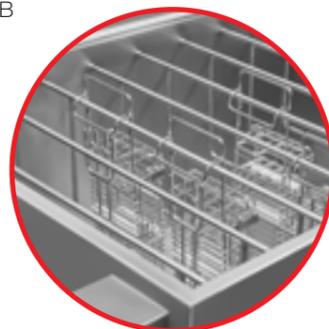
МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Модель **МК 10**:
Подходит для 5 больших или 10 колчанов
- Модель **МК 30**:
Подходит для 15 больших или 30 колчанов

Колчан



Камера стерилизации ножей



Модель продукта	МК 10	МК 30
Размеры Д x Ш x В	900 x 480 x 850 мм	1280 x 930 x 900 мм
Электропитание	230 V, 50 Гц	230 V, 50 Гц
Мощность	7 кВт	18 кВт
Подключение воды	R ½"	R ½"
Слив воды	R ½"	R ½"
Арт. №	2510-060	2510-075

Стерилизатор пил, ножей, топоров MB и MBS

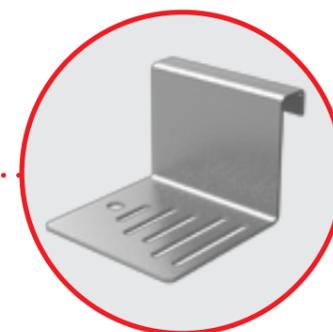
Предназначенные (65–110 °С) для стерилизации ножей, небольших топоров и пил стерилизаторы NIEROS® серии MB и MBS являются незаменимыми в любом производственном процессе, в котором используются инструменты для резки и рубки.



МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Модель **MB or BB**:
Подходит для 5 больших или 10 маленьких ножей
- Модель **MBS**:
Подходит для 15 больших или 30 маленьких ножей
- Дополнительно: **Держатель ножей** (Арт. № 2510-016)

Держатель ножей



Модель продукта MB and BB	MB	BB
Размеры Д x Ш x В	250 x 230 x 490 мм	425 x 265 x 730 мм
Глубина стерилизации	200 мм	470 мм
Электропитание	230 V, 50 Гц	230 V, 50 Гц
Мощность	1 кВт	1 кВт
Подключение воды	Ø 10 мм	Ø 10 мм
Сливная труба	Ø 25 мм	Ø 25 мм
Арт. №	2510-030-001	2510-908

Модель продукта MBS	MBS 27	MBS 47
Размеры Д x Ш x В	224 x 660 x 800 мм	224 x 790 x 800 мм
Глубина стерилизации	273 мм	473 мм
Электропитание	230 V, 50 Гц	230 V, 50 Гц
Мощность	3 кВт	3 кВт
Подключение воды	R ½"	R ½"
Слив воды	R ¾"	R ¾"
Арт. №	2510-015	2510-035

ОЧИСТИТЕЛИ ФАРТУКОВ

Машины NIEROS® по очистке фартуков обеспечивают эффективную дезинфекцию фартуков для любого производственного процесса, соответствуя высочайшим стандартам гигиены.

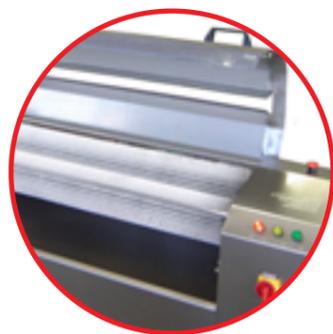
Моющая машина для фартуков SWM

Машина для мойки фартуков SWM NIEROS® обеспечивает быструю и тщательную мойку фартуков с минимальными затратами энергоносителей и времени. Система дозации гарантирует одновременную подачу моющего средства и воды на щетки, наличие поручня обеспечивает максимальную безопасность персонала при эксплуатации.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Две горизонтальные вращающиеся щетки
- Емкость для чистящего средства находится внутри машины
- Предохранительная направляющая наверху



горизонтальные вращающиеся щетки

Модель изделия	SWM
Размеры Д x Ш x В	1985 x 500 x 880 мм
Размеры щеток	∅ 155 x 1275 мм
Электропитание	3 x 400 V, 50 Гц
Мощность	0.55 кВт
Подключение воды	R 3/4"
Слив воды	DN 50
Арт. №	2550-551

Камера для мойки фартуков и сапог SWK

Кабина для мойки фартуков и сапог SWK NIEROS® идеально подходит для мойки фартуков, обуви и небольших предметов (ведер, и т.д.). Система дозации гарантирует одновременную подачу моющего средства и воды на щетки. Дозация моющего средства регулируется.



Щетка для ручной мойки

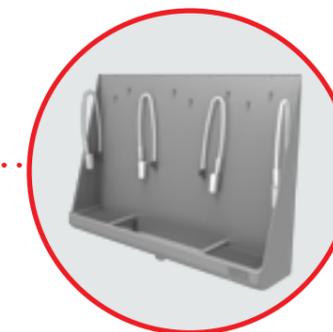
ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Две щетки для ручной очистки
- Крючки для вешалки
- Нижняя направляющая для обуви
- Модель для настенного монтажа

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Модель **SWK**: Одно место
- Модель **SWK D**: Два места
- Модель **SWK R**: Одно моющее средство; автоматическая мойка подошв внутри камеры
- Дополнительно: **Ножки для дополнительной опоры и устойчивости**

Модель SWK D мойка двухместная



Модель продукта	SWK	SWK D	SWK R
Размеры Д x Ш x В	1200 x 645 x 1720 мм	2300 x 645 x 1720 мм	1300 x 650 x 1720 мм
Номера моющих мест	1	2	1
Электропитание	/	/	3 x 400 V, 50 Гц
Мощность	/	/	0.55 кВт
Подключение воды	R 1/2"	R 1/2"	R 1/2"
Слив воды	DN 50	DN 50	DN 50
Арт. №	2550-560	2550-570	2550-565

СУШКА САПОГ

О СУШИЛКАХ САПОГ NIEROS®

Сушилки сапог разработаны специально для хранения, сушки и дезинфекции всех типов сапог и обуви. Эффективное снижение влаги и в связи с этим устранение любого неприятного запаха, обеспечение комфортности при носке обуви, функциональное и профессиональное использование.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Сушка теплым воздухом
- Обувь помещается на трубы круглой формы (ø 15 мм)
- Возможность настройки времени сушки по электронному таймеру
- До 8 циклов сушки в день с оптимальными результатами

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

➤ Воздушные клапаны

Сушилки для сапог могут быть оснащены клапанами, блокирующими циркуляцию воздуха при отсутствии сапог (функция сохранения энергии) и усиливают мощность всех сушилок при наличии сапогов.

➤ Озонатор

Установка производит озон для дезинфекции обуви, убивая бактерии в сапогах и устраняя неприятный запах.

➤ Сушилка для перчаток

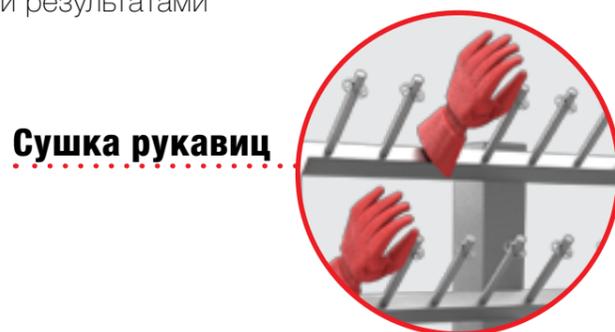
Специальные кольца для перчаток гарантируют эффективную сушку.

Сушильная камера для ботинок HST

Сушильная камера для ботинок HST NIEROS® эффективно сушит и хранит до 30 пар сапог и другой обуви. Ее конструкция из нержавеющей стали, наклонный пылезащитный верх и раздвижная дверь делают камеру удобной в использовании. Камера соответствует требованиям стандарта HACCP.



Модель изделия	HST 30
Размеры Д x Ш x В	1700 x 1000 x 2500 мм
Электропитание	230 V, 50 Гц
Мощность	2.4 кВт
Пара обуви	30
Арт. №	1089-030-004



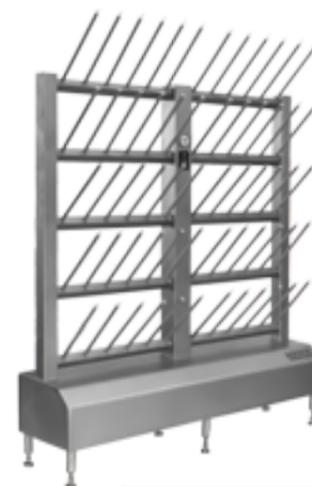
Сушка рукавиц



Сушка на трубах с воздуходами

Сушилка ботинок HSTT

Сушилка для обуви HSTT NIEROS® предназначена для сушки и хранения сапог и другой обуви, вместимость - от 10 до 30 пар в зависимости от модели.



Модель изделия	HSTT 10	HSTT 15
Размеры Д x Ш x В	781 x 454 x 2160 мм	855 x 520 x 2160 мм
Электропитание	230 V, 50 Гц	230 V, 50 Гц
Мощность	2.4 кВт	2.4 кВт
Пара обуви	10	15
Арт. №	1088-010	1088-015

Модель изделия	HSTT 20	HSTT 25	HSTT 30
Размеры Д x Ш x В	1046 x 520 x 2160 мм	1610 x 454 x 2160 мм	1575 x 535 x 2160 мм
Электропитание	230 V, 50 Гц	230 V, 50 Гц	230 V, 50 Гц
Мощность	2.4 кВт	2.4 кВт	2.4 кВт
Пара обуви	20	25	30
Арт. №	1088-020	1088-025	1088-030

Стеллаж для хранения сапог STT

Сушильная камера для сапог STT NIEROS® может сушить и хранить от 10 до 40 пар сапог и другой обуви, в зависимости от модели. Двухстороннее исполнение также имеет возможность хранения от 40 до 80 пар.



Модель изделия	STT 10	STT 15
Размеры Д x Ш x В	520 x 700 x 2100 мм	840 x 700 x 2100 мм
Пара обуви	10	15
Арт. №	1085-010	1085-015

Модель изделия	STT 20	STT 25
Размеры Д x Ш x В	1160 x 700 x 2100 мм	1480 x 700 x 2100 мм
Пара обуви	20	25
Арт. №	1085-020	1085-025

Модель изделия	STT 30	STT 40
Размеры Д x Ш x В	1800 x 700 x 2100 мм	2440 x 700 x 2100 мм
Пара обуви	30	40
Арт. №	1085-030	1085-040

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАЗДЕВАЛОК

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАЗДЕВАЛОК NIEROS®

Оборудование для раздевалок NIEROS® включает широкий спектр систем вешалок из нержавеющей стали, шкафов для одежды, шкафов открытого типа с замками, шкафов с индивидуальными ячейками **для удобного и простого хранения личных вещей и рабочей одежды:** фартуков, шлемов, одежды бригад санобработки или личных вещей. Шкафы, доступные в различных типоразмерах и обеспечивают оптимальную организацию рабочего пространства в раздевалке.

Шкафы NIEROS® открытого типа с замками - это безопасное и удобное решение для хранения одежды и обуви. **Для максимального удобства** у данной модели имеются отдельные секции для хранения чистой и грязной одежды, а также отверстия для вентиляции. Регулируемые пластиковые ножки 150 мм в высоту гарантируют устойчивость даже на неровных поверхностях. Некоторые модели оснащены замком, **гарантирующим безопасность вещей.**



Система вешалок для шлемов и фартуков HS

это простое и эффективное решение для хранения фартуков и шлемов. Она доступна в двух различных исполнениях: в напольном исполнении с 10 вешалками или настенном исполнении с 15 вешалками.



Модель изделия	HS GW 15	HS GW 10
Размеры Д x Ш x В	1120 x 525 x 525 мм	1120 x 410 x Н* мм
Классификация	Настенный монтаж	Напольный монтаж
Номер мест	15	10
Арт. №	2545-425	2545-450

* Н – в зависимости от высоты комнаты

Планка с вешалками для фартуков и другой производственной одежды серия W

Планка с вешалками для фартуков и другой производственной одежды серия W NIEROS®. Имеет 5, 10 или 15 крючков, в зависимости от модели.



Модель изделия	W 100 / 5	W 200 / 10	W 300 / 15
Размеры Д x Ш x В	1000 x 50 x 56 мм	2000 x 50 x 56 мм	3000 x 50 x 56 мм
Классификация	Настенный монтаж	Настенный монтаж	Настенный монтаж
Номера мест	5	10	15
Арт. №	2545-431	2545-433	2545-435

Рама с вешалками для фартуков SZT

Рама с вешалками для фартуков SZT NIEROS®. Доступна в напольном или настенном исполнении, предлагает простое и эффективное решение для хранения фартуков. (10, 20 или 35 шт.)



Модель изделия	SZT 10	SZT W 10
Размеры Д x Ш x В	1200 x 1000 x 1955 мм	1130 x 550 x 400 мм
Классификация	Напольный монтаж	Настенный монтаж
Номера мест	10	10
Арт. №	2545-405	2545-902

Модель изделия	SZT W 20	SZT W 35
Размеры Д x Ш x В	2180 x 550 x 400 мм	3950 x 550 x 400 мм
Классификация	Настенный монтаж	Настенный монтаж
Номера мест	20	35
Арт. №	2545-908	2545-905

Шкафчик для фартуков SZTC

Шкаф для сушки фартуков NIEROS® SZTC с замком. Предназначен для сушки и хранения фартуков, вместимость до 40 шт. Состоит из перфорированных дверей с замком и наклонных пыленепроницаемым верхом, соответствует всем требованиям пищевой промышленности. Съемные держатели позволяют увеличить место, необходимое для навешивания фартуков.



Модель изделия	SZTC
Размеры Д x Ш x В	1380 x 600 x 2360 мм
Арт. №	2545-919

Шкаф для хранения одежды и обуви WI

Раздевалки и Шкаф WI NIEROS® - это безопасное и удобное решение для хранения одежды и обуви. Для максимального удобства у данной модели имеются отдельные секции для хранения чистой и грязной одежды, а также отверстия для вентиляции. Регулируемые пластиковые ножки 150 мм в высоту гарантируют устойчивость даже на неровных поверхностях. Шкаф имеет пыленепроницаемый верх и перфорированные двери с замком для безопасного хранения всех предметов.



Ручка с блокировкой



Замок с ключом



МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Доступны модели с различными типоразмерами шкафов и количеством дверей (1, 2 или 4)
- Навесной замок с блокировкой (вместо ключа) (Рис. 4)
- Перфорированные двери 10x10мм (Рис. 1)
- Скамейка (Рис. 2)
- Ножки 300мм в высоту

Модель изделия	WI 500-1	WI 500-2
Размеры Д x Ш x В	500 x 500 x 2160 мм	500 x 500 x 2160 мм
Номера дверей	1	2
Арт. №	9405-100	9405-104
Модель изделия	WI 950-2	WI 950-4
Размеры Д x Ш x В	950 x 500 x 2160 мм	950 x 500 x 2160 мм
Номера дверей	2	4
Арт. №	9405-108	9405-112

Шкаф для хранения моющих средств и инвентаря для санобработки

Модель LC NIEROS® разработана для безопасного и удобного хранения моющих средств и инвентаря для санобработки. Изготовлен из нержавеющей стали с пыленепроницаемым наклонным верхом, четырьмя регулируемыми полками и дополнительным расширенным отделением для щеток. Вентиляция шкафа производится через вентотверстия, регулируемые ножки с высотой в 150 мм гарантируют устойчивость на неровных поверхностях. Для безопасного хранения содержимого предусмотрен встроенный замок с ключом.



МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Высота ножек 300мм
- Четыре полки без отдела для щеток

Модель изделия	LC 500-1	LC 950-2
Размеры Д x Ш x В	500 x 500 x 2160 мм	950 x 500 x 2160 мм
Номера дверей	1	2
Арт. №	9405-026	9405-027

Шкаф с индивидуальными ячейками LP

Модель NIEROS® LP разработана для хранения одежды и обуви с удобством. Количество ячеек и исполнение дверок варьируется в зависимости от модели.



МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Доступно различное количество рядов (1–4) и ячеек (5–20)
- Ножки 300мм в высоту
- С дверьми

Модель с дверцами



Модель изделия	LP 05-01	LP 10-01	LP 15-01	LP 20-01
Размеры Д x Ш x В	320 x 400 x 2160 мм	610 x 400 x 2160 мм	910 x 400 x 2160 мм	1200 x 400 x 2160 мм
Номера стоек	1	2	3	4
Номера отделов	5	10	15	20
Арт. №	9405-058	9405-060	9405-073	9405-059

СИСТЕМЫ МОЙКИ НИЗКОГО ДАВЛЕНИЯ

СИСТЕМЫ МОЙКИ НИЗКОГО ДАВЛЕНИЯ NIEROS®

Системы мойки низкого давления NIEROS® обеспечивают легкую, быструю и эффективную очистку и дезинфекцию рабочей зоны в самых разных отраслях промышленности. Они не только удобны в использовании, просты в установке и позволяют выбирать чистящее средство, но их струя воды под низким давлением позволяет системе достигать каждого отдельного угла. Систематическая очистка участка до 80 м² за минуту состоит из следующих фаз:

1. **Предварительный смыв** для удаления больших кусков грязи со струей низкого давления
2. **Нанесение моющего средства** (пены) для эффективного удаления грязи
3. **Ополаскивание** чистой водой
4. **Нанесение дез. средства** на отчищенную поверхность

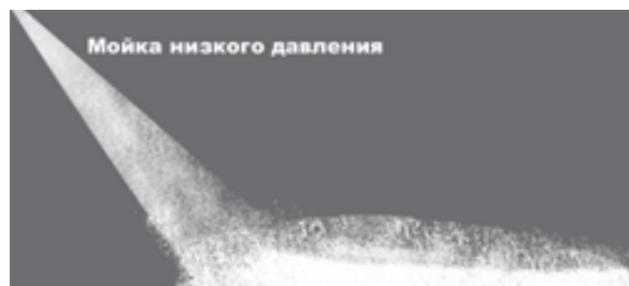
Доступная как центральная, так и децентрализованная система очистки низкого давления NIEROS®, предотвращающая загрязнение аэрозолем и повреждение оборудования. Низкие уровни шума и технология сохранения воды делают данную систему наиболее экономически и экологически привлекательным предложением.

КОМПОНЕНТЫ

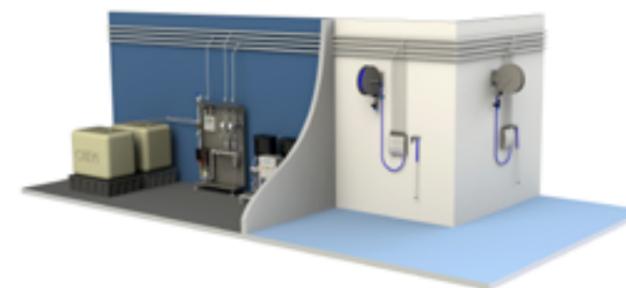
- Основная станция (насос)
- Станция смешивания (спутник)
- Бухта (Барaban) для шланга
- Централизованная станция подачи хим. реагентов
- Шланги и распылители
- Держатель канистры с хим. реагентом
- Другое оборудование и принадлежности
- Мобильная станция

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Децентрализованная система санобработки
- Централизованная система санобработки



Децентрализованная система санобработки



Централизованная система санобработки



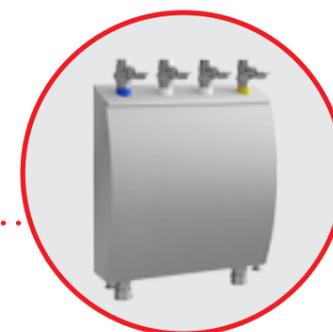
Основная станция



Бухта (барaban) для шланга



Распылитель



Вспомогательная станция (спутник)



Централизованная станция подачи хим. реагентов



Мобильная станция



Промышленные машины для мойки тары

ОБЩИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ МОЙКИ — 60–69

- Индивидуальные решения для мойки
- Продукты мойки
- Решения для мойки NIEROS®
- Энергоэффективные решения для мойки NIEROS®
- Стандартные характеристики моечных машин NIEROS®
- Стандартные характеристики туннельных моечных машин NIEROS®
- Опции моечных машин NIEROS®
- Дополнительное оборудование для мойки NIEROS®

МНОГОЦЕЛЕВЫЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ МОЕЧНЫЕ МАШИНЫ — 70–77

- Машина для мойки ящиков, контейнеров и паллет CLT Multi
- Машина для мойки поддонов и контейнеров CLT PB
- Машина для мойки поддонов и Бигбоксов CLK 800
- Машина для мойки принадлежностей CLU
- Машина для мойки мусорных корзин CLT WB

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МОЮЩИЕ МАШИНЫ — 78–89

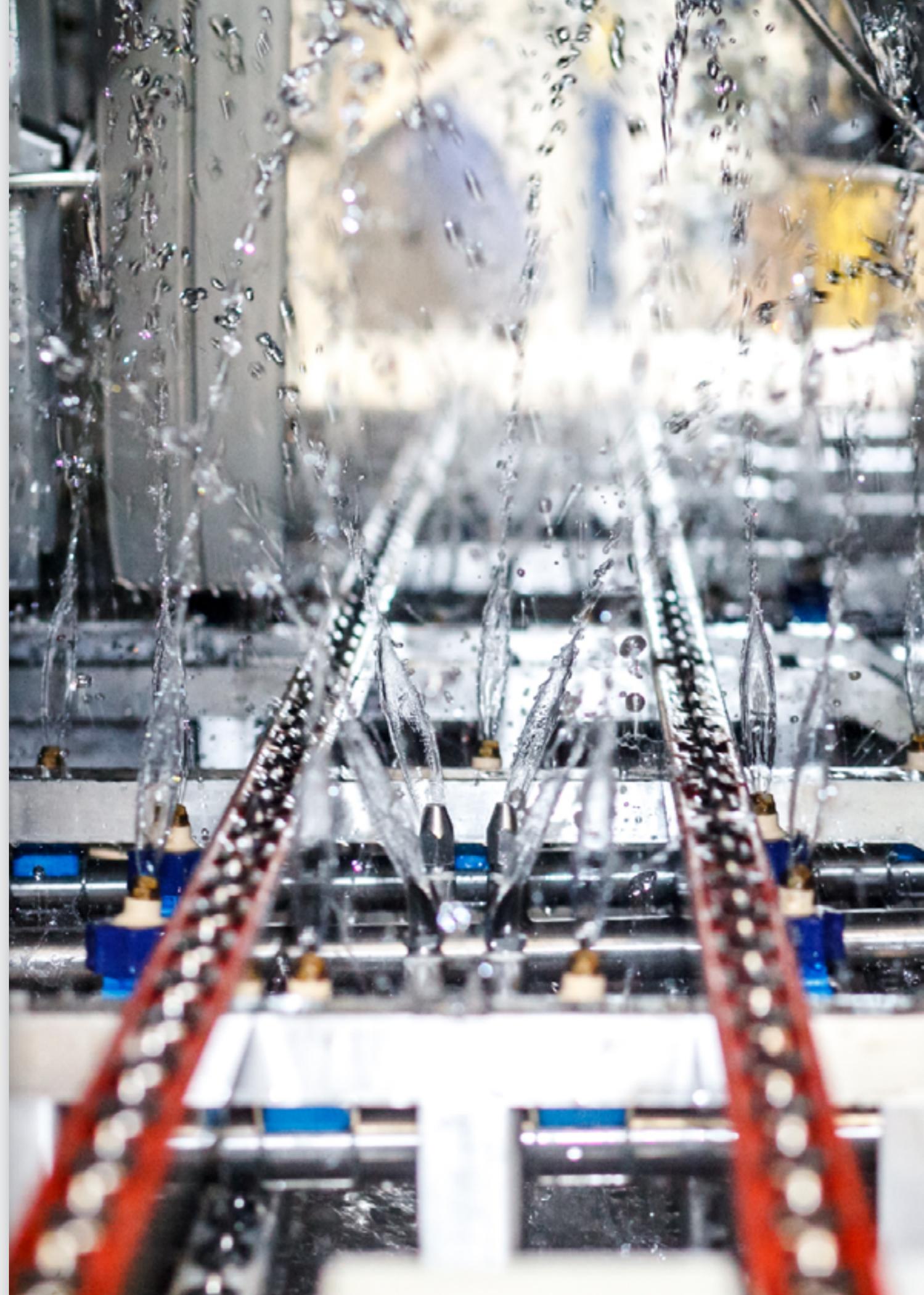
- Машина для мойки ящиков CLT
- Машина для мойки кубовых емкостей CLT IBC
- Машина для мойки паллет CLT P
- Машина для мойки куттерных тележек CLK 200 и CLK 300
- Машина для мойки коптильных рам CLK ST
- Машина для мойки форм CLT MO
- Машина для мойки ящиков для перевозки птицы CLT PC
- Машина для мойки автомобильных аккумуляторов CLT ACU
- Машина для мойки корзин для ножей CLT B
- Машина для мойки коптильных палок CLS

МАШИНЫ СО СПЕЦИАЛИЗАЦИЕЙ — 90–94

- Машина для удаления этикеток CLT SR
- Туннель обдува ABT B
- Туннель для сушки кубовых емкостей ABT IBC
- Туннель обдува для продуктов в вакуумной упаковке ABT VP

ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ МАШИНЫ — 95

- Машина для дезинфекции упаковок CLT SA



ОБЩИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ МОЙКИ

Оптимальная гигиена является обязательным условием; тем более на предприятиях пищевой промышленности и в других отраслях, где важна точность. При выборе оптимальной промышленной моечной машины высокая производительность, эффективность и качество имеют очень большое значение.

Широкий диапазон промышленных моечных машин NIEROS® является ответом на представления бизнеса о превосходном качестве мойки, удобном управлении и низких эксплуатационных расходах. Моечные машины NIEROS® тщательно и быстро вымоют любой загрязненный продукт. Многофункциональные и специализированные моечные машины превосходно подходят для мойки стандартных продуктов, таких как евроящики, лотки, формы, коробки, коптильные рамы, европаллеты, корзины и евроконтейнеры, в то время как индивидуальные машины отвечают специальным потребностям и запросам заказчика. С учетом этого моеющее оборудование NIEROS® включает новейшие технологии и доступно в различных версиях. Моечные машины NIEROS® являются экономически эффективными за счет оптимального расхода воды и эффективного использования энергии, а также соответствуют различным стандартам и сертификатам, например ISO 9001, IFS, HACCP и NSF.

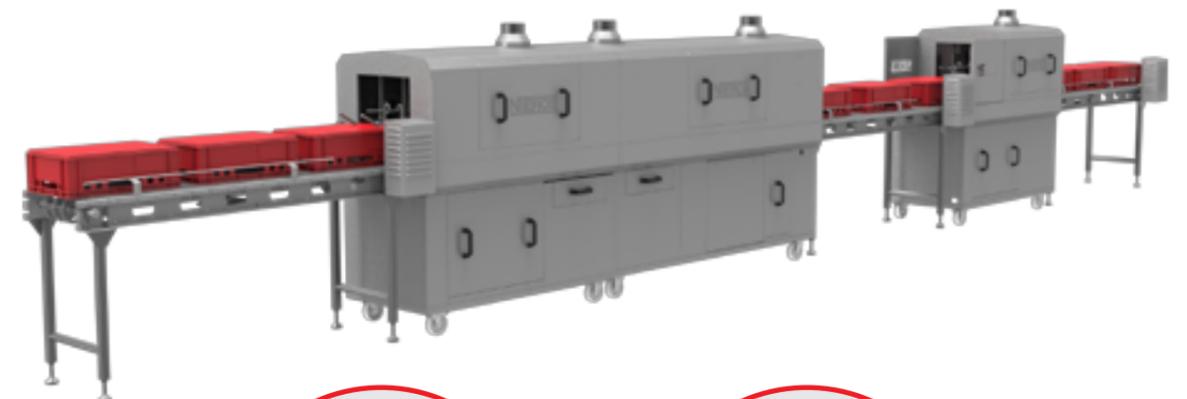
ПРЕИМУЩЕСТВА

- Великолепное качество мойки на протяжении всего процесса
- Удобное управление с настройкой параметров мойки, удобный доступ к распылительным форсункам и водным бакам
- Обратное водоснабжение
- Низкие расходы на эксплуатацию и техническое обслуживание
- Легкая санобработка и техобслуживание
- Высококачественные компоненты
- Стандартное исполнение для распространенных предметов мойки или полностью индивидуальные решения в соответствии со специальными запросами и требованиями заказчика
- Соответствие высочайшим требованиям качества и международным стандартам HACCP, IFS и NSF
- Полный спектр решений для промышленной мойки, который отвечает потребностям вашего бизнеса

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ для удовлетворения всех ваших требований

Независимо от отрасли промышленности, в которой вы работаете, NIEROS® подберет подходящую машину для мойки. Мы предлагаем не только многофункциональные и специальные машины для мойки стандартных продуктов, но также предоставляем полностью индивидуальные решения, разработанные и созданные в соответствии с вашими ожиданиями и требованиями, чтобы обеспечить наилучшее качество санобработки.

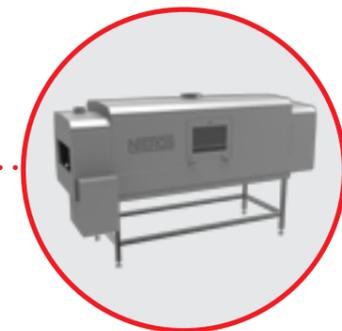
Моечные машины NIEROS® могут полностью интегрироваться в автоматические конвейерные системы и настраиваться под максимальную производительность мойки полного цикла (мойка-сушка-санитарная обработка) с обеспечением блестящего результата. После тщательной мойки и ополаскивания различные объекты мойки, например, пустые евроящики, европаллеты, тележки, куттерные тележки и кубовые емкости подвергаются начальной сушке, после чего передаются в обдувочный туннель для финальной сушки с последующей дезинфекцией в дезинфицирующей машине, из которой объекты отправляются в автоматический склад.



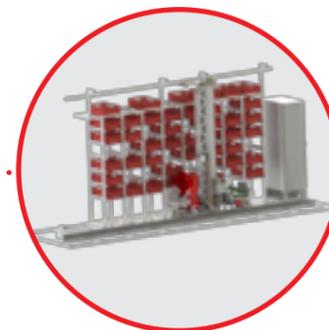
**Цифровое
управление**



**Туннель
дезинфекции**



**Автоматизиро-
ванные
склады ящиков**

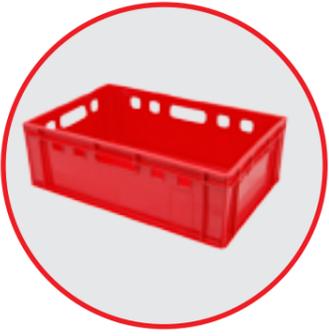


**Мойка ящиков
с ленточным
транспортром**



ПРОДУКТЫ МОЙКИ

Евроящик



Коптильные рамы



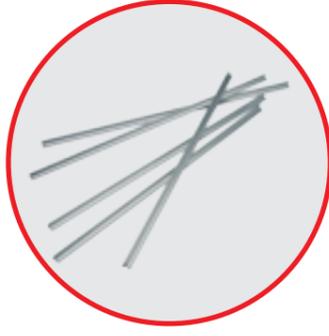
Кубовая емкость



Кутерная тележка



Коптильные палки



Автомобильные аккумуляторы



Евроконтейнер



Мусорная корзина



Продукты в вакуумной упаковке



Европаллета



Этикетки



Ящики для перевозки птицы



Колчан для ножей



Корзина для принадлежностей



Пластиковые бочки



РЕШЕНИЯ ДЛЯ МОЙКИ NIEROS®

ВЕЛИКОЛЕПНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ МОЙКИ для различных отраслей промышленности



Решения NIEROS® для промышленной мойки охватывают широкий спектр продуктов:

- **многоцелевые моечные машины** (опции: туннель, кабина),
- **одноцелевые моечные машины** (опции: туннель, кабина),
- **специализированные машины** (удаление этикеток, обдувочные туннели, машины сушки),
- **дезинфицирующие машины** и
- **индивидуальные решения для мойки.**



ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ МОЙКИ NIEROS®

Устойчивое развитие находится в самом центре внимания NIEROS®, как одна из основных ценностей. Мы понимаем, **что долгосрочный успех** возможен только тогда, когда мы **думаем и действуем ответственно** во всем, что мы делаем. При разработке и проектировании новых решений, мы всегда учитываем у их **воздействие на окружающую среду**.

Чистая свежая вода является важным и ограниченным природным ресурсом, поэтому мы прилагаем особые усилия для предоставления таких решений, которые **помогут сэкономить количество используемой чистой воды**. В результате наши энергоэффективные машины не только **сокращают потребление воды и энергии**, но также гарантируют **долгий срок службы и оптимизируют временные затраты**.

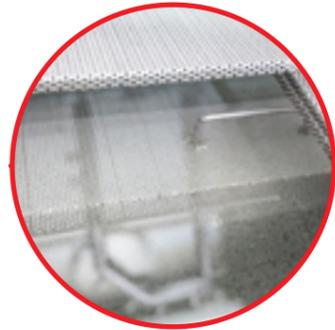
Система рециркуляции воды

эффективно снижает потребление воды за счет повторного использования свежей промывочной воды в других фазах очистки. Машина собирает воду для ополаскивания, чтобы использовать ее для предварительной мойки или фазы очистки. В результате машина потребляет значительно меньше свежей воды в обеих этих фазах.



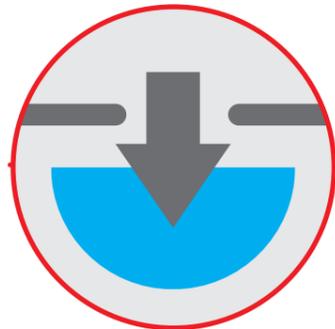
Система двойной фильтрации

продлевает срок службы насоса, гарантируя, что вода, проходящая через насос не содержит частицы грязи.



Защита от низкого уровня воды

останавливает машину в случае недостаточного уровня воды в системе, предотвращая повреждения насоса и нагревательных элементов, которые могут произойти из-за сухого хода.



ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЕЧНЫХ МАШИН



Зона мойки и ополаскивания

Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)



Электрический нагрев воды

Регулируемые параметры мойки и ополаскивания



Автоматическая дозировка моющего средства

Обработанные гладкие поверхности



Регулировка по высоте

Защита IP65



Электрические соединения

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТУННЕЛЬНЫХ МОЮЩИХ МАШИН



Датчик распознавания продукта в зоне ополаскивания останавливает процесс при отсутствии продукта



Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304) транспортировочная цепь



Легко регулируемые направляющие и прижимные устройства



Регулируемые форсунки



ОПЦИИ МОЕЧНЫХ МАШИН NIEROS®



Моечные машины индивидуального исполнения

**DIN 1.4404 (AISI 316 L),
DIN 1.4571 (AISI 316 Ti)**
или другая марка нержавеющей стали,
более устойчивая



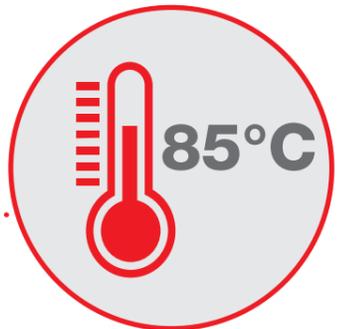
Адаптация к местным электрическим стандартам

Нагрев паром



Дополнительный электрический нагреватель в потоке (если вода для ополаскивания слишком холодная)

Дезинфекция горячей водой 85°C



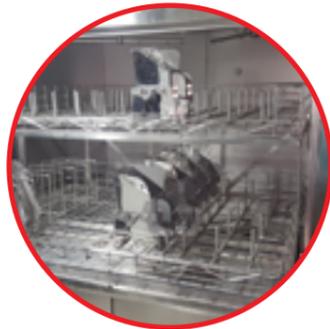
Дозатор дезинфицирующего средства

Вытяжной вентилятор испарений





Вращающийся барабанный фильтр для крупных частиц грязи



Ленточный фильтр для удаления частиц меньше 2 мм²



Корзина для принадлежностей и мелких деталей



Сетчатая конвейерная лента



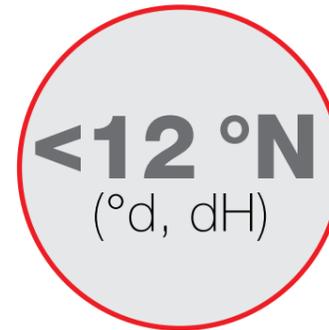
Левое/правое положение командных кнопок



Мойка паллет
(Только туннельные моечные машины)



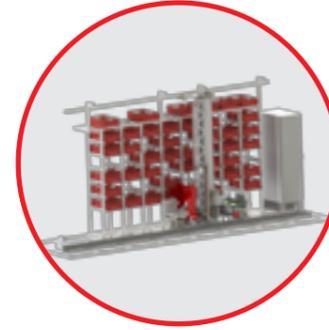
Обдувочный туннель



Система умягчения воды



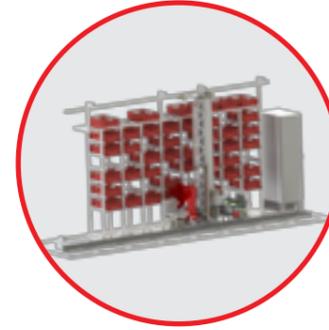
Загрузочный транспортер



Разгрузочный транспортер



Штабелер



Склад чистых евроящиков с конвейерами



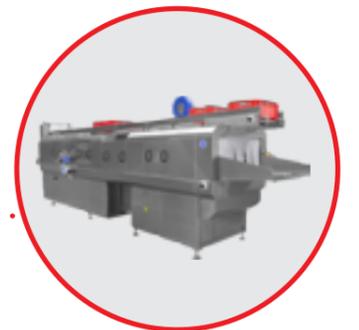
Может управляться одним человеком: Конвейер сверху моечной машины



Может управляться одним человеком: С-образная направляющая



Модуль удаления этикеток



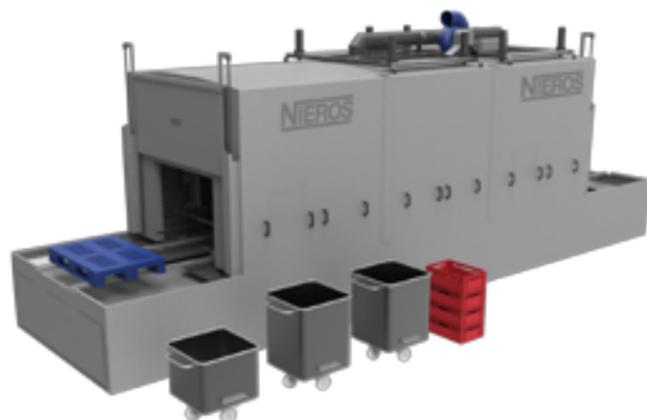
МНОГОЦЕЛЕВЫЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ МОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

О МНОГОЦЕЛЕВЫХ МОЕЧНЫХ МАШИНАХ NIEROS®

Многоцелевые моечные машины NIEROS® являются удобным решением в любой отрасли и могут мыть несколько различных предметов, например, евроящики, куттерные тележки, европаллеты, кубовые емкости и др. Данные машины предназначены для многоцелевого использования и доступны как туннельные машины, так и машины кабинного типа.

Машина для мойки ящиков, куттерных тележек и паллет, контейнеров CLT Multi

Моечная машина CLT Multi эффективно моет куттерные тележки **200л и 300л, евроящики, европаллеты, корзины для принадлежностей и различные контейнеры**. В стандартном исполнении моечная машина CLT Multi оснащена автоматическим подъемным устройством для загрузки и разгрузки куттерных тележек. CLT Multi может обработать до 1000 ящиков, 500 тележек или 420 паллет в час, в зависимости от модели.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- См. стандартные характеристики моечных машин NIEROS® (с. 65)
- Зона мойки и ополаскивания
- Туннельная моечная машина
- Подходит для тележек **200л и 300л, евроящиков, европаллет, корзин для принадлежностей и различных контейнеров**.
- Производительность составляет до 1000 ящиков, 500 тележек или 420 паллет в час (в зависимости от модели)
- Датчик распознавания объектов в зоне промывки
- Транспортировочная цепь из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304)
- Легко регулируемые направляющие и прижимные устройства
- Регулируемые форсунки

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

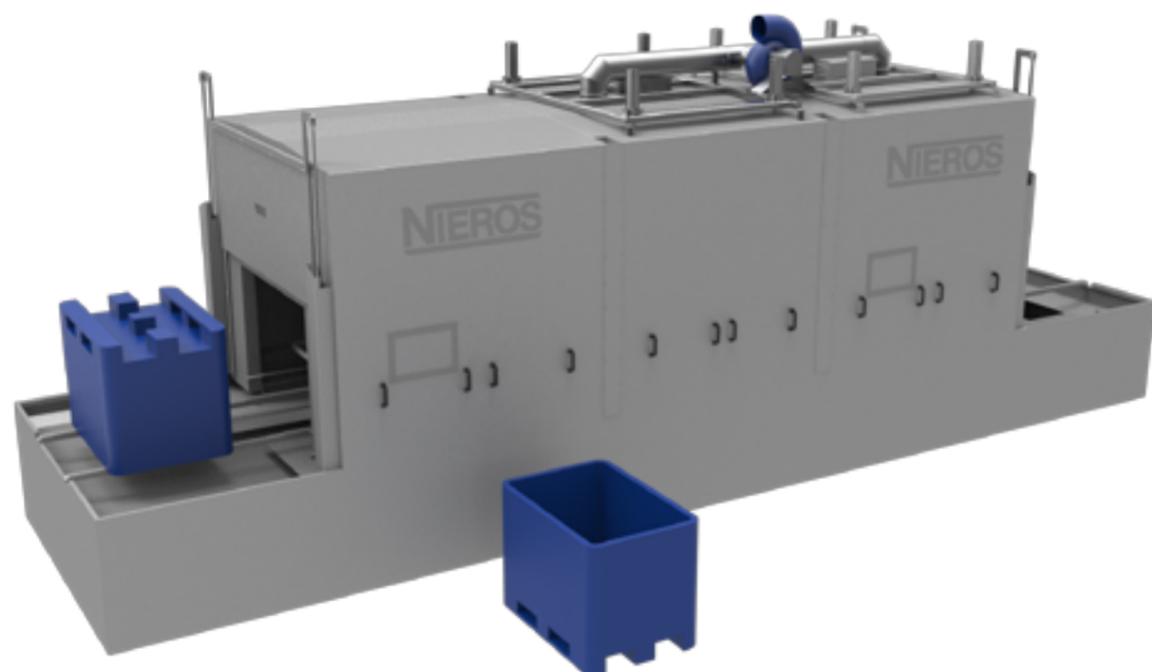
Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLT Multi 600	CLT Multi 800	CLT Multi 1000
Габаритные размеры Д x Ш x В	8 x 1.6 x 2.1 м	10.5 x 1.6 x 2.1 м	13 x 1.6 x 2.1 м
Продукты мойки	Подходит для тележек 200л и 300л, евроящиков, европаллет, корзин для принадлежностей и контейнеров.		
Макс. габариты предмета	Евро ящики: макс. 600 x 400 x 300 мм; тележки: макс. 300л; европаллеты: макс. ширина 1000 мм		
Макс. производительность мойки в час			
Евроящики	600	800	1000
Куттерная тележка	300	400	500
Европаллета	250	330	420

Машина для мойки Бигбоксов и контейнеров CLT PB

Моечная машина NIEROS® CLT PB обеспечивает тщательную мойку и сушку **бигбоксов и относящихся к ним крышек, европаллет, штабелируемых контейнеров и других предметов подходящих размеров**. В зависимости от модели CLT PB может обрабатывать до 50 Бигбоксов или схожих предметов в час с ограничением по габаритам 1250 x 1250 мм. Функция обдува интегрирована в каждую машину CLT PB.

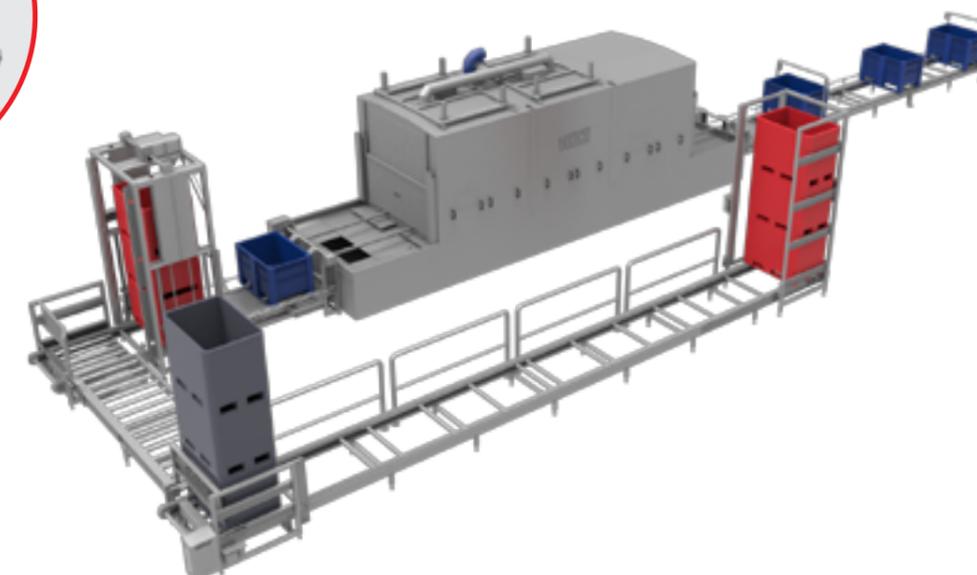
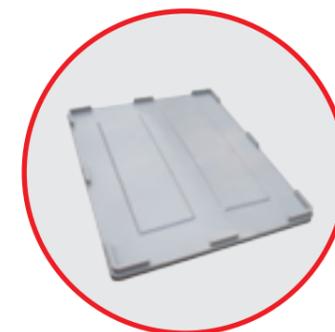
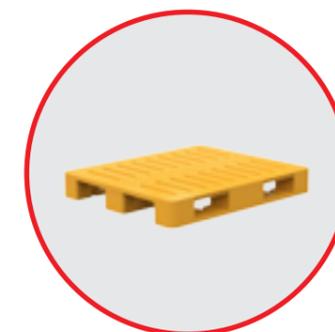
Моечная машина может быть встроена в конвейерную систему для обработки контейнеров в штабеле с их разделением, поворотом и последующей тщательной мойкой. Это отличное решение для любой отрасли промышленности, где действуют требования автоматической мойки и сушки Бигбоксов с крышкой или без, европаллет или похожих предметов.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- См. **стандартные характеристики** моечных машин NIEROS® (с. 65)
- Зона предварительной мойки, основной мойки и ополаскивания
- Туннельная моечная машина
- Подходит для **Бигбоксов и крышек, евро паллет, штабелируемых контейнеров и других предметов подходящих размеров**
- Производительность составляет до 50 единиц в час (в зависимости от модели)
- Функция обдувки
- Датчик распознавания объектов в зоне промывки
- Транспортировочная цепь из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304)
- Легкий и удобный доступ к распылительным форсункам и емкостям для воды

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



Мойка может быть **интегрирована в конвейерную систему** с загрузкой штабелированных ящиков на транспортер, разделением стопок и разворотом для более качественной мойки. Это отличное решение для любой отрасли промышленности, которая делает выбор в пользу автоматизации процесса мойки и сушки биг боксов с крышками или без, палетт и другой подобной тары.

ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLT PB 15	CLT PB 30	CLT PB 50
Габаритные размеры Д x Ш x В	3.1 x 2.4 x 2.4 м	5 x 2.4 x 2.4 м	9 x 2.4 x 2.4 м
Продукты мойки	Бигбоксы и крышки, европаллеты, штабелируемые контейнеры		
Максимальные габариты контейнеров	1250 x 1250 мм	1250 x 1250 мм	1250 x 1250 мм
Макс. производительность мойки в час	15	30	50

Машина для мойки бигбоксов и куттерных тележек CLK 800

Моечная машина NIEROS® CLK 800 не только моет и ополаскивает, но и дезинфицирует бигбоксы, штабелируемые емкости и контейнеры, а также куттерные тележки 200л и 300л (после модификации) для обеспечения отличной гигиены в любых отраслях производства, где строгое соблюдение требований гигиены является обязательным. CLK 800 может обрабатывать до 25 бигбоксов или схожих предметов в час с максимальными габаритами 1260 x 1040 x 880 мм.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- См. стандартные характеристики моечных машин NIEROS® (с. 65)
- Мойка, ополаскивание и дезинфекция
- Моечная машина кабинного типа
- Подходит для **бигбоксов, штабелируемых емкостей и контейнеров, куттерных тележек 200л и 300л**
- Производительность составляет до 25 единиц в час
- Автоматизированная загрузка и выгрузка
- Защитное ограждение в зоне загрузки и выгрузки
- Световая индикация в зоне загрузки и выгрузки

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLK 800
Габаритные размеры Д x Ш x В	3.8 x 2.5 x 3.3 м
Продукты мойки	Бигбоксы, штабелируемые емкости и контейнеры, куттерные тележки 200л и 300л
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	1260 x 1040 x 880 мм
Макс. производительность мойки в час	25



Машина для мойки принадлежностей CLU

Моечная машина NIEROS® CLU для мойки принадлежностей идеально подходит для пищевой, фармацевтической и других отраслей промышленности, где высокая гигиена оборудования является обязательным требованием. При включении автоматической чистки и дезинфекции (стерилизации) горячей водой при температуре 85°C эффективно моются **колчаны ножей, детали машин** (например, куттерные ножи), лабораторное оборудование, аксессуары, посуда, формы и другие принадлежности, штабелируемые контейнеры и бигбоксы.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Электрический нагрев воды
- Цикл мойки 2-4-6 минут
- Дезинфекция горячей водой (85°C)
- Корзина для принадлежностей из нержавеющей стали
- Подходит для колчанов ножей, деталей машин (например, куттерные ножи), лабораторного оборудования, принадлежностей, посуды, форм, моделей, других предметов, штабелируемых контейнеров и бигбоксов.

ITEMS OF WASH



МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Дозатор моющего средства
- Дозатор средства для ополаскивания
- Дополнительные корзины
- Автоматическая дезинфекция
- Мобильность
- **Доступна версия с двумя дверями:**
 - Опция **G**: Дверь-подъемник
 - Опция **R**: Откидная дверь, которая может быть использована как дополнительный рабочий стол

Модель изделия	CLU 1000 G	CLU 1000 R
Габаритные размеры Д x Ш x В	1.1 x 1 x 1.9/2.5 м	1.1 x 1 x 1.9/2.2 м
Продукты мойки	Колчаны для ножей, детали машины (например куттерные ножи), лабораторное оборудование, аксессуары, блюда, формы, модели, другие принадлежности, штабелируемые контейнеры и бигбоксы	
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	863 x 660 x 678 мм	863 x 660 x 692 мм
Корзины (Д x Ш x В)	850 x 640 x 648 мм	850 x 640 x 662 мм

Машина для мойки мусорных корзин CLT WB

Моечная машина NIEROS® CLT WB является отличным решением для тщательной мойки мусорных корзин, ведер, бочек и других сопоставимых предметов. В зависимости от модели моечная машина CLT WB может обрабатывать до 500 единиц в час с максимальными габаритами 720 x 580 x 1070 мм.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- См. стандартные характеристики моечных машин NIEROS® (с. 65)
- Зона мойки и ополаскивания
- Туннельная моечная машина
- Подходит для мусорных корзин, ведер, бочек с крышками и других сопоставимых предметов.
- Производительность составляет до 500 единиц в час
- Специальная дорожка для крышек гарантирует тщательную мойку
- Датчик распознавания объектов в зоне промывки
- Транспортировочная цепь из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304)
- Легко регулируемые направляющие и прижимные устройства
- Регулируемые форсунки
- Легкий и удобный доступ к распылительным форсункам и емкостям для воды

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLT WB 200	CLT WB 300	CLT WB 500
Габаритные размеры Д x Ш x В	7.1 x 1.6 x 3 м	8.4 x 1.6 x 3 м	14 x 1.6 x 3 м
Продукты мойки	Мусорные корзины, ведра, бочки		
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	720 x 580 x 1070 мм		
Макс. производительность мойки в час	200	300	500

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ МОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

О СПЕЦИАЛЬНЫХ МОЕЧНЫХ МАШИНАХ NIEROS®

Специальные (одноцелевые) моечные машины NIEROS® доступны в туннельном исполнении и как машины кабинного типа. Они являются первоклассным решением для любой области применения, где необходимо мыть специальные предметы похожие по форме, размеру и материалу.

Машина для мойки ящиков CLT

Машина для мойки ящиков CLT - это компактная промышленная машина для основательной мойки **евроящиков** или **ящиков** со схожими характеристиками и габаритами, **корзин для принадлежностей** и **паллет**. Зоны мойки и ополаскивания гарантируют превосходный результат.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- См. стандартные характеристики моечных машин NIEROS® (с. 65)
- Зона мойки и ополаскивания
- Туннельная моечная машина
- Подходит для **евроящиков**, других **ящиков** со схожими размерами, **лотков**, **корзин для принадлежностей** и **паллет**.
- Производительность составляет до 3000 единиц в час (в зависимости от модели)
- Датчик распознавания объектов в зоне промывки
- Транспортировочная цепь из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304)
- Легко регулируемые направляющие и прижимные устройства
- Регулируемые форсунки
- Легкий и удобный доступ к распылительным форсункам и емкостям для воды
- Колеса (только у модели CLT 250)

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLT 250	CLT 400	CLT 600	CLT 800
Габариты Д x Ш x В	3.1 x 1.1 x 1.6 м	3.9 x 1.1 x 1.6 м	5.4 x 1.1 x 1.6 м	6.4 x 1.1 x 1.6 м
Продукты мойки	Евроящики, европаллеты, лотки, корзины для принадлежностей			
Максимальные габариты контейнеров Д x Ш x В	600 x 400 x 300 мм	600 x 400 x 300 мм	600 x 400 x 300 мм	600 x 400 x 300 мм
Макс. производительность мойки в час	250	400	600	800

Модель изделия	CLT 1000	CLT 1200	CLT 1500
Габариты Д x Ш x В	7.9 x 1.1 x 1.6 м	6.0 x 1.5 x 1.6 м	6.5 x 1.5 x 1.6 м
Продукты мойки	Евроящики, европаллеты, лотки, корзины для принадлежностей		
Максимальные габариты контейнеров Д x Ш x В	600 x 400 x 300 мм	600 x 1000 x 300 мм	600 x 1000 x 300 мм
Макс. производительность мойки в час	1000	1200	1500

Машина для мойки кубовых емкостей CLT IBC

Моечная машина CLT IBC разработана специально для мойки биг боксов с крышкой или без крышки. В стандартном исполнении CLT IBC может обработать до 80 контейнеров в час с максимальными габаритами 1160 x 1380 x 1680 мм.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- См. стандартные характеристики моечных машин NIEROS® (с. 65)
- Зона мойки и ополаскивания
- Туннельная моечная машина
- Подходит для **кубовых емкостей** (бигбоксов)
- Производительность составляет до 80 единиц в час
- Транспортировочная цепь из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304)
- Усовершенствованная система мойки



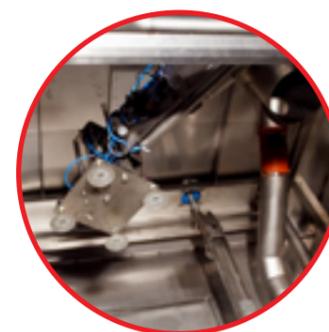
**Туннель для сушки бигбоксов
AVT IBC** (р. 93)



**Регулируемые форсунки
для мойки бигбоксов
для мойки внешних
поверхностей**

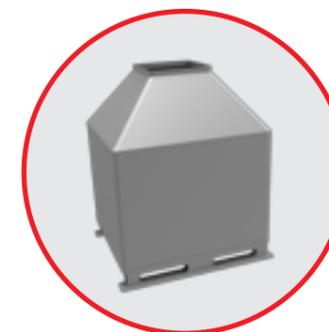


**Форсунки для сушки
бигбоксов для сушки
внешних поверхностей**



Манипулятор для съема крышек

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLT IBC 40	CLT IBC 80
Габариты Д x Ш x В	3.5 x 3.0 x 5.1 м	7.0 x 3.0 x 5.1 м
Продукты мойки	Кубовые емкости (контейнеры IBC)	
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	1160 x 1380 x 1680 мм	1160 x 1380 x 1680 мм
Макс. производительность мойки в час	40	80

Машина для мойки паллет CLT P

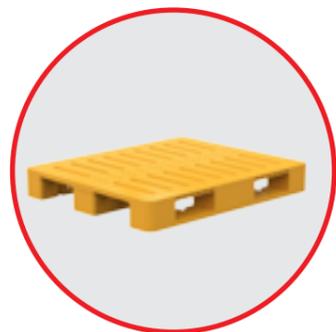
Машина NIEROS® CLT P эффективно моет пластиковые и металлические **европаллеты** (нержавеющая сталь, алюминий или другой материал), **лотки, подложки и другие похожие предметы**, которые можно загрузить в машину одним из следующих способов: вручную по одному предмету, стопкой или по конвейеру. Стандартная модель CLT P может обрабатывать до 240 единиц в час с максимальными габаритами 1000 x 1200 мм.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- См. **стандартные характеристики** моечных машин NIEROS® (с. 65)
- Зона мойки и ополаскивания
- Туннельная моечная машина
- Подходит для **европаллет, лотков, подложек** и похожих предметов
- Производительность составляет до 240 единиц в час (в зависимости от модели)
- Щетки для тщательной чистки поверхности паллет
- Датчик распознавания объектов в зоне промывки
- Транспортировочная цепь из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304)
- Легко регулируемые направляющие
- Легкий и удобный доступ к водным бакам

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLT P 120	CLT P 180	CLT P 240
Габариты Д x Ш x В	4.8 x 1.2 x 2.1 м	5.3 x 1.2 x 2.1 м	5.8 x 1.2 x 2.1 м
Продукты мойки	Европаллеты (нержавеющая сталь, алюминий или другой материал), лотки, подложки и схожие предметы		
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	1000 x 1200 мм		
Макс. производительность мойки в час	120	180	240

Машина для мойки куттерных тележек CLK 200 и CLK 300

Моечные машины NIEROS® CLK 200 и CLK 300 отлично подходят для куттерных тележек 200л и 300л, сделанным согласно нормам DIN 9797 или USDA. В кабинном исполнении CLK 200 и CLK 300 тщательно моют куттерные тележки и их колеса с производительностью до 30 тележек в час.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- См. **стандартные характеристики** моечных машин NIEROS® (с. 65)
- Зона мойки и ополаскивания
- Моечная машина кабинного типа
- Подходит для **куттерных тележек 200л и 300л**
- Производительность составляет до 30 единиц в час
- Автоматизированная загрузка и выгрузка
- Защитное ограждение в зоне загрузки и выгрузки
- Световая индикация в зоне загрузки и выгрузки
- Легкий и удобный доступ к распылительным форсункам и емкостям для воды

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLK 200	CLK 300
Габариты Д x Ш x В	3.8 x 1.9 x 2.6 м	4.0 x 1.9 x 2.9 м
Продукты мойки	куттерные тележки 200л	куттерные тележки 300л
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	690 x 680 x 700 мм	730 x 680 x 950 мм
Макс. производительность мойки в час	30	30

Машина для мойки коптильных рам CLK ST

Моечная машина CLK ST является отличным решением для эффективной и тщательной мойки коптильных рам. CLK ST может обработать до 25 коптильных рам в час с максимальными габаритами 1000 x 1025 x 2000 мм.



**Мойка
грузовых
паллет**

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- См. **стандартные характеристики** моечных машин NIEROS® (с. 65)
- Зона запенивания, мойки и ополаскивания
- Моечная машина кабинного типа
- Подходит для **коптильных рам**
- Производительность составляет до 25 рам в час
- Защитное ограждение в зоне загрузки и выгрузки
- Световая индикация в зоне загрузки и выгрузки
- Легкий и удобный доступ к водным бакам

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLK ST 25
Габариты Д x Ш x В	3.8 x 2 x 3.1 м
Продукты мойки	Коптильные рамы
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	1000 x 1025 x 2000 мм
Макс. производительность мойки в час	25

Машина для мойки форм CLT MO

Моечная машина NIEROS® CLT MO эффективно моет различные типы **форм** (для сыра, шоколада, кондитерских изделий и схожих продуктов), **лотков и подложек**. После удаления остатков грязи и смазки данные предметы идеально чисты и подходят для повторного использования. Стандартная модель CLT P может обрабатывать до 600 единиц в час с максимальными габаритами 1052 x 460 x 90 мм. Машина CLT MO для мойки форм может дополняться конвейерной системой и модулем обдува.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- См. **стандартные характеристики** моечных машин NIEROS® (с. 65)
- Зона мойки и ополаскивания
- Туннельная моечная машина
- Подходит для **форм, лотков и подложек**
- Производительность составляет до 600 единиц в час (в зависимости от модели)
- Датчик распознавания объектов в зоне промывки
- Транспортировочная цепь из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304)
- Легко регулируемые направляющие и прижимные устройства
- Регулируемые форсунки
- Легкий и удобный доступ к распылительным форсункам и емкостям для воды

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLT MO 250	CLT MO 400	CLT MO 600
Габариты Д x Ш x В	3.9 x 1.1 x 1.4 м	8.3 x 1.1 x 1.4 м	10 x 1.1 x 1.4 м
Продукты мойки	Формы, лотки и подложки		
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	1050 x 460 x 90 мм	1050 x 460 x 90 мм	1050 x 460 x 90 мм
Макс. производительность мойки в час	250	400	600

Машина для мойки ящиков для перевозки птицы CLT PC

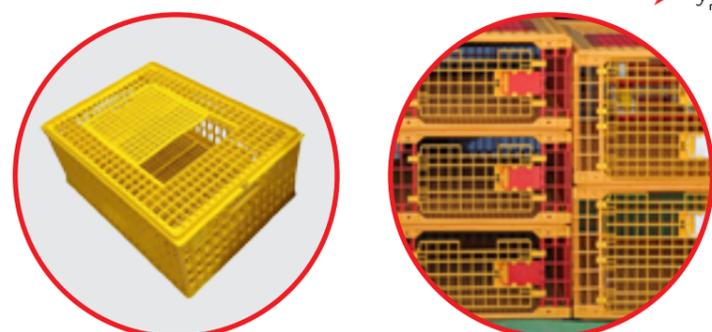
Моечная машина CLT PC разработана специально для тщательной мойки ящиков для перевозки птицы разного размера. Стандартная машина CLT PC может обрабатывать до 800 ящиков в час с максимальными габаритами 1000 x 600 x 420. Машина может использоваться в составе конвейерной системы для транспортировки живой птицы, отвечает высоким гигиеническим требованиям в птицеводстве.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- См. **стандартные характеристики** моечных машин NIEROS® (с. 65)
- Зона мойки и ополаскивания
- Туннельная моечная машина
- Подходит для **ящиков для транспортировки птицы**
- Производительность составляет до 800 ящиков в час (в зависимости от модели)
- Датчик распознавания объектов в зоне промывки
- Транспортировочная цепь из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304)
- Легко регулируемые направляющие и прижимные устройства
- Регулируемые форсунки
- Удобный доступ к форсункам и бакам

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLT PC 150	CLT PC 400	CLT PC 600	CLT PC 800
Габариты Д x Ш x В	3.1 x 1.1 x 1.6 м	4.1 x 1.1 x 1.6 м	4.5 x 1.1 x 1.6 м	5.1 x 1.5 x 1.6 м
Продукты мойки	Ящики для перевозки птицы			
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	1000 x 600 x 420 мм	1000 x 600 x 420 мм	1000 x 600 x 420 мм	1000 x 600 x 420 мм
Макс. производительность мойки в час	150	400	600	800

Машина для мойки автомобильных аккумуляторов CLT ACU

NIEROS® CLT ACU - это компактная промышленная моечная машина для эффективной мойки различных автомобильных аккумуляторов со схожими характеристиками и размерами. CLT ACU может обработать до 1000 автомобильных аккумуляторов в час, в зависимости от модели.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- См. **стандартные характеристики** моечных машин NIEROS® (с. 65)
- Зона мойки и ополаскивания
- Туннельная моечная машина
- Подходит для **автомобильных аккумуляторов**
- Производительность составляет до 1000 аккумуляторов в час (в зависимости от модели)
- Датчик распознавания объектов в зоне промывки
- Транспортировочная цепь из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304)
- Легко регулируемые направляющие
- Регулируемые форсунки
- Легкий и удобный доступ к распылительным форсункам и емкостям для воды

ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®.

Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

ITEM OF WASH



Модель изделия	CLT ACU 250	CLT ACU 400	CLT ACU 600
Габариты Д x Ш x В	3.1 x 1.1 x 1.6 м	3.9 x 1.1 x 1.6 м	4.1 x 1.1 x 1.6 м
Продукты мойки	Автомобильные аккумуляторы		
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	600 x 400 x 300 мм	600 x 400 x 300 мм	600 x 400 x 300 мм
Макс. производительность мойки в час	250	400	600

Модель изделия	CLT ACU 800	CLT ACU 1000
Габариты Д x Ш x В	4.5 x 1.1 x 1.6 м	4.5 x 1.1 x 1.6 м
Продукты мойки	Автомобильные аккумуляторы	
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	600 x 400 x 300 мм	600 x 400 x 300 мм
Макс. производительность мойки в час	800	1000

Машина для мойки колчанов для ножей CLT В

Машина NIEROS® CLT В эффективно моет **колчаны для ножей, лотки и разделочные доски**, а также **другие предметы подходящих размеров**. Стандартная машина CLT В может обработать до 2000 колчанов для ножей в час с максимальными размерами 360 x 115 x 475 мм. Помимо тщательной мойки, все предметы также эффективно дезинфицируются горячей водой 85°C.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- См. **стандартные характеристики** моечных машин NIEROS® (с. 65)
- Мойка, ополаскивание и дезинфекция горячей водой (85°C)
- Туннельная моечная машина
- Подходит для **колчанов ножей, лотков, разделочных досок** и **других предметов** надлежащих размеров
- Производительность составляет до 2000 колчанов ножей в час (в зависимости от модели)
- Датчик распознавания объектов в зоне промывки
- Легко регулируемые направляющие
- Легкий и удобный доступ к распылительным форсункам и емкостям для воды
- Колеса (опционально)

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLT В 1500	CLT В 1800	CLT В 2000
Габариты Д x Ш x В	3.7 x 1 x 1.7 м	4.1 x 1 x 1.7 м	4.5 x 1 x 1.7 м
Продукты мойки	Колчаны для ножей, лотки, разделочные доски		
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	360 x 115 x 475 мм		
Макс. производительность мойки в час	1500	1800	2000

Машина для мойки коптильных палок CLS

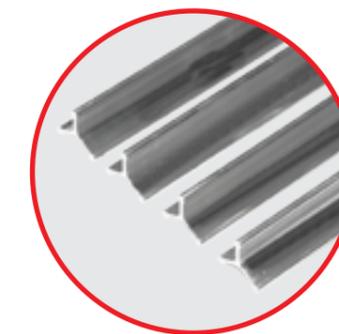
Машина NIEROS® CLS эффективно моет **коптильные палки** из алюминия и нержавеющей стали различной формы и длины (до 1100 мм) путем удаления клейких и жирных остатков смолы в специальный барабан. В зависимости от модели моечная машина CLS может обработать до 180 коптильных палок в час с максимальной длиной 1000 мм.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мойка
- Подходит для **коптильных палок**
- Вращающийся барабанный накопитель
- Ручная дозировка моющего средства
- Производительность составляет до 180 коптильных палок в час (в зависимости от модели)
- Более крупный барабан для мытья коптильных палок 1100 мм или больше (опционально)

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLS 100	CLS 250
Габариты Д x Ш x В	1.5 x 0.4 x 1.2 м	1.5 x 0.7 x 1.4 м
Продукты мойки	Коптильные палки	
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	1000 мм	1000 мм
Макс. производительность мойки в час	120	180

МАШИНЫ СО СПЕЦИАЛИЗАЦИЕЙ

О СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ МАШИНАХ NIEROS®

Специализированные машины NIEROS® являются первоклассным решением для любых промышленных процессов мойки, нацеленных на достижение превосходных результатов. В сочетании с моечными машинами NIEROS® они незаменимы во многих отраслях промышленности, например, хлебопекарном, молочном производстве, при обработке рыбы и морепродуктов, фруктов и овощей, в мясопереработке, химическом секторе и пр., функционируя как отдельные машины, так и модульные блоки в составе моечных линий.



Машина для удаления этикеток CLT SR

Машина NIEROS® CLT SR создана для **быстрого и эффективного удаления этикеток с ящиков**. Мощный насос создает давление, достаточное для удаления более 90% всех этикеток без применения специальных химических веществ. Для достижения оптимальных результатов на боковой стенке машины расположены две форсунки высокого давления 150 бар.

Машина CLT SR может интегрироваться в любую проходную моечную машину NIEROS®, созданную для таких же предметов мойки или может функционировать независимо как отдельно стоящая машина. Она обрабатывает до 3000 ящиков в час с максимальными габаритами 600 x 400 x 300 мм.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Туннельная моечная машина
- Подходит для **удаления этикеток с евроящиков** и других ящиков схожих размеров
- Производительность составляет до 3000 ящиков в час
- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Регулируемые параметры мойки
- Система рециркуляции воды
- Двойная система фильтрации
- Система защиты от низкого уровня воды
- Транспортировочная цепь из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304)
- Легко регулируемые направляющие и прижимные устройства
- Легкий и удобный доступ к распылительным форсункам и емкостям для воды
- Обработанные гладкие поверхности
- Регулировка по высоте
- Защита IP65
- Электропитание 3 x 400 В, 50 Гц
- Полностью индивидуальное исполнение (опционально)

ПРОДУКТЫ МОЙКИ



ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции** моечных машин NIEROS® (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование** NIEROS® (с. 69)

Модель изделия	CLT SR 250
Габариты Д x Ш x В	2.7 x 1.4 x 1.8 м
Продукты мойки	Этикетки (на евроящиках и других пластиковых ящиках)
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	600 x 400 x 300 мм
Макс. производительность мойки в час	250

Туннель обдува АВТ В

Машина для обдува NIEROS® АВТ В эффективно дополняет любой процесс промышленной мойки. Это оборудование удаляет остатки воды с предметов мойки с помощью воздушного потока. Для получения оптимального результата предметы нужно предварительно промыть горячей водой 85°C. При необходимости удаления более 90% остатков воды необходимо дооснащение системы ополаскивания. В стандартном исполнении обдувочная машина АВТ В может обработать до 1500 ящиков (макс. размеров 600 x 400 x 300 мм) в час или такое же количество контейнеров, которое моет моечная машина CLT.

Для облегчения обработки машина АВТ В может интегрироваться в любую проходную моечную машину NIEROS®, созданную для таких же предметов мойки или может функционировать независимо как отдельно стоящая машина.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Регулируемые параметры сушки
- Обработанные гладкие поверхности
- Регулировка по высоте
- Интегрируемый или независимый модуль
- Низкие расходы на эксплуатацию и техническое обслуживание
- Полностью индивидуальное исполнение (опционально)
- Защита IP65
- Электропитание 3 x 400 В, 50 Гц

Модель изделия	АВТ В 250	АВТ В 400	АВТ В РВ 15
Габариты Д x Ш x В	1.7 x 1 x 1.6 м	4.1 x 1 x 1.7 м	4.5 x 1 x 1.7 м
Продукты мойки	Еврющики, бигбоксы		
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	600 x 400 x 300 мм (ящики), бигбоксы: макс. ширина 1000 мм		
Макс. производительность мойки в час	250 ящиков	400 ящиков	15 бигбоксов

Модель изделия	АВТ В РВ 30	АВТ В РВ 50
Габариты Д x Ш x В	4.1 x 1 x 1.7 м	4.5 x 1 x 1.7 м
Продукты мойки	Еврющики, бигбоксы	
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	600 x 400 x 300 мм (ящики), бигбоксы: макс. ширина 1000 мм	
Макс. производительность мойки в час	30 бигбоксов	50 бигбоксов

Туннель для сушки бигбоксов АВТ IBC

Туннель NIEROS® АВТ IBC предназначен для полной сушки металлических контейнеров (например, кубовых емкостей, куттерных тележек и других предметов) после их тщательной промывки. Воздух, с высокой скоростью выпускаемый через систему форсунок эффективно удаляет остатки воды. Для получения оптимального результата предметы нужно предварительно промыть горячей водой 85°C. В зависимости от модели туннель может обрабатывать до 50 единиц в час с максимальными габаритами 1380 x 1160 x 1680 мм.

Туннель АВТ IBC может быть интегрирован в комплексную систему мойки NIEROS® в качестве модульного блока или работать независимо в качестве отдельно стоящей машины.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Регулируемые параметры сушки
- Усовершенствованная система сушки
- Ускоренная сушка воздухом
- Интегрируемый или независимый модуль
- Низкие расходы на эксплуатацию и техническое обслуживание
- Обработанные гладкие поверхности
- Регулировка по высоте
- Защита IP65
- Электропитание 3 x 400 В, 50 Гц
- Полностью индивидуальное исполнение (опционально)



Форсунки для эффективной сушки

Модель изделия	АВТ IBC 40	АВТ IBC 80
Габариты Д x Ш x В	3.5 x 3.0 x 5.8 м	4.5 x 1 x 1.7 м
Продукты мойки	Кубовые емкости, куттерные тележки и другие контейнеры из нержавеющей стали	
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	1380 x 1160 x 1680 мм	1380 x 1160 x 1680 мм
Макс. производительность мойки в час	40	80

Туннель обдува для продуктов в вакуумной упаковке АВТ VP

Туннель NIEROS® АВТ VP разработан специально для **удаления остатков воды с пищевых продуктов в вакуумной упаковке** после процесса мойки, его специальная система воздушным потоком сдувает до 90% остатков воды. Имея производительность до 300 вакуумных упаковок в час максимальным размером 600 x 400 x 300 мм, туннель АВТ VP может быть интегрирован в комплексную производственную линию в виде модульного блока или работать независимо в качестве отдельно стоящей машины с полностью индивидуальным исполнением.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Регулируемые параметры сушки
- Обработанные гладкие поверхности
- Регулировка по высоте
- Защита IP65
- Электропитание 3 x 400 В, 50 Гц
- Интегрируемый или независимый модуль
- Низкие расходы на эксплуатацию и техническое обслуживание
- Полностью индивидуальное исполнение (опционально)



Различные типы продуктов в вакуумной упаковке

Модель изделия	АВТ VP
Габариты Д x Ш x В	2.0 x 0.9 x 1.7 м
Продукты мойки	Пищевые продукты в вакуумной упаковке
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	600 x 400 x 300 мм
Макс. производительность мойки в час	300

ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ МАШИНЫ

О ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ МАШИНАХ NIEROS®

Гигиена является ключевым фактором во многих областях, в частности в кейтеринге и здравоохранении. При использовании специализированных химических средств, признанный специалист в таком оборудовании NIEROS® может предложить **дезинфицирующие машины специального назначения**, а также различные методы дезинфекции **для эффективной мойки любых предметов**.

Машина для дезинфекции упаковок CLT SA

Машина NIEROS® CLT SA - это эффективное решение для дезинфекции различных продуктов в вакуумной упаковке, например в ведрах, пакетах, жестяных банках или лотках. Она может обрабатывать до 300 единиц в час с максимальными размерами 800 x 500 x 400 мм.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Интегрируемый или независимый модуль
- Подходит для различных **продуктов в вакуумной упаковке** (в ведрах, пакетах, жестяных банках или лотках)
- Вытяжной вентилятор испарений (опционально)
- Сетчатая конвейерная лента
- Обработанные гладкие поверхности
- Регулировка по высоте
- Защита IP65
- Электропитание 3 x 400 В, 50 Гц
- Колеса (опционально)
- Индивидуальное исполнение

ОПЦИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для этой модели доступны различные опции и дополнительное оборудование. За более подробной информацией обратитесь к экспертам или представителям компании NIEROS®. Полный список опций и дополнительных возможностей находится в разделах **Опции моечных машин NIEROS®** (с. 67-68) и **Дополнительное моечное оборудование NIEROS®** (с. 69)

Модель изделия	CLT SA
Габариты Д x Ш x В	3.1 x 1.1 x 1.6 м
Продукты мойки	Подходит для продуктов в вакуумной упаковке (в ведрах, пакетах, жестяных банках или лотках)
Макс. габариты контейнеров Д x Ш x В	800 x 500 x 400 мм
Макс. производительность мойки в час	300



ЛОГИСТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

ВНУТРЕННЯЯ ЛОГИСТИКА 98–99

СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТИРОВКИ 100–109

Транспортировка ящиков, ящичных поддонов, коробок, кубовых контейнеров
Транспортеры для продукта
Модульные системы

- Роликовые транспортеры
- Модульные конвейерные ленты
- Вертикальные, наклонные и горизонтальные транспортеры
- Вертикальный S-образный транспортер
- Вертикальный подъем ящиков
- Система управления складом
- Станции управления (точки I и C)
- Буферные склады
- Пневматический толкатель
- Паллетирование - штабелеры и устройства разборки стопок

ПИЩЕВЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЛИНИИ 110–127

Рабочая зона

- Вращающиеся поворотные столы
- Телескопический конвейер TT-T

Производственные линии для специальных продуктов

Линии переработки красного мяса

- Разделка на отруба
- Раскрой и обвалка

Линии переработки птицы

Линии маринования мяса

Линии переработки рыбы

Линии взвешивания пищевых смесей

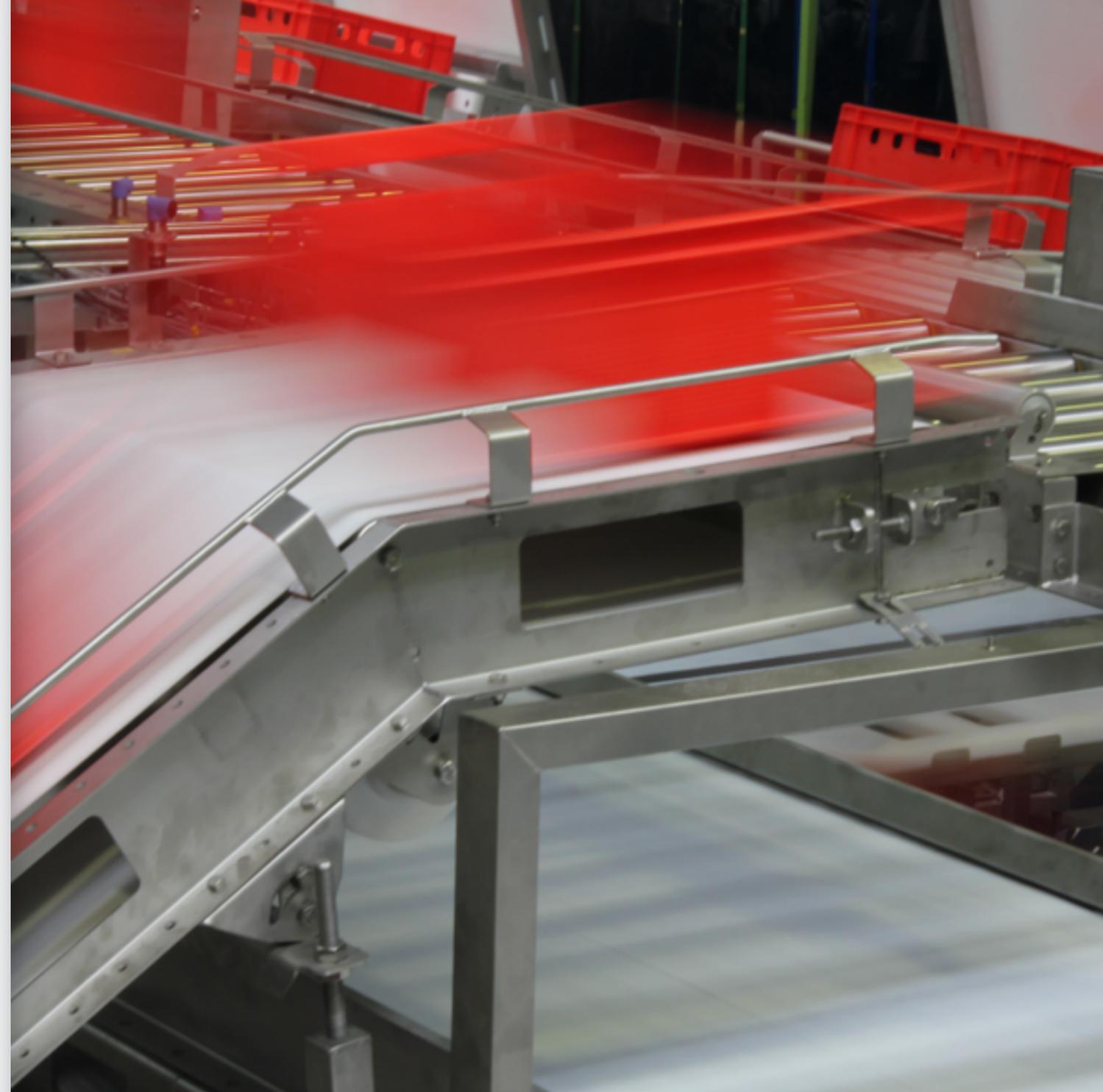
Линии для хлебопекарных изделий

Линии обработки фруктов и овощей

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОГРУЗКИ МАТЕРИАЛА 128–135

Подъемные системы

- Одномачтовый подъемник NIEROLIFT SEV «EURO»
- Одномачтовый подъемник NIEROLIFT SEN «PHARMA»
- Одномачтовый подъемник NIEROLIFT SP



Опрокидывающие устройства

- Подъемно-опрокидывающее устройство NIEROLIFT ON
- Опрокидыватель NIEROLIFT ONR
- Рама для мойки NIEROWASH ONR

СКЛАДСКИЕ СИСТЕМЫ 136–141

Склад для полных ящиков и паллет

- Гравитационный склад
- Склады для подъема и перемещения
- Полностью автоматизированные склады

Склад для пустых ящиков

- Автоматизированный склад для чистых ящиков

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВНУТРЕННЕЙ ЛОГИСТИКИ

NIEROS® помогает вам управлять своими внутренними производственными процессами наиболее экономически эффективно, предоставляя комплексные, интегрированные и индивидуальные решения из нержавеющей стали для внутренних систем логистики и погрузки материалов.

Предназначенные в первую очередь для специальных потребностей пищевой перерабатывающей промышленности, решения NIEROS® для внутренней логистики и погрузки материалов включают:

- транспортные системы,
- пищевые производственные линии,
- оборудование для погрузки материалов,
- складские системы.

Оптимизация производительности включена в каждую внутрилогистическую систему NIEROS®, в результате обеспечивая эффективное по времени и затратам производство. Разработанные в соответствии с конкретными потребностями каждого отдельного клиента, наши решения обеспечивают оптимизированный производственный процесс и бесперебойный поток материала.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая пропускная способность
- Высокий выход
- Эргономичный дизайн для удобства и производительности
- Рациональное производство и оптимизация производительности
- Эффективный цифровой мониторинг для оптимизации затрат времени
- Улучшенный внутренний поток материала
- Гибкое, модульное исполнение
- Максимальное использование пространства
- Простая санобработка, техобслуживание и управление
- Всеобъемлющие и индивидуальные

- внутрилогистические решения, которые идеально соответствуют потребностям вашего производственного процесса
- Разработано экспертами NIEROS®, инициировано нашими клиентами
 - В соответствии с самыми высокими требованиями к качеству и гигиеническим нормам
 - Многочисленные возможности дополнительных операций и функций
 - Полная совместимость с другими решениями NIEROS® в области гигиены и промышленной мойки (см. стр. 10-57 и 58-95)

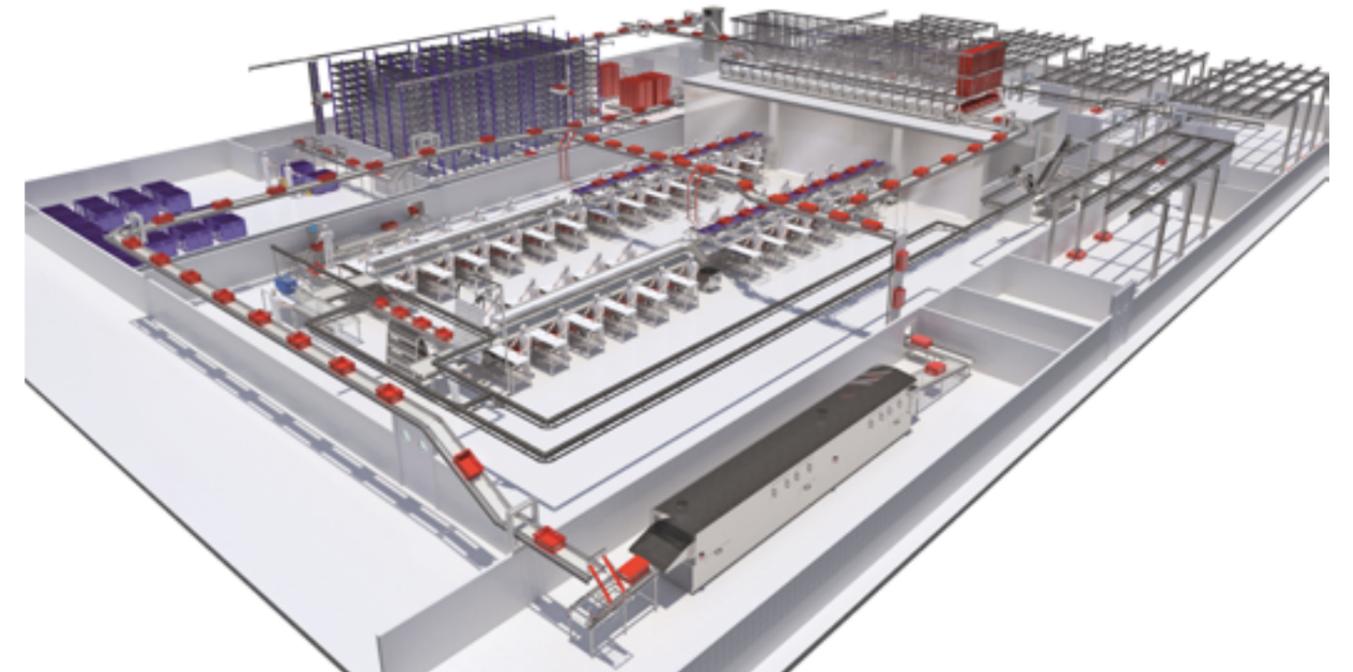
МЫ ДЕЛАЕМ ВСЕ — ОТ ИДЕИ ДО ОПТИМИЗИРОВАННОГО ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

NIEROS® постоянно работает над всеми аспектами погрузки материалов, применяя при этом новейшие знания в области инжиниринга, технологии материала и организации. Все решения для внутренней логистики и погрузки материалов NIEROS® подбираются полностью индивидуально под потребности и требования заказчика. Каждое решение разработано при полной поддержке экспертов NIEROS®, от простой идеи до ее окончательной реализации и послепродажного обслуживания.

Охватывая все внутрилогистические процессы обработки материалов, включая транспортировку, погрузку, резку, сортировку, сбор заказов, маркировку и хранение, решения NIEROS® гарантируют бесперебойный и оптимальный поток материала с учетом норм ISO, HACCP, IFS, а также других стандартов для погрузки-разгрузки деликатных продуктов.

Внутрилогистические транспортировочные системы NIEROS® варьируются от простых до полностью автоматизированных и включают в себя систему управления складом (WMS) с компьютерным контролем.

Все эти решения могут легко интегрироваться с любым гигиеническим оборудованием NIEROS® (стр. 10-57) или промышленными моечными машинами NIEROS® (стр. 58-95), чтобы обеспечить всестороннюю поддержку любого производственного процесса.



СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТИРОВКИ

О СИСТЕМАХ ТРАНСПОРТИРОВКИ NIEROS®

Достижение **высокой производительности, чтобы сэкономить время и деньги** находится в фокусе любого процесса производства, пищевой промышленности в частности. По этой причине очень важно начать тщательное **планирование движения материала** для бесперебойного перемещения предметов по производственной линии с целью создания эффективной системы транспортировки и повышения производительности.

Системы транспортировки NIEROS® являются модульными, обеспечивая бесперебойный оптимизированный поток материала в любой отрасли производства, где необходима транспортировка вдоль производственной линии. Специалисты NIEROS® **помогут вам спланировать, сконструировать и реализовать полностью индивидуальные системы транспортировки** горизонтального и вертикального типа, которые соответствуют вашим конкретным требованиям и целям, промышленным и технологическим особенностям производства, а также размеру производственной зоны.

Модульная система позволяет **комбинировать различные элементы транспортировки**, такие как размер и материалы конвейерных лент, регулировка скорости движения и количество и высота транспортных уровней. Все системы транспортировки NIEROS® включают в себя **цифровую систему управления** и множество дополнительных функций для высочайшей производительности.

Все решения NIEROS® в области внутренней логистики и погрузки материалов полностью интегрируются с дополнительными производственными линиями, т.е. с гигиеническим оборудованием NIEROS® (стр. 10–57) и промышленными моечными и сушильными машинами NIEROS® (стр. 58–95).

NIEROS® различает следующие системы транспортировки:

- **Транспортеры ящиков, ящичных поддонов, коробок, кубовых емкостей**
- **Транспортеры продукта**



ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая пропускная способность
- Полностью индивидуальное исполнение
- Экономное использование пространства в производственной зоне
- Оптимизированный бесперебойный поток материала
- Низкое потребление энергии
- Оптимизация производительности
- Эргономичный дизайн для удобства и производительности
- Простая санобработка, техобслуживание и управление
- Разнообразные возможности дополнительных операций и функций
- Полная совместимость с другими решениями NIEROS® в области гигиены и промышленной мойки (см. стр. 10-57 и 58-95)

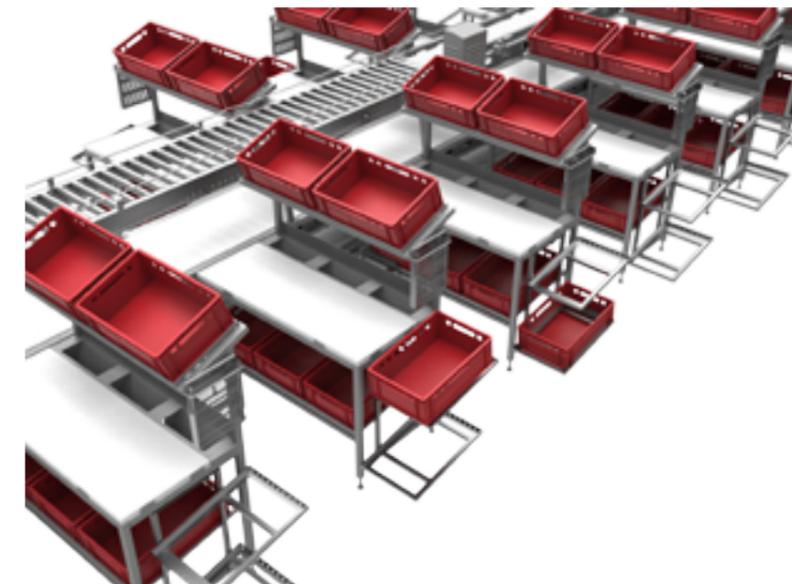
ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.403 (AISI 304)
- Высококачественные европейские компоненты
- Многоуровневые конвейеры
- Для транспортировки евроящиков и ящичных поддонов, коробок, банок и других предметов
- Для транспортировки различных пищевых продуктов

ТРАНСПОРТИРОВКА ЯЩИКОВ, ЯЩИЧНЫХ ПОДДОНОВ, КОРОБОК И КУБОВЫХ ЕМКОСТЕЙ

Гибкие системы транспортировки NIEROS® отвечают за оптимальный производственный процесс. Для всех типов полных и пустых ящиков, коробок, паллет и кубовых емкостей транспортировочные линии NIEROS® разработаны и смонтированы для обеспечения кратчайшего и быстрого потока материала в производственной зоне.

Они хорошо используют доступное пространство за счет организации конвейеров в несколько уровней, следуя принципам эргономики и самым высоким стандартам гигиены. Полностью индивидуальные решения NIEROS® отвечают вашим требованиям и отраслевой специфике при обеспечении экономических показателей, уделяя особое внимание экологической устойчивости, в частности, потреблению воды и энергии.



ТРАНСПОРТЕРЫ ПРОДУКТА

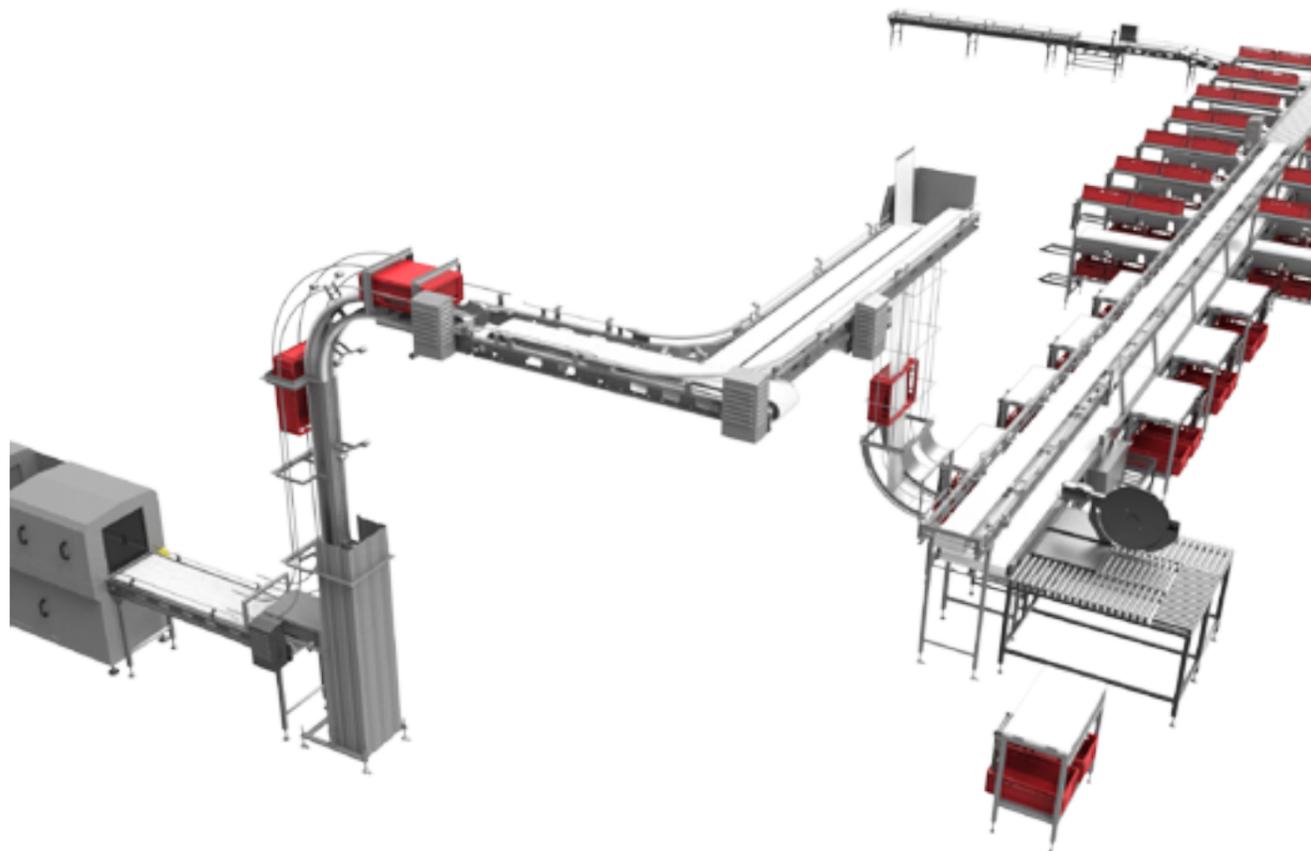
Гибкие системы транспортировки NIEROS® разработаны для обработки всех видов мяса, фруктов и овощей, другого сырья и упакованных продуктов и являются первоклассным решением для любого пищевого производства.

Продуктовые транспортировочные линии сконструированы таким образом, чтобы гарантировать максимальный выход с минимальными трудозатратами. Следуя принципам эргономики, они обеспечивают удобство, облегчают работу и, разумеется, дают более высокую производительность.

Конструкция из нержавеющей стали легко моется и отвечает высочайшим требованиям качества и стандартам гигиены в то время как транспортеры продукта оптимально используют доступное пространство за счет многоуровневой организации конвейеров. Полностью индивидуальные решения учитывают ваши требования и специфику отрасли, покрывая все производственные показатели.

Все транспортные линии интегрируемые со следующим моечным и дезинфицирующим оборудованием NIEROS®:

Машина для дезинфекции упаковок NIEROS® CLT SA (с.95); Туннель обдува для продуктов в вакуумной упаковке NIEROS® ABT VP (с. 94); Машина для удаления этикеток NIEROS® CLT SR (с. 90), и Машина для мойки ящиков NIEROS® CLT (с. 78).



МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА

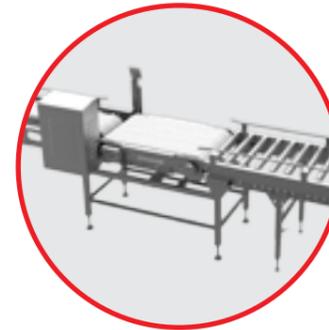
DIN
1.4301

Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)

Вертикальный S-образный транспортер для подъема материалов на различные



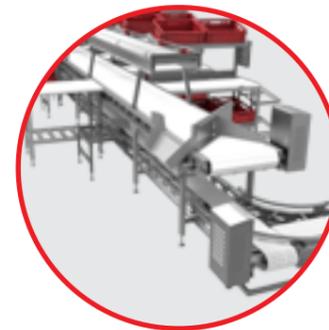
Транспортеры с приводом или рольгангом



Лифт для ящиков



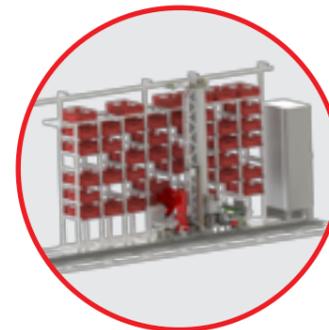
Пластинчатые транспортеры



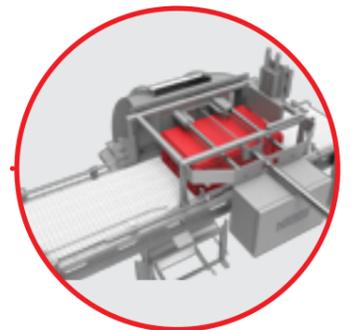
Многоуровневые горизонтальные транспортеры



Буферные склады для полных и пустых ящиков (опция)



Толкатели для перенаправления ящиков на требуемый транспортер (опция)



МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА



Система управления складами ящиков (WMS)
(опция)



Пункты управления (I- и C-) для сортировки материала
(опция)

Паллетирование— штабелеры и устройства разборки стопок
(опция)



ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Линия для взвешивания
(опция)

Туннель обдува продуктов в вакуумной упаковке АВТ VP
(стр. 94)



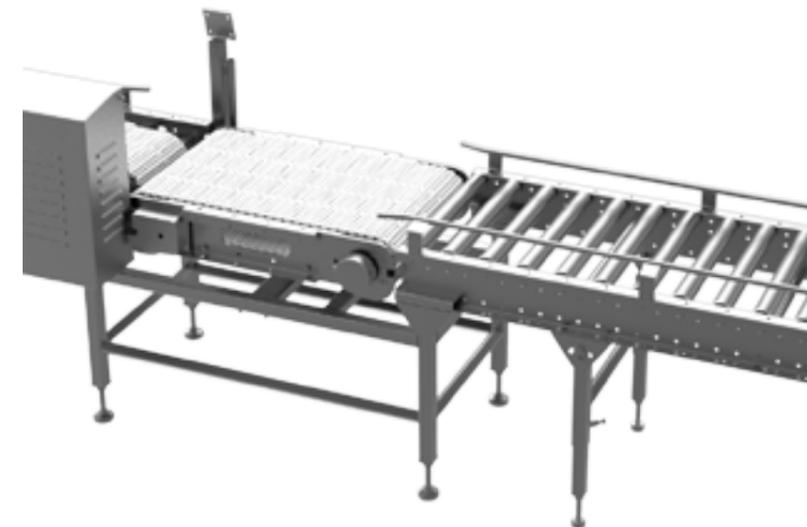
Установка для удаления стикеров CLT SR (стр. 90)

Машина дезинфекции CLT SA
(стр. 95)



РОЛИКОВЫЕ ТРАНСПОРТЕРЫ

Роликовый транспортер NIEROS® предназначен для эффективной транспортировки полных или пустых евроящиков, ящичных поддонов, коробок и лотков в любом производственном процессе. Вы можете выбрать разные режимы привода, материалы и размеры (ширина и высота уровней), чтобы найти конвейер, который лучше всего соответствует потребностям вашей отрасли и производственного процесса.



МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- **Доступен с различными моделями привода:**
 - Гравитационный роликовый конвейер
 - Электроприводной роликовый конвейер
- **Доступен с индивидуальными размерами**
- **Доступны различные материалы:**
 - Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
 - Пластик
- **Доступен с различной шириной и высотой:**
Ширина от 450 мм до 650 мм, высота регулируется

МОДУЛЬНЫЕ КОНВЕЙЕРНЫЕ ЛЕНТЫ

Модульные ленточные конвейеры NIEROS® предназначены для эффективной транспортировки полных или пустых евроящиков, ящичных поддонов, коробок и всех видов пищевого сырья или упакованных продуктов в любом производственном процессе. С приводным двигателем, в различных размерах (ширина и уровни высоты), они являются отличным решением для вашего производства.



МОДЕЛИ И ОПЦИИ

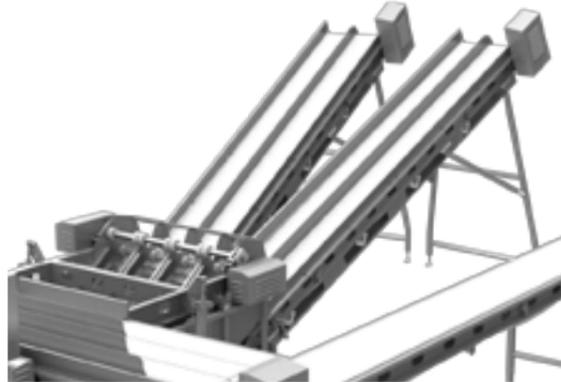
- **Доступен с различной шириной и высотой:**
Ширина от 100 мм до 1200 мм, высота регулируется
- **Доступен с индивидуальными размерами**

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ, НАКЛОННЫЙ И ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ ТРАНСПОРТЕРЫ

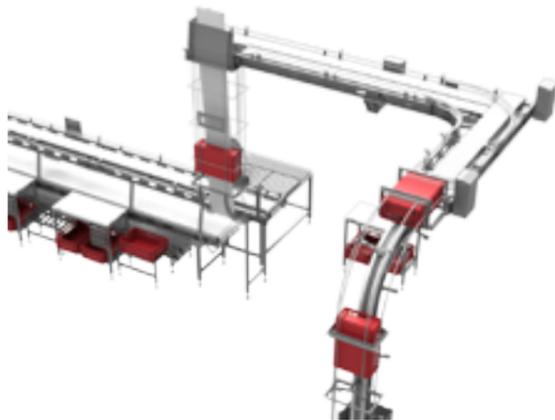
Производственные процессы различаются по размеру и сложности, а также в зависимости от отрасли промышленности и технологии.

Если пространство в производственной зоне ограничено или организовано в несколько уровней, гибкие вертикальные и наклонные транспортеры или многоуровневые горизонтальные транспортировочные линии будут вашим первым выбором.

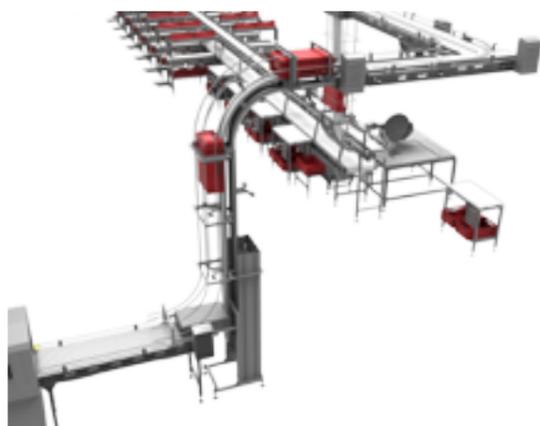
NIEROS® предлагает все виды полностью индивидуальных вертикальных и наклонных подъемных транспортеров и транспортировочных систем, организованных на разной высоте, которые экономят и оптимизируют доступное пространство, эффективно транспортируя элементы на различных уровнях.



Наклонные транспортеры



Многоуровневые горизонтальные линии

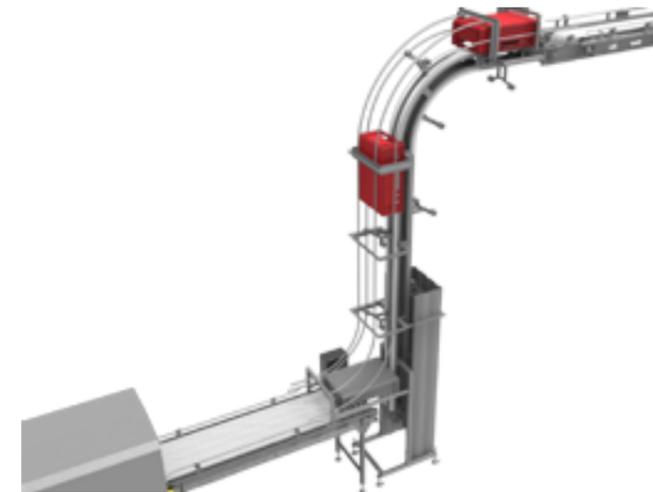


Вертикальные транспортеры

Вертикальный S-образный транспортер

Вертикальные S-образные транспортеры NIEROS® - это первоклассное решение для ограниченного производства, где транспортировка евроящиков лучше функционирует на разных уровнях, как в случае с чистыми ящиками, которые транспортируются к предназначенной для них производственной линии или рабочей зоне.

Полностью индивидуальные напольные конструкции из нержавеющей стали с электроприводом производительностью 1000 ящиков в час на стандартной высоте 6 метров. Конвейер чистых ящиков можно легко разместить под основным конвейером для максимального использования пространства.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Используется главным образом для транспортировки чистых ящиков в рабочую зону
- Производительность подъема: 1000 ящиков в час
- Стандартная высота подъема: до 6 м
- Электропривод
- Напольное исполнение
- Полностью индивидуальное исполнение

Вертикальный подъем ящиков

Вертикальные транспортеры NIEROS® для подъема ящиков являются экономичным решением для ограниченного производственного пространства, где евроящики необходимо переместить с нижнего уровня на более высокий уровень и наоборот.

Предназначены главным образом для транспортировки полных ящиков от производственной линии или рабочей зоны к станции упаковки. Напольные конструкции из нержавеющей стали с электроприводом перемещает 1000 ящиков в час на стандартную высоту 7,5 метров. Высота, конечно, является полностью индивидуальным параметром.

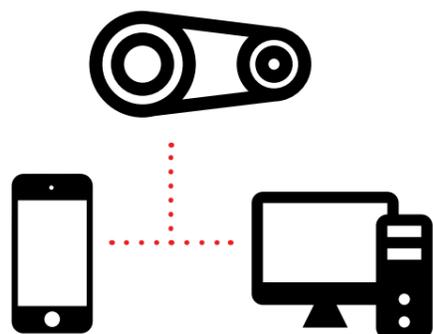


ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Используется главным образом для транспортировки чистых ящиков из рабочей зоны
- Производительность подъема: до 1 000 ящиков в час
- Стандартная высота подъема: до 7,5 м
- Соединяется с горизонтальным транспортером
- Напольное исполнение
- Полностью индивидуальное решение

Система управления складом

Внутрилогистические системы транспортировки NIEROS® от простых до полностью автоматизированных с компьютерной системой управления складом (WMS), позволяют управлять и улучшать эффективность вашего склада, снижать затраты и задействовать большую часть пространства. Всеобъемлющий цифровой мониторинг обеспечивает быстрое и эффективное отслеживание перемещаемых предметов, которые движутся по производственной линии и через склад, позволяя проверить содержимое элементов и текущее местоположение в любое время, а также предыдущее и следующее направление транспортировки.

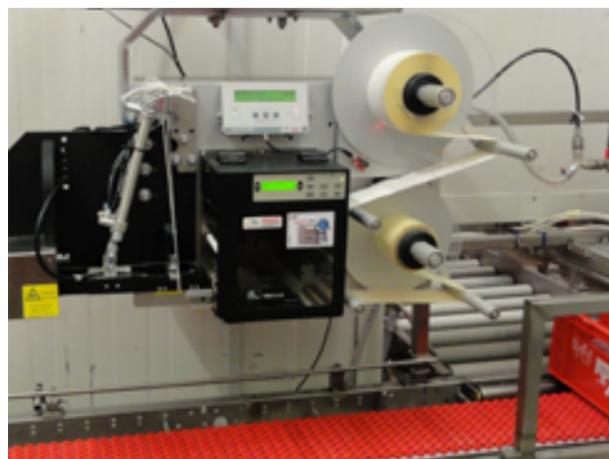


Станции управления (точки I и C)

Станции управления (точки контроля C и идентификации I) доступны как для ручных роликовых конвейеров, так и для оснащенных мотором, являются важной частью любой системы интралогистики, обеспечивая плавный поток материала и точное отслеживание транспортируемых предметов. NIEROS® предоставляет комплексные системы управления, полностью настраиваемые согласно требованиям вашей компании.



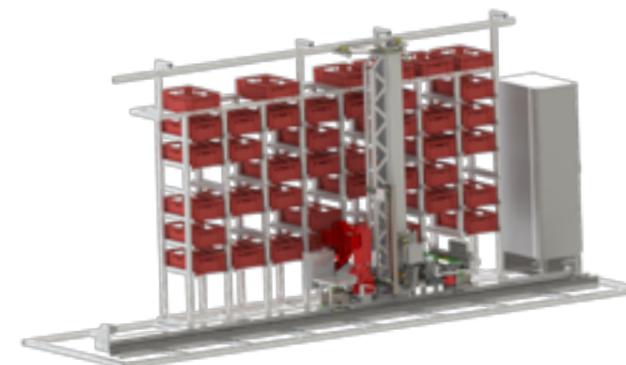
Точки контроля C и идентификации I для управления и сортировки перемещаемых предметов.



Этикетировка

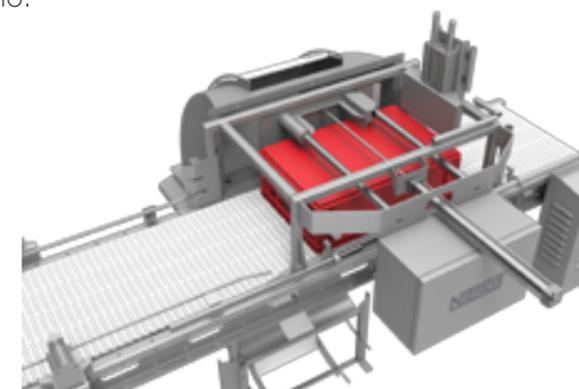
Буферные хранилища

Буферные хранилища NIEROS® предназначены для временного хранения чистых и пустых евроящиков, ящичных поддонов и коробок. Они имеют большой объем и являются первоклассным решением для любого производства, нацеленного на максимальное использование производственного и складского пространства.



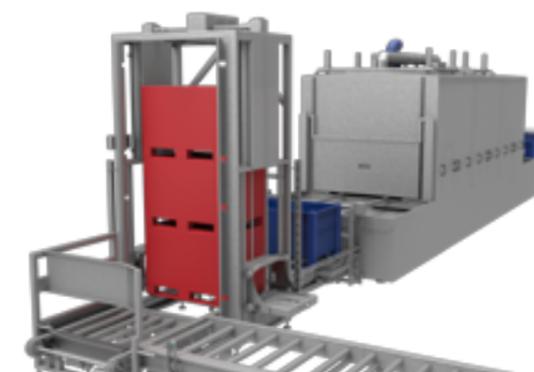
Пневматический толкатель

Все транспортеры NIEROS® могут быть оснащены пневматическим толкателем, который направляет предметы к назначенным для них конвейерным лентам, создает синхронный и стабильный по времени и количеству поток материала для цепочки поставок с самой высокой пропускной способностью.



Паллетирование - штабелеры и устройства разборки стопок

NIEROS® предлагает штабелеры и разборщики стопок, предназначенные для безопасной и эффективной погрузки-разгрузки европаллет и ящиков. Оборудование интегрируется с другими решениями NIEROS® для внутренней логистики, чтобы обеспечить безупречный и непрерывный поток материала, являющийся основой успеха вашего производства.



ПИЩЕВЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЛИНИИ

О ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЯХ NIEROS®

Пищевая промышленность - это деликатная и интенсивная переработка, где с сырьем необходимо обращаться с большой осторожностью, чтобы **соответствовать самым высоким стандартам качества и гигиены**. В то же время, этот процесс должен быть эффективным с **точки зрения финансовых и временных затрат**, обеспечивая бережное перемещение материала по кратчайшему пути при минимизации пищевых отходов.

Кроме того, постоянное повторение операций на рабочих местах требует действенной **эргономики труда**, так чтобы вся ручная работа была облегчена, обеспечивая производственную **безопасность и высокую производительность**.

Предлагая широкий спектр **пищевых производственных линий**, NIEROS® эффективно удовлетворяет требования пищевого производства, специализирующегося на мясе, птице, рыбе и морепродуктах, фруктах и овощах, хлебобулочных изделиях, молочных продуктах и др.

Идет ли речь о мелком производстве всего лишь с несколькими производственными этапами и небольшим количеством персонала или о комплексном заводе с многочисленными этапами, транспортировочными линиями и значительным числом персонала, эксперты NIEROS® помогут вам найти самое эффективное решение для вашего бизнеса.

Пищевые производственные линии NIEROS® минимизируют риск загрязнения и отвечают требованиям HACCP, IFS и NSF. Немаловажно и то, что все наше оборудование производится на собственном заводе из высококачественной нержавеющей стали и соответствует высочайшим стандартам качества.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая пропускная способность
- Высокий выход
- Эргономичный дизайн и облегчение работы
- Сокращение трудозатрат
- Соответствие строжайшим требованиям гигиены
- Быстрый и эффективный сервис
- Модульная конструкция для высокой гибкости
- Разработано экспертами NIEROS®, инициировано нашими клиентами
- Полностью индивидуальное исполнение
- Рациональное производство и оптимизация производительности
- Эффективный цифровой мониторинг для оптимизации затрат времени
- Простая санобработка, техобслуживание и управление
- Интегрированные решения

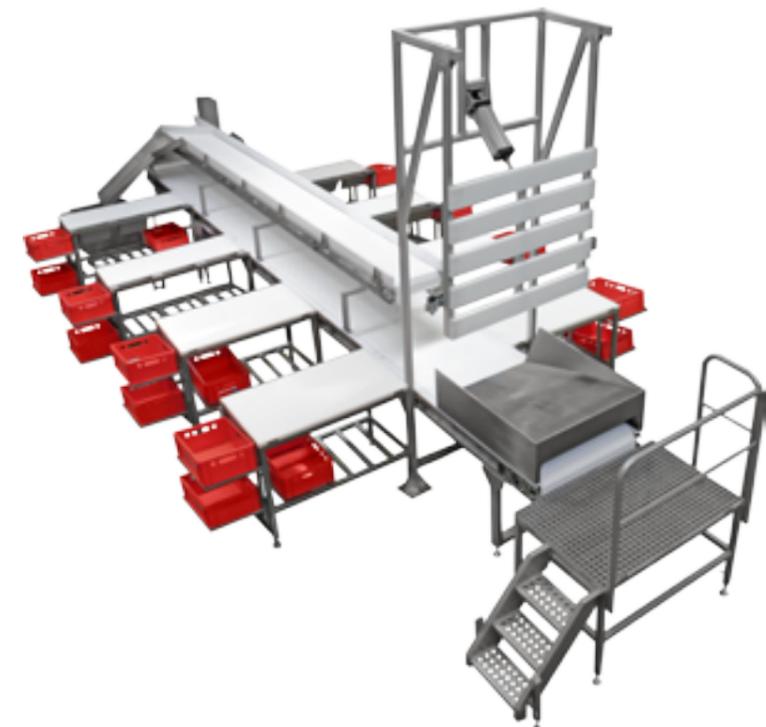


ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЛИНИИ NIEROS® В ИНДИВИДУАЛЬНОМ ИСПОЛНЕНИИ

Все линии обработки пищевых продуктов NIEROS® полностью индивидуальны, что позволяет каждому клиенту справляться с самыми большими вызовами, обусловленными временем, требованиями производительности или ограниченным пространством.

Модульная система обеспечивает легкое и гибкое планирование линии обработки пищевых продуктов, делает производство эффективным по времени и затратам. Каждая отдельная линия по обработке пищевых продуктов является результатом успешного сотрудничества между экспертами NIEROS® и их клиентами. Такой подход позволяет экспертам NIEROS® в полной мере понять специфику производства клиента, основные проблемы и требования, для того чтобы предложить наилучшее решение для клиента.

Независимо от того небольшие или крупные производственные мощности в вашем распоряжении, для экспертов NIEROS® не бывает непреодолимых задач или слишком мелких решений. Для нас большая честь и привилегия помочь вам в реализации ваших идей. Мы понимаем специфику пищевой промышленности в различных отраслях и предоставляем решения для каждой фазы процесса, от поставки сырья в производственную зону до упаковки конечной продукции.



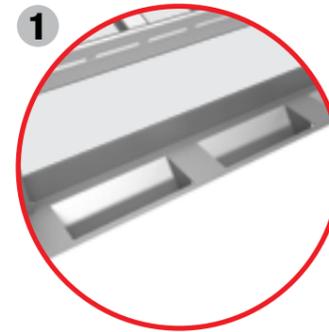
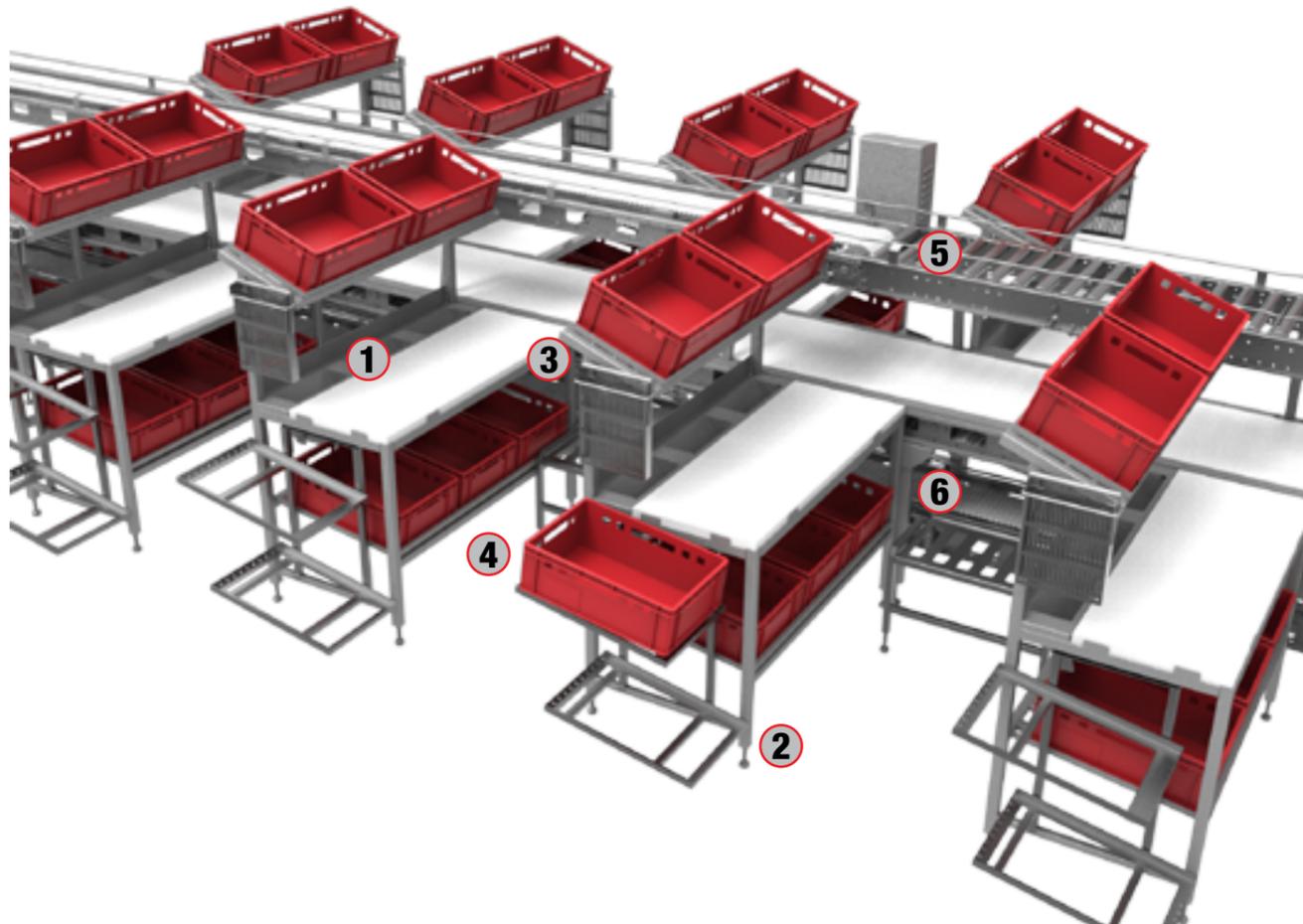
Специалисты NIEROS® разработали оптимизированные линии обработки для целого ряда продуктов, таких как красное мясо, птица, рыба и морепродукты, фрукты и овощи, хлебобулочные изделия, молочные продукты и другие. Время линии обработки красного мяса для небольшого производства.

РАБОЧАЯ ЗОНА

Рабочая зона является центральной частью любого производства пищевой продукции, где необходимы ручные операции, например, резка, сортировка, порционирование, нарезка и упаковка. Такая зона состоит из одного или нескольких рабочих мест, каждая рабочая зона должна следовать принципам эргономики и безопасности для облегчения работы и повышения производительности.

Соответственно, рабочие столы могут быть оснащены разнообразными функциями и удобными инструментами, обеспечивающими быструю, безопасную и эффективную обработку пищевых продуктов. Например, чтобы облегчить процесс сортировки, вы можете выбрать количество отверстий в столе, а также их размер. Аналогично можно выбрать количество держателей ножей, определить их позицию и желаемую высоту. Прочная конструкция и высокое качество материала каждого стола гарантируют долгий срок службы и надежность, несмотря на круглосуточное воздействие от интенсивной резки и других производственных операций.

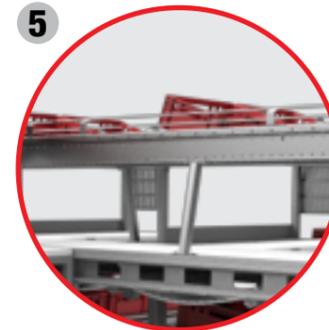
Кроме того, очень важно разместить конвейеры и евроящики в рабочей зоне в несколько уровней, поместив их на удобной высоте с возможностью выбора скорости и количества ящиков для достижения оптимального рабочего процесса, производительности и, что не менее важно, качества.



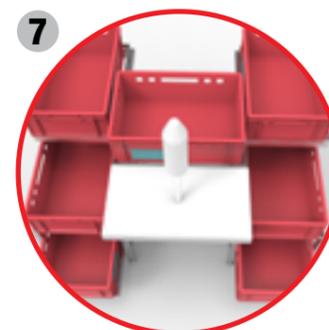
1
Проемы в столе для сортировки мясных кусков - количество и размер на выбор



3
Держатели для колчанов ножей



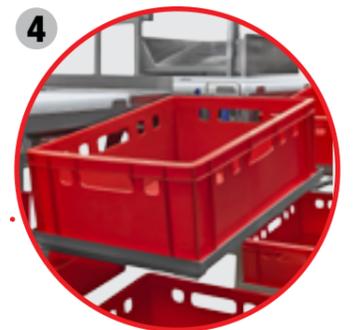
5
Транспортер для пустых ящиков помещается над основной линией



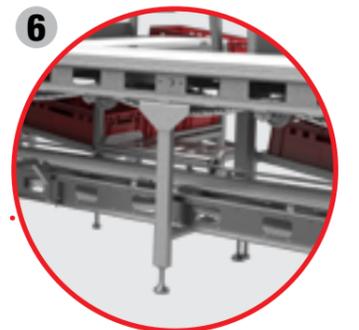
7
Стол для птицы (опционально)



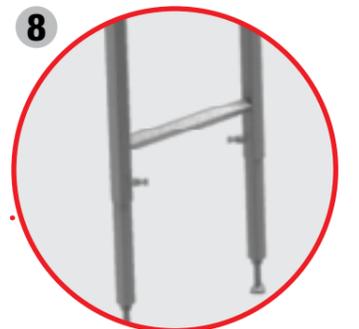
2
Рабочая платформа (опционально)



4
Чистые пустые евроящики



6
Конвейер полных ящиков размещается под главной линии



8
Уклон обеспечивает высокую гигиену

Вращающиеся круглые столы

Вращающиеся круглые столы NIEROS® накапливают продукт из производственных линий перед его перемещением на другие линии или упаковкой. Столы доступны в разных размерах, с разной высотой и скоростью вращения, имеют конструкцию из нержавеющей стали и являются удобным решением для любой пищевой отрасли, требующей оптимальной технологии обработки сырья.



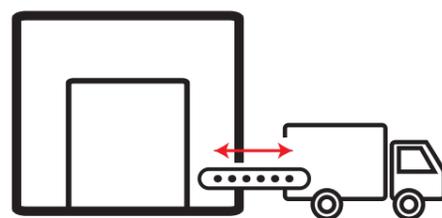
ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Диаметр: Ø 800–2000 мм или по заказу
- Постоянная скорость вращения (стандартная модель)
- Регулируемая скорость вращения (опционально)

Телескопический конвейер ТТ-Т

Телескопический конвейер NIEROS® ТТ-Т обеспечивает простую и быструю погрузку-выгрузку прицепов, поскольку он может покрыть всю зону экспедиции и, таким образом, минимизировать любые ненужные подъемы и другие операции с грузом вручную.

Длина и высота телескопического конвейера контролируются централизованно с помощью простой в использовании панели управления, в то время как его блокирующиеся поворотные ролики обеспечивают легкое и быстрое маневрирование.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Регулируемая длина (электродвигатель): от 5,6 до 9,6 м
- Регулировка по высоте (гидравлическая система): от 0,8 м до 1,3 м
- Скорость регулируется

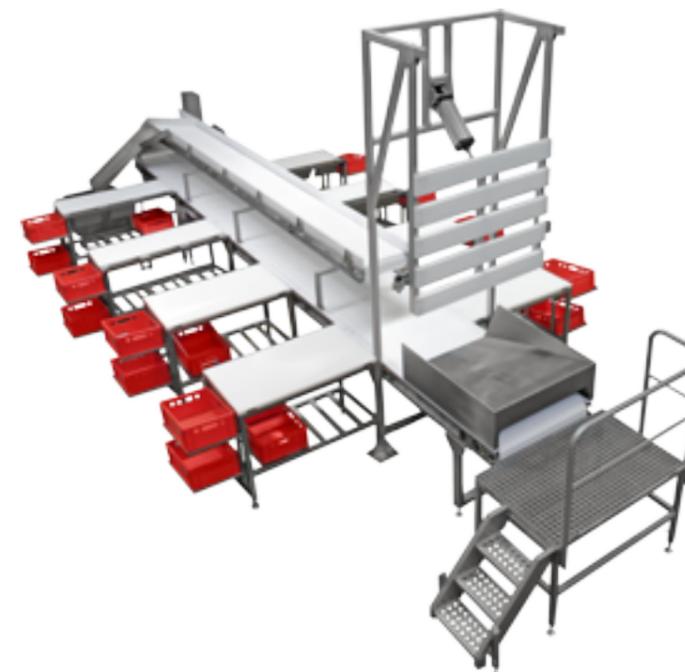
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ



- **Линия переработки красного мяса**
- **Линии переработки птицы**
- **Линии переработки рыбы**
- **Линии маринования**
- **Линии взвешивания пищевых смесей**
- **Линии для хлебопекарных изделий**
- **Линии переработки фруктов и овощей**

ЛИНИЯ ПЕРЕРАБОТКИ КРАСНОГО МЯСА

Линии переработки красного мяса NIEROS® представляют собой комплексные решения, которые охватывают все фазы обработки красного мяса (свинина, говядина, баранина, дичь) и соответствуют стандартам HACCP, IFS и NSF. Линии предназначены как для небольших фирм, так и для производственных предприятий полного цикла, каждый блок выполнен на заказ для точного соответствия вашим требованиям с точки зрения производственного процесса, типа конечного продукта и производственных мощностей. Имея множество настраиваемых функций и дополнительных опций, линии обеспечивают полностью автоматизированный, быстрый и экономичный процесс производства, означающий успех в цепочке поставок мяса.

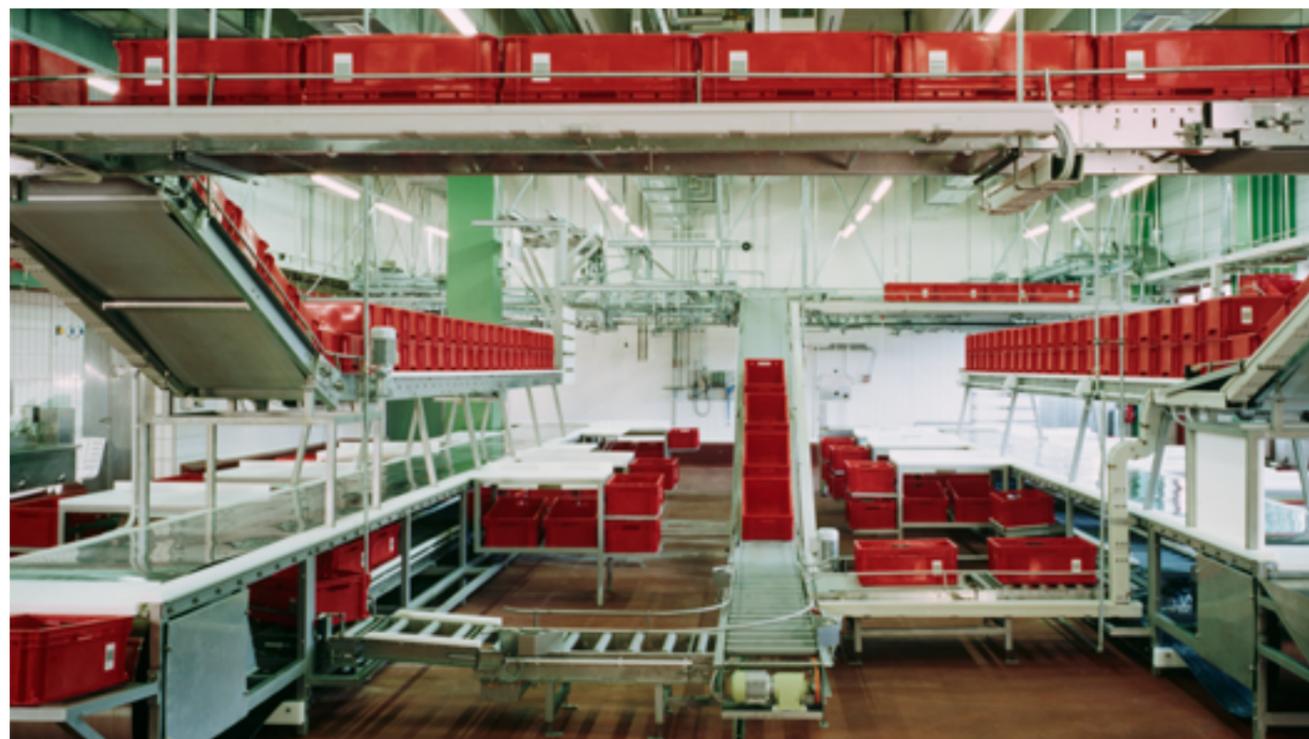


КОМПОНЕНТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ

- Стандартные или пневматические разделочные доски
- Циркулярные пилы
- Желоб
- Основной ленточный конвейер
- Рабочие станции с разделочными и обвалочными столами
- Ленточный конвейер для костей
- Ленточный конвейер для полных ящиков
- Ленточный конвейер для пустых ящиков
- Панель управления с сенсорным экраном
- Станции управления (точки I и C)

ЭТАПЫ ПЕРЕРАБОТКИ КРАСНОГО МЯСА

- Резка на отруба - это первая фаза переработки, в которой туши делятся на крупные части очень прочной и устойчивой системой резки на стандартной или пневматической разделочной доске.
- Затем отруба по компактному желобу загружаются на основную конвейерную ленту и доставляются по ней к рабочим местам обвальщиков для ручной обвалки, раскроя и порционирования мяса для дальнейшей обработки или упаковки.
- Рабочие столы могут быть оснащены широким спектром функций и инструментов, необходимых для быстрой, безопасной и эффективной обработки пищевых продуктов в зависимости от конкретного рабочего процесса.
- Куски мяса сортируются в предназначенные для них евроящики и транспортируются к станции взвешивания, в то время как кости собирают и транспортируют отдельно.
- Линии переработки красного мяса можно дооснастить устройством подачи пустых ящиков или устройством для удаления полных ящиков, что значительно облегчит рабочие процессы и операции с продуктом.



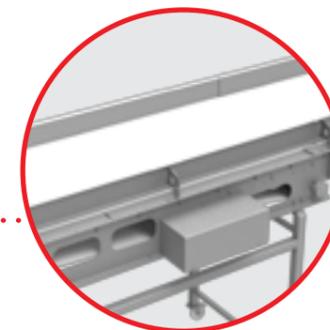
Стандартные или пневматические разделочные доски



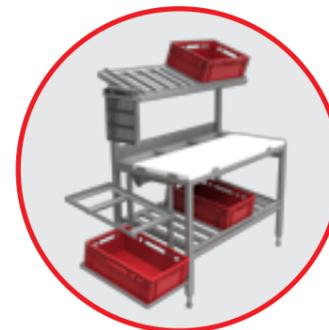
Циркулярные пилы



Желоб



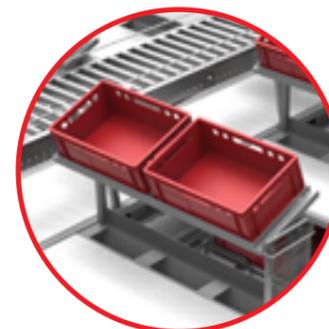
Основной ленточный конвейер



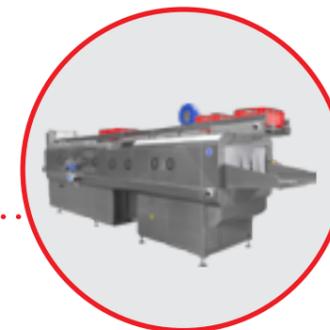
Обвалочные и разделочные столы



Ленточный конвейер для костей



Конвейер для пустых евроящиков над рабочим местом



Машина для мойки ящиков CLT
(дополнительное оборудование)



Машина мойки колчанов для ножей CLT B
(дополнительное оборудование)

Соответствие HACCP



РАЗДЕЛКА НА ОТРУБА

В производстве красного мяса очень много уникальных особенностей. Резка на отруба - это первая фаза, в которой туши (свинина, говядина, баранина или дичь) делятся на более мелкие части для дальнейшей резки и обвалки.

На данном этапе скорость и эффективность резки очень важны и влияют на дальнейший ход процесса. В связи с необходимостью работы с большими кусками акцент на данном этапе делается на эргономику и облегчение работы для сотрудников с целью минимизировать насколько возможно подъем и другие операции с продуктом.

Резка на отруба начинается на стандартной или пневматической разделочной доске, на которой туши режутся очень прочной и устойчивой пилой. Поскольку циркулярные пилы легко добавлять или удалять, конструкция обеспечивает высокую производительность и точность.

Мясо по компактному желобу загружается на основную конвейерную ленту, что облегчает процесс обработки и в то же время эффективно защищает конвейер от любых повреждений. Конструкции из нержавеющей стали обеспечивают превосходную гигиену и безопасность пищевых продуктов, а также легкую мойку и обслуживание.

РЕЗКА И ОБВАЛКА

Резка и обвалка являются вторым этапом переработки мяса, в которой отруба от первого этапа доставляются на рабочие места с помощью основной конвейерной ленты для ручной обвалки и порционирования мяса с целью его дальнейшей переработки или упаковки. Куски мяса сортируются в предназначенные для них евроящики и транспортируются к станции взвешивания, в то время как кости собирают и транспортируют отдельно.

Линии резки и обвалки NIEROS® изготавливаются с индивидуальной длиной и исполнением, которые зависят от производительности, типа мяса и требований заказчика. Они состоят из основной конвейерной ленты, одинарных или групповых рабочих мест со столами для раскроя и обвалки, лент для транспортировки костей с желобом для облегчения загрузки мяса, конвейера для транспортировки полных евроящиков к станции взвешивания и конвейера для транспортировки пустых ящиков.

В пределах от 400 до 1200 мм в ширину или с индивидуальной шириной основной конвейер NIEROS® с регулировкой скорости обеспечивает бесперебойный поток материала с поддержкой высокой скорости процесса, достаточный рабочий темп и высокую производительность.



Циркулярная пила

Пневматическая доска



Компактный желоб



Рабочие места



Автоматизированные многоуровневые конвейерные ленты

Ленточный конвейер для костей и желоб



ЛИНИИ ПЕРЕРАБОТКИ ПТИЦЫ

Линии NIEROS® для производства мяса птицы являются комплексным решением, включающим этапы раскроя, обвалки, порционирования, нарезки и упаковки.

Линии предназначены как для небольших фирм, так и для производственных предприятий полного цикла, каждый блок выполнен на заказ для точного соответствия вашим требованиям с точки зрения производственного процесса, типа конечного продукта и производственных мощностей. Весь производственный процесс соответствует стандартам HACCP, IFS и NSF в то время как различные пользовательские функции и дополнительные опции поддерживают превосходную производительность и эффективность затрат.



**Подставки для обвалки
куриных тушек**

**Мойка ящиков после п
тицы CLT PC
(дополнительно)**



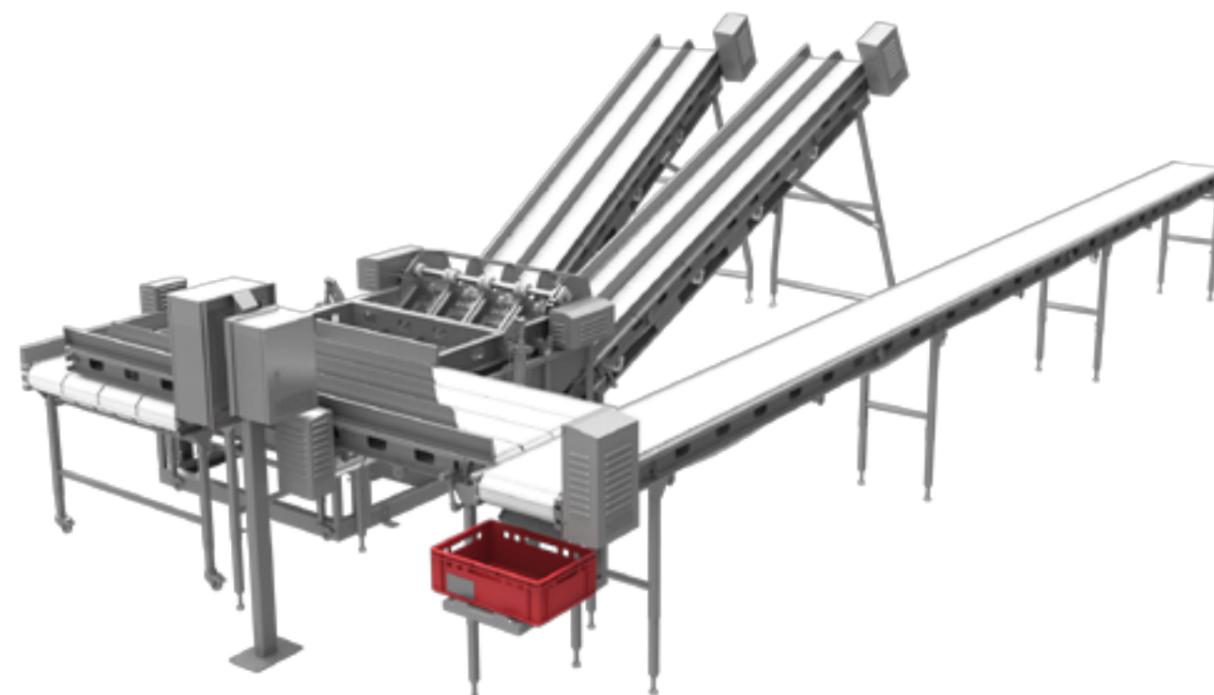
IFS
International Featured
Standards

**Соответствие
международным
стандартам**

ЛИНИИ МАРИНОВАНИЯ

Линии маринования NIEROS® представляют собой комплексные решения для быстрого, легкого и эффективного маринования красного мяса, птицы и рыбы - для больших или маленьких кусочков с костями или без них, в то же время дополнительные настройки линии позволяют мариновать другое сырье.

Линии предназначены специально для крупного производства, каждый агрегат выполнен на заказ, чтобы точно соответствовать вашим требованиям с точки зрения производственного процесса, типа конечного продукта и производственных мощностей. В соответствии со стандартами HACCP, IFS и NSF, процесс имеет большую степень автоматизации для защиты пищевых продуктов от деформации и повышения стоимости продуктов.



КОМПОНЕНТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ

- Основной ленточный конвейер
- Многоуровневые конвейеры для этапа маринования
- Ванна для маринования
- Соединительный конвейер

**Маринованные части
куриных тушек**

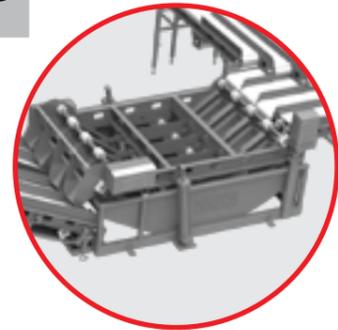


ЭТАПЫ МАРИНОВАНИЯ

- Основной конвейер транспортирует красное мясо, птицу или рыбу в ванну с маринадом.
- При мариновании мясо транспортируется многоуровневыми конвейерами для достижения оптимальных результатов маринования.
- Благодаря автоматизированной поточной многоуровневой системе ручной контроль продукта является незначительным или совсем исключен, что приводит к значительно меньшему повреждению продукта во время обработки. После маринования мясо отправляется на упаковку.



Основной ленточный конвейер



Ванна для маринования

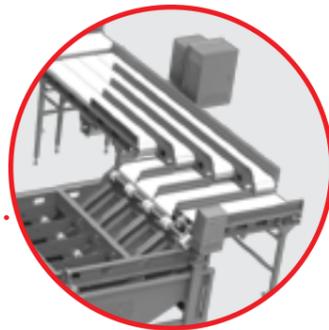


DIN
1.4404
1.4571

DIN 1.4404 (AISI 316 L)
DIN 1.4571 (AISI 316 Ti)

или другая химически более устойчивая сталь

Соответствие HACCP



Многоуровневые конвейеры



Наклонные транспортеры



ЛИНИИ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

Линии по переработке рыбы NIEROS® представляют собой комплексные решения, которые охватывают все этапы рыбной промышленности. Линии предназначены как для небольших фирм, так и для производственных предприятий полного цикла, каждый блок выполнен на заказ для точного соответствия вашим требованиям с точки зрения производственного процесса, типа конечного продукта и производственных мощностей. В соответствии со стандартами HACCP, IFS и NSF процесс имеет большую степень автоматизации для защиты рыбы от деформации и загрязнения, повышения стоимости продуктов, сокращения потребления электроэнергии и воды.



КОМПОНЕНТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ

- Загрузочная воронка с интегрированным опрокидывающим устройством
- Ванна с водой, соединенная с основным конвейером
- Конвейер со стандартной скоростью 10 м/мин
- Форсунки для санобработки
- Стол для чистки рыбы

Процесс санобработки



ЭТАПЫ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

- Рыба подается в загрузочную воронку, откуда поступает в водяную ванну для первичной очистки.
- После загрузки на конвейер с системой форсунок сверху продукт проходит дополнительную промывку.
- После тщательного ополаскивания рыба загружается в евроящики и транспортируется на рабочие места для чистки, резки, потрошения по отдельности, при этом потрошение каждой рыбы осуществляется вакуумным насосом.
- После повторной мойки рыба помещается в бак для удаления оставшихся частей.
- После чистки и загрузки в ящики рыба готова для взвешивания, складирования или транспортировки.



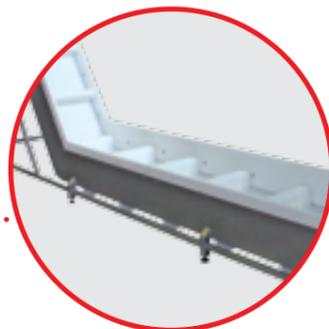
Загрузочная воронка с опрокидывающим устройством

Ванна с водой



Форсунки для мойки

Ленточные конвейеры



Стол для чистки рыбы

Соответствие HACCP



ЛИНИИ ВЗВЕШИВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СМЕСЕЙ

Линии взвешивания пищевых смесей NIEROS® используются при приготовлении мясных и овощных продуктов, таких как колбасы, салями, мясные и салатные смеси. Простые в использовании, они являются удобным и эргономичным решением для любой пищевой промышленности, производящей смеси любого вида.

Линии предназначены как для небольших фирм, так и для производственных предприятий полного цикла, каждый блок выполнен на заказ для точного соответствия вашим требованиям с точки зрения производственного процесса, типа конечного продукта и производственных мощностей. Имея множество пользовательских функций и дополнительных опций, линии взвешивания пищевых смесей NIEROS® обеспечивают точное дозирование и высококачественную подготовку мясных или овощных смесей в соответствии с инструкциями рецепта, а также отвечают требованиям HACCP, IFS и NSF.



КОМПОНЕНТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ

- Терминал с дисплеем для отображения параметров рецепта (количество ингредиентов)
- Контейнер для ингредиентов
- Легкое в использовании электро-гидравлическое опрокидывающее устройство для дозировки точного количества каждого ингредиента в смесь

ЭТАПЫ ВЗВЕШИВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СМЕСЕЙ

- Технолог по продукту пишет рецепт смеси и вводит его в систему. Количество ингредиентов отображаются на рабочей станции, помогая оператору приготовить необходимую пищевую смесь.
- Ингредиенты пищевой смеси помещаются в отдельные емкости для хранения или контейнеры. Каждый контейнер поднимается и опрокидывается специальной кнопкой, что позволяет легко вручную дозировать ингредиенты в тележки 200 л или 300л.
- Каждая тележка помещается на мобильную платформу с весовой ячейкой и вручную перемещается от одного контейнера с ингредиентом к другому, чтобы обеспечить правильный состав смеси.
- Весовая ячейка контролирует вес пищевой смеси в каждой точке процесса, обеспечивая правильный общий вес и количество смеси.



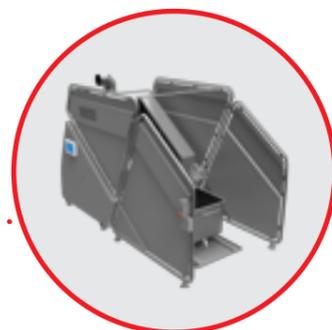
Терминал с дисплеем для отображения параметров рецепта
(количество ингредиентов)



Контейнер для ингредиентов



Электро-гидравлическое опрокидывающее устройство для дозировки точного количества каждого ингредиента в смесь



Машина для мойки куттерных тележек CLK 200 или CLK 300 (дополнительное оборудование)



Международные стандарты

ЛИНИИ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

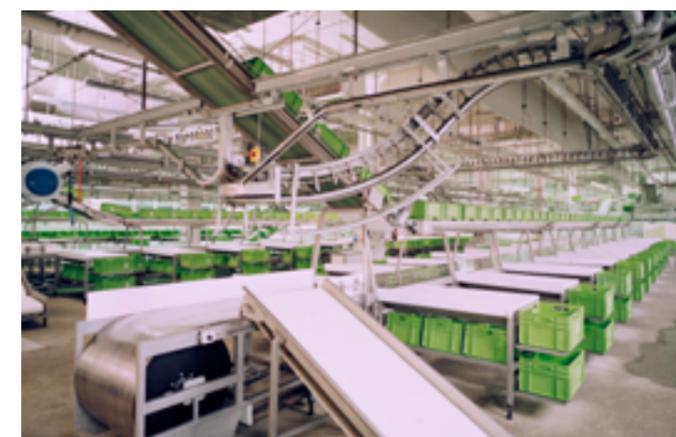
Линии NIEROS® для хлебопекарного производства представляют собой эффективные решения для поточной транспортировки сырых, замороженных продуктов или выпечки, таких как хлеб, багеты, пирожные, печенье и аналогичные изделия. Высококачественные конвейеры обеспечивают эффективную работу за счет высокоскоростных уровней транспортировки для сохранения качества пищевых продуктов, в то же время лотки и формы, используемые в процессе, можно помыть в моечных машинах NIEROS® CLT MO для форм (см. стр. 85). Линии предназначены как для небольших, так и для крупных производственных заводов, каждый блок выполнен на заказ для точного соответствия требованиям производственного процесса, типу конечного продукта и производственным мощностям, что обеспечивает превосходную производительность и соответствует требованиям HACCP, IFS и NSF.



Линии для хлебо-булочных изделий

ЛИНИИ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Линии для обработки овощей NIEROS® представляют собой эффективные решения на различных этапах переработки овощей, таких как мойка, резка, транспортировка и упаковка, которые соответствуют стандартам HACCP, IFS и NSF. Линии предназначены как для небольших, так и для крупных производственных заводов, каждый блок выполнен на заказ для точного соответствия требованиям производственного процесса, типу конечного продукта и производственным мощностям с целью обеспечения превосходных логистических решений и высокого качества конечных продуктов.



Линии для фруктов

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОГРУЗКИ МАТЕРИАЛА

ОБ ПОГРУЗОЧНОМ ОБОРУДОВАНИИ NIEROS®

Оборудование для загрузки материалов NIEROS® представляет собой комплексные решения для **подъема, опрокидывания, наклона и транспортировки** грузов различного размера и веса, применимые к широкому спектру производственных процессов для создания времени и места за счет обработки, хранения и контроля материалов.

Обеспечивая **гуманизацию рабочих процессов и экономичное управление**, они являются первоклассным решением для различных ориентированных на производство отраслей, таких как **пищевая промышленность, фармацевтическая, косметическая, химическая, ветеринарная** и др.

Благодаря разработке и производству **высококачественных устройств из нержавеющей стали для загрузки материалов** на глобальных рынках NIEROS® позиционируется среди самых честных и надежных партнеров. Учитывая в первую очередь ваши потребности и особенности производственных процессов, мы предоставляем вам полностью **индивидуальные решения, соответствующие самым строгим стандартам гигиены и безопасности.**

**200-л
Евротележка**



ПРЕИМУЩЕСТВА

- Легкие и безопасные условия труда
- Увеличенная производительность и поток материалов
- Низкий риск получения травмы и сокращение трудозатрат
- Полностью индивидуальные решения, удовлетворяющие вашим потребностям
- Собственное производство
- Соответствие высочайшим требованиям качества

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Высококачественные европейские компоненты
- Регулируемая высота подъема и опрокидывания
- Простота использования
- Двойная система безопасности: NIEROS® плавный старт и стоп, замок безопасности
- Принцип «удержание и работа»
- Все приводы (ручные, электрические, пневматические или гидравлические) установлены внутри корпуса для предотвращения контакта с окружающей средой.
- Защита IP65

ОПЦИИ ПРОДУКТА

- DIN 1.4571 (AISI 316Ti), DIN 1.4404 (AISI 316L) или другая химически более устойчивая нержавеющая сталь по запросу
- Доступны различные приводы и устройства передачи: электрические, гидравлические, пневматические;
- цепь, цилиндр или шпиндельный привод
- Исполнение слева/ справа
- Высота по запросу
- Мобильная версия по запросу
- Подъемные приспособления индивидуального исполнения
- Все устройства с учетом ваших конкретных потребностей и требований

Функция **NIEROS® плавный старт и стоп** обеспечивает бережный подъем без каких-либо рывков или вибрации. Регулируемая скорость подъема и опускания предотвращает любые внезапные, резкие движения или раскачивание поднятого груза, а также любой разлив во время процесса дозирования. Система также уменьшает давление на привод и важные детали трансмиссии, продлевая срок службы устройства.

Замок безопасности NIEROS® обеспечивает дополнительную меру безопасности в случае сбоя привода или передачи.

Принцип **NIEROS® «Удержание и работа»** определяется блоком, который работает до тех пор, пока оператор удерживает кнопку подъема или спуска. В случае аварии, устройство прекращает работу немедленно.



ПОДЪЕМНЫЕ СИСТЕМЫ

Подъемные системы NIEROS® представляют собой удобное и эргономичное решение, предназначенное для подъема различных классов груза от 50 до 1000 кг, высота до 6 метров для дальнейшей обработки, опрокидывания, дозирования или укладки и извлечения. Каждое подъемное устройство может иметь полностью мобильное исполнение для использования в различных рабочих условиях и для выполнения нескольких рабочих задач. Устройства могут быть оснащены широким ассортиментом подъемных приспособлений, соответствующих вашим потребностям, для обработки различных типов тележек, бочек, коробок, различных упаковочных материалов.

Одномачтовый подъемник NIEROLIFT SEV "EURO"

Одномачтовые подъемники NIEROS® NIEROLIFT SEV "EURO" с электроприводом предназначены для подъема и разгрузки кутерных тележек 200л и 300л (DIN 9797) с боковыми планками для закрепления в подъемниках NIEROS® при соблюдении строжайших требований гигиены и норм безопасности пищевых продуктов. Прочный инновационный дизайн обеспечивает безопасные условия труда и долгий срок службы, значительно снижает риск получения травм и время обработки тележек.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Регулируемая высота подъема: пять шагов
- Предохранительный замок NIEROS® (см. с. 129)
- Функция плавного пуска и останова NIEROS® (См. с.129)
- Легкая в использовании панель управления
- Левостороннее или правостороннее исполнение
- Статичные подъемники с максимальной высотой подъема до 3м (стандарт)

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Статичные подъемники с креплением на потолке с максимальной высотой подъема до 6м (опционально)
- Мобильные подъемники на колесах с более широкой конструкцией шасси и максимальной высотой подъема до 2 м (опционально)

Одномачтовый подъемник NIEROLIFT SEN "PHARMA"

Электрический одномачтовый подъемник NIEROS® NIEROLIFT SEN "PHARMA" предназначен для подъема, опускания, дозирования и опорожнения контейнеров и прямоугольных или круглых бочек с предельным весом 150 кг.

Подъемник может быть установлен на различных технологических линиях с гасителем вибрации или смонтирован на полу. Помимо функции подъема и опускания, NIEROLIFT SEN «PHARMA» вращает груз в двух направлениях (вокруг вертикальной оси мачты и горизонтальной оси рычага), в то время как рычаг манипулятора удерживает и наклоняет груз, обеспечивая оптимальное опорожнение и отличное использование рабочего пространства. Немаловажно также, что электрический привод и шпиндельная передача, не требующая техобслуживания гарантируют высокую надежность и долговечность.



Электро-подъемники



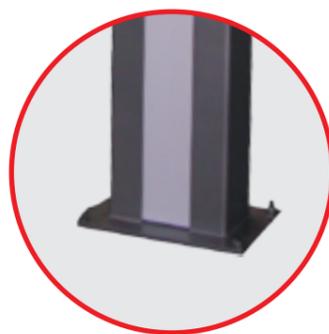
Процесс дозирования

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электрические устройства для подъема и опорожнения контейнеров и бочек разных размеров
- Ручное вращение подъемной консоли вокруг мачты
- Стандартная грузоподъемность: 150 кг
- Стандартная высота подъема мм: 2 м
- Предохранительный замок NIEROS® (см. с. 129)
- Плавный пуск и останов NIEROS® (см. с.129)
- Подъемная платформа
- Рычаг манипулятора для опрокидывания бочек
- Загрузочная воронка (опционально)

Одномачтовый подъемник NIEROLIFT SP

Пневматический одномачтовый подъемник NIEROS® NIEROLIFT SP - идеальное решение для зон повышенного риска и условий работы с опасностью воспламеняемости. Поскольку пневматические подъемники не имеют электронных компонентов и полностью приводятся в действие пневматическими цилиндрами, опасность искрения и взрыва исключена. Удобная панель управления отвечает за автоматическую работу, при которой груз захватывается, поднимается, наклоняется и дозируется без толчков и вибраций. Мобильные и стационарные продукты поставляются с различными подъемными приспособлениями, что позволяет быстро, безопасно и надежно поднимать бочки, контейнеры, коробки и упаковки.



напольная установка
(опция)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

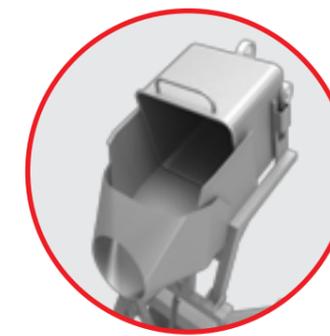
- Стандартная грузоподъемность: 250 кг
- Стандартная высота подъема: до 2 м
- Пневматический подъем и опрокидывание груза
- Пара подъемных ручек для контроля захвата, подъема и опускания и опрокидывания

ПОДЪЕМНО-ОПРОКИДЫВАЮЩИЕ УСТРОЙСТВА

Инновационный, эргономичный и гибкий дизайн подъемно-опрокидывающих устройств NIEROS® позволяет легко, быстро и безопасно работать с материалом, например дозировать, опорожнять, чистить и взвешивать, для достижения высокой производительности и поддержания безупречных санитарно-гигиенических условий.

Подъемно-опрокидывающее устройство NIEROLIFT ON

Идеальное решение для производственной зоны с низкими потолками, подъемно-опрокидывающее устройство NIEROS® NIEROLIFT ON предназначено для подъема и опрокидывания 200 и 300-литровых кутерных тележек, различных емкостей и контейнеров, коробок или бочек. Пневматические или гидравлические устройства в прочном исполнении обеспечивают безопасные условия работы и долгий срок службы устройства.



Опорожнение воронки
(опционально)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Стандартная грузоподъемность: 1 000 кг
- Стандартная высота подъема и опрокидывания: 1.0–1.2 м
- Пневматический или гидравлический привод помещен сбоку или посередине устройства
- Предохранительный замок NIEROS® (см. с. 129)
- Плавный пуск и останов NIEROS® (см. с.129)
- Мобильная модель (опционально)

Опрокидыватель NIEROLIFT ONR

Опрокидыватель NIEROS® NIEROLIFT ONR разработан специально для опорожнения стандартных 200л и 300л кутерных тележек из поднятого положения путем выгрузки продукта в напольные лотки, штабелируемые емкости, контейнеры и другие элементы удаления отходов без применения чрезмерных усилий.

Безопасное, эффективное и полностью мобильное приложение для ручной стирки NIEROLIFT ONR обеспечивает простоту маневрирования, в то же время улучшенная несущая конструкция значительно снижает физические потребности в ручных рабочих задачах, обеспечивая бесперебойный рабочий процесс и превосходную гигиену.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Стандартная грузоподъемность: 350 кг
- Четыре поворотных колеса с тормозами
- Улучшенная несущая система для легкой и простой разгрузки
- Обработанные гладкие поверхности

Рама для мойки NIEROWASH ONR

Рама для санобработки NIEROS® NIEROWASH ONRONR - идеальное решение для быстрой, легкой и эффективной мойки кутерных тележек 200л и 300л. Это мобильное устройство с гибким и эргономичным исполнением уменьшает время мойки, риск травм на рабочем месте и любое возможное повреждение евртележки, так как тележки отрываются от земли во время процесса мойки, что значительно увеличивает уровень гигиены.



Гибкая конструкция для легкого поворота, наклона и эффективной мойки

Полностью мобильное устройство
Обработанные гладкие поверхности

СКЛАДСКИЕ СИСТЕМЫ

О СКЛАДСКИХ СИСТЕМАХ NIEROS®

Складские системы NIEROS® предлагают комплексные решения для загрузки, хранения и сортировки заказов для упрощения ваших складских процессов, обеспечивая быстрое и простое складирование полных или пустых евроящиков, европалет, коробок, картонных коробок и других грузов при сохранении целостности заказа с точным и надежным контролем складских запасов.

Полностью индивидуальные решения NIEROS® и экспертные ноу-хау помогут вам организовать и использовать ваше складское пространство так, чтобы каждый элемент легко отслеживался и был доступен в любой момент времени. Мы осознаем важность рационального и экономного использования пространства и времени, поэтому все склады работают по принципу «первым пришел, первым ушел» (FIFO), обеспечивая максимальное качество продукции.

Каждая складская система NIEROS® как с автоматическим, так с ручным управлением удобна в использовании и эргономична по конструкции, что облегчает работу всех ваших сотрудников и повышает производительность. Поскольку складское пространство тщательно спланировано и хорошо организовано, используются только самые современные технологии, систему легко чистить, что, в свою очередь, значительно улучшает условия гигиены.

Основываясь на ваших требованиях, средствах и ресурсах хранения, вы можете выбрать один из следующих режимов работы:

- **ручной режим работы,**
- **автоматическая загрузка и ручная разгрузка,**
- **ручная загрузка и автоматическая разгрузка** или
- **автоматическая загрузка и автоматическая разгрузка.**

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Максимальное использование пространства
- Оптимизация затрат времени
- Эффективная система отслеживания
- Простой и точный контроль запасов
- Быстрый и эффективный сбор заказов
- Эргономика рабочих процессов
- Экономичное управление складом
- Гибкая конфигурация
- Простота обслуживания и низкие эксплуатационные расходы
- Комплексные решения для каждого типа склада
- Полная интеграция с другими логистическими решениями NIEROS®
- Индивидуальное исполнение для конкретных требований клиента

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Высокая пропускная способность
- Высокая скорость и ускорение
- Управление складом по принципу FIFO для обеспечения целостности заказа
- Отслеживание по штрих-коду / метке RFID (опционально)
- Компьютерный мониторинг (опционально)
- Быстрая настройка программного обеспечения

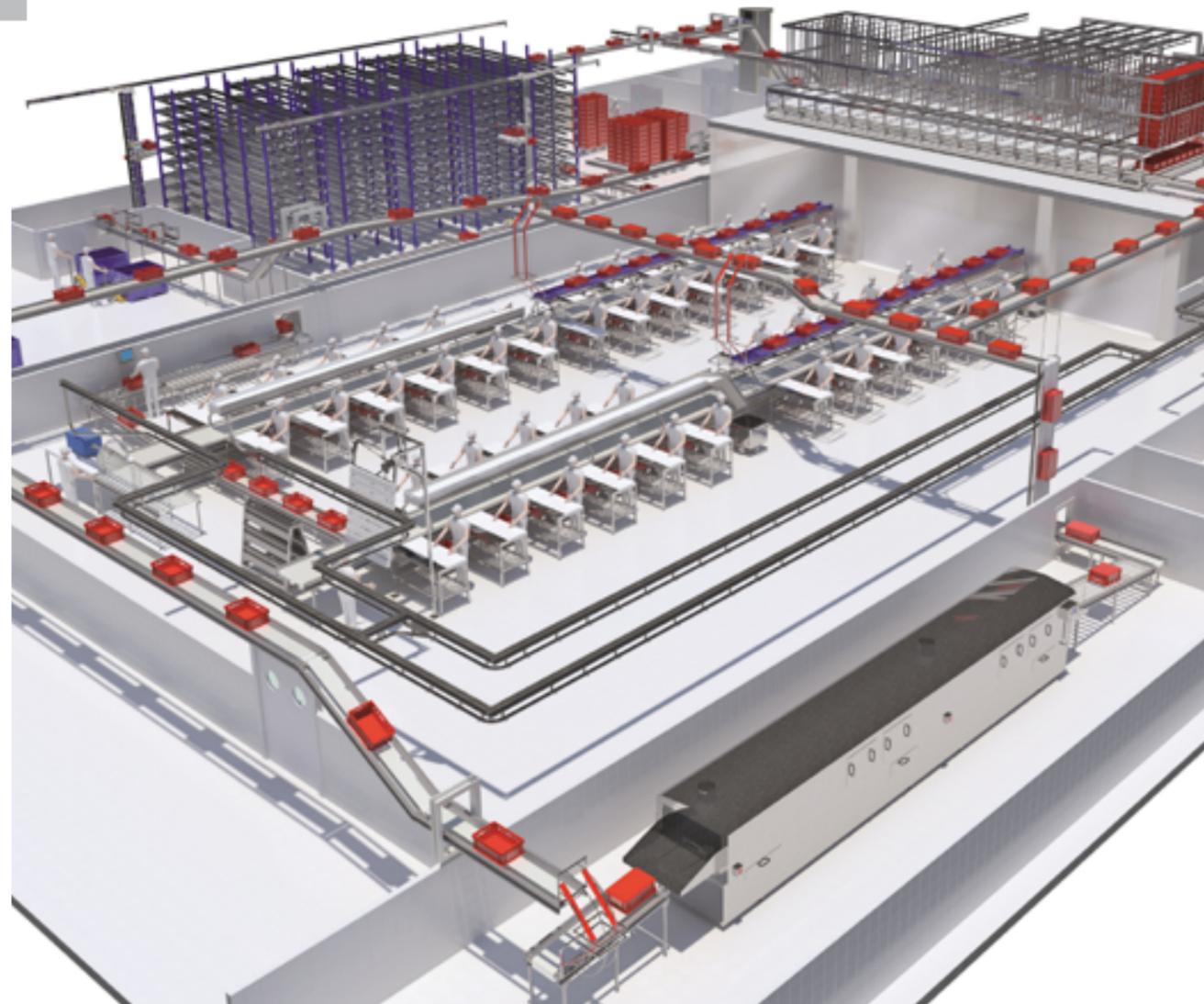
ПОЛНОСТЬЮ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СКЛАДСКИЕ РЕШЕНИЯ

Каждая отрасль и бизнес уникальны, они производят разные предметы при использовании различных бизнес-процессов, ресурсов, возможностей и требований к качеству. В NIEROS® мы твердо убеждены, что можем эффективно решать ваши задачи только с индивидуально подобранными складскими решениями в соответствии с требованиями HACCP, IFS, NSF и другими аналогичными стандартами.

С учетом этого специалисты NIEROS® предоставляют комплексное складское решение, полную поддержку в течение всего процесса - от консультаций и внедрения до послепродажного обслуживания.

Ваш проект создания склада обслуживается на всех этапах:

- **Планирование**
- **Аппаратные средства**
- **Ввод в эксплуатацию**
- **Наладка**
- **Техобслуживание, сервис и ремонт**



СКЛАД ДЛЯ ПОЛНЫХ ЯЩИКОВ И ПАЛЛЕТ

В зависимости от типа хранимого продукта, а также пространства, вместимости склада и помещений, NIEROS® предоставляет вам три типа складских систем для эффективного хранения полных евроящиков или европоддонов.

- **Гравитационный** склад (ручной, полуавтоматический)
- **Склад «возьми и положи»** (полностью автоматический)
- **Полностью автоматический** склад

Гравитационный склад

Гравитационный склад NIEROS® - идеальное решение для производственных площадей с небольшими объемами и ограниченным пространством. Используя гравитацию, полные евроящики движутся по роликам, следуя принципам управления FIFO («первый пришел - первый ушел»).

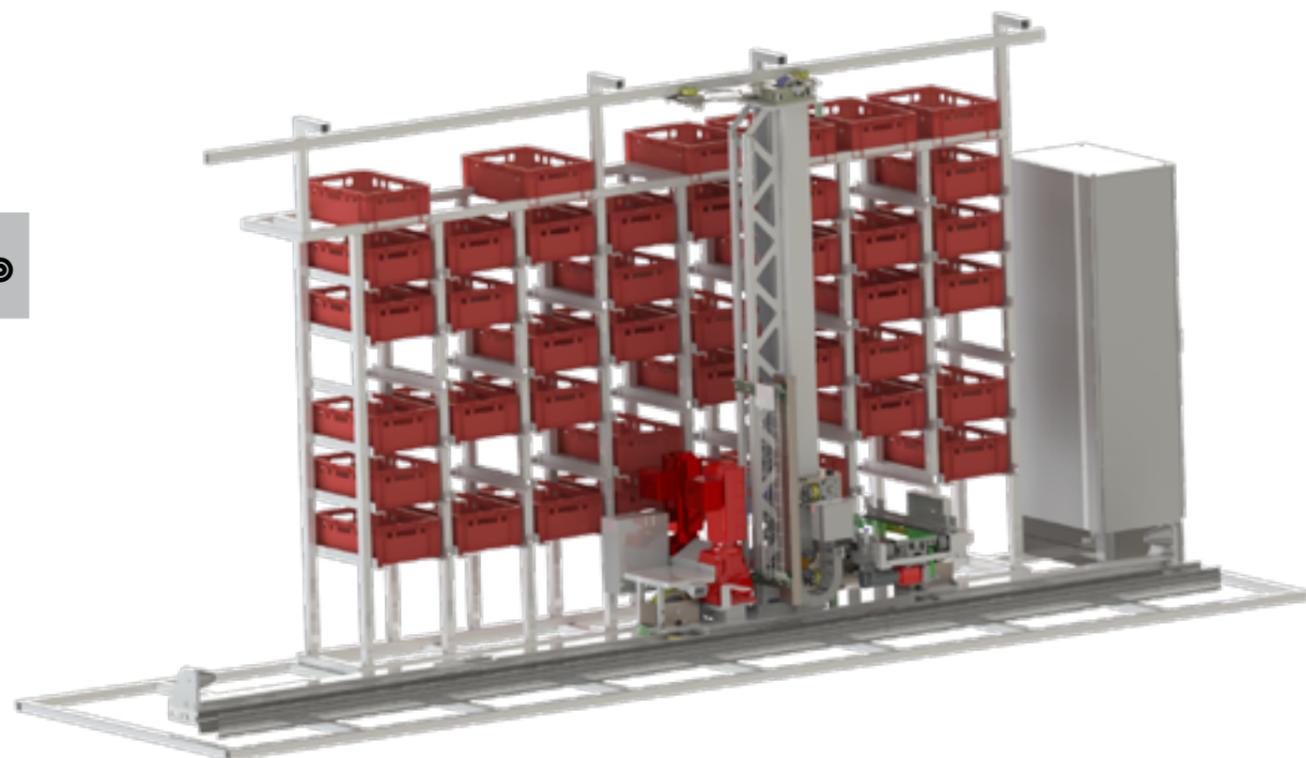


МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- **Гравитационная стеллажная модель**
 Ручное складирование и извлечение полных евроящиков до пяти уровней. Подходит для складов с малой емкостью, где есть достаточно места для сбора и взвешивания продукта.
- **Полуавтоматическая гравитационная модель**
 Роботизированная погрузка или разгрузка полных евроящиков до 6 метров в высоту и 30 метров в длину. Цифровой мониторинг и отслеживание с помощью метки RFID (штрих-кода). Модель может быть полностью настроена под требования вашего производства.

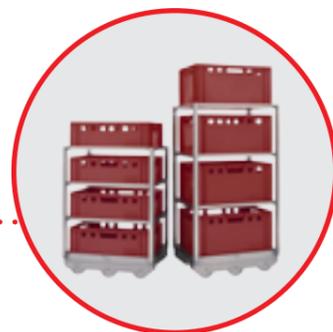
Склад «возьми и положи»

Склад NIEROS® «pick and place» спроектирован для производственных площадей с небольшой вместимостью, но при этом для габаритных грузов. Специальные роботы транспортируют евроящики, европоддоны и другие предметы с одного места в другое предназначенное для этого место хранения, а каждый груз легко отслеживается по штрих-коду для точного контроля запасов. Полностью автоматизированная складская система NIEROS® не только повышает эффективность, снижает эксплуатационные расходы и решает вопросы эргономики, но также обеспечивает соблюдение требований гигиены в соответствии с HACCP, IFS, NSF и другими аналогичными стандартами.



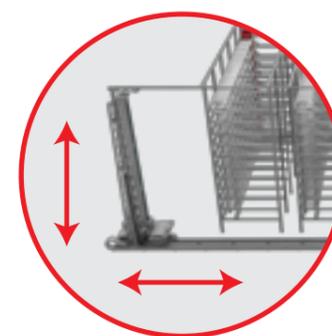
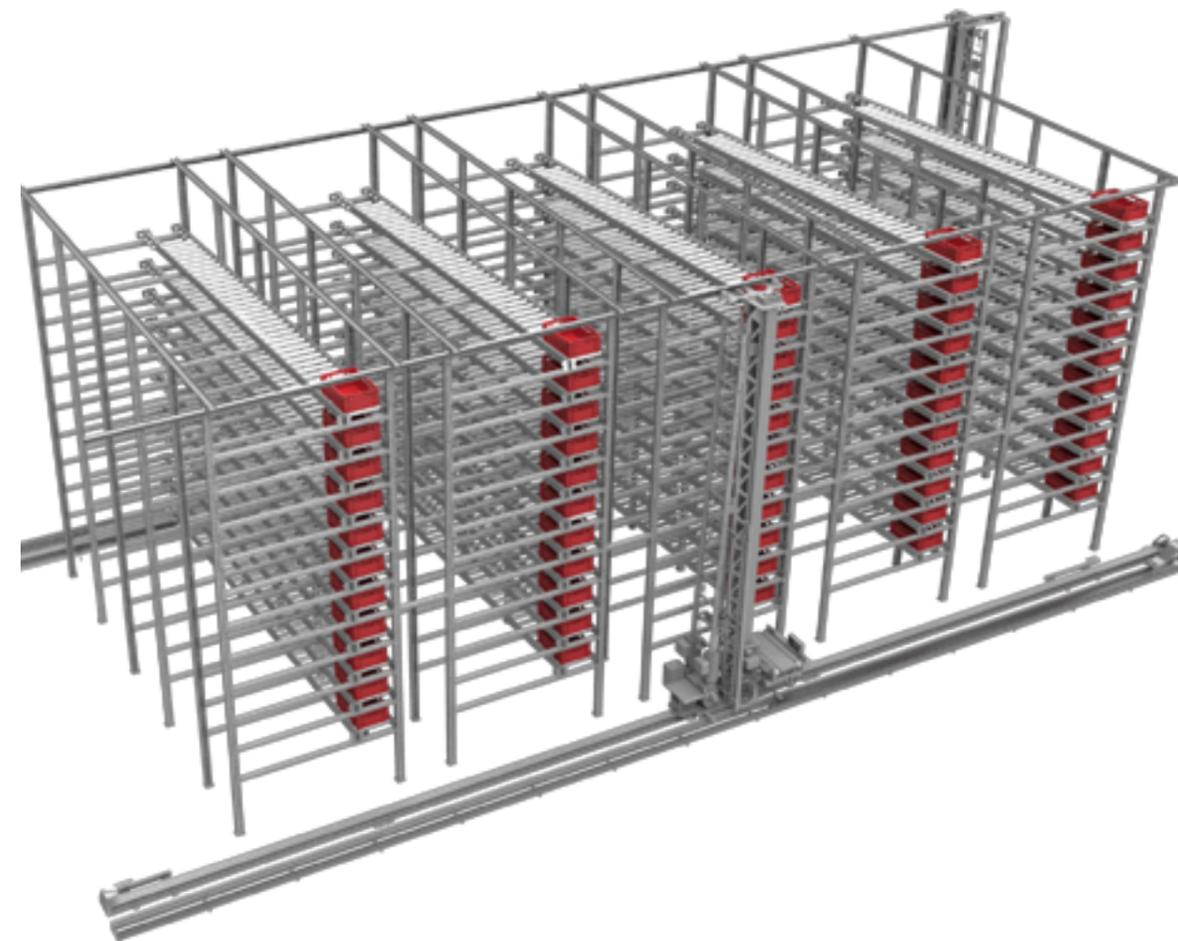
Система управления складом (WMS)
(опционально)

Различные типы евроящиков



Полностью автоматизированные склады

Полностью автоматизированный склад NIEROS® - это первоклассное решение для производственных площадей с существенными требованиями к вместимости. Несколько точек входа и выхода полностью контролируются меткой RFID, что обеспечивает простой и точный сбор заказов в соответствии с принципом управления FIFO. В то же время система обеспечивает легкое отслеживание продукта, а также эффективный, быстрый и точный контроль запасов. Прочная и компактная конструкция из нержавеющей стали обеспечивает максимальное использование пространства и простоту в обслуживании. Специалисты NIEROS® помогут вам разработать и внедрить оптимальное решение для вашего автоматизированного складского процесса с учетом ваших ожиданий и производственных потребностей.



Несколько точек входа и выхода
(опционально)

Управление запасами по принципу FIFO



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость и размеры по заказу
- Высокая скорость и ускорение
- Несколько точек входа и выхода
- Цифровой мониторинг
- Отображение и распечатка всех производственных параметров
- Отслеживание по штрих-коду (RFID)
- Быстрая настройка программного обеспечения
- Доступно как отдельно стоящее оборудование или с интеграцией в систему обработки данных
- В соответствии с HACCP, IFS, NSF и другими подобными стандартами



ПРЕИМУЩЕСТВА

- Автоматическое назначение элементов для минимального времени выбора заказа
- Автоматическая выгрузка для гуманизации задач по сбору заказов
- Управление складом FIFO для максимального качества продукции
- Простой и точный контроль запасов
- Максимальное использование пространства
- Оптимизация затрат времени
- Простота в обслуживании
- Полностью индивидуальное исполнение для соответствия вашим конкретным требованиям

СКЛАД ДЛЯ ПУСТЫХ ЯЩИКОВ

Автоматизированный склад для чистых ящиков

Автоматический склад NIEROS® для чистых евроящиков разработан специально для производства, где требуется существенная складская вместимость при соблюдении самых строгих гигиенических требований HACCP, IFS, NSF и других аналогичных стандартов. Гибкие модули позволяют полностью индивидуально настраивать вместимость и размеры склада под конкретные требования и при необходимости даже увеличивать их позже.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость и размеры по заказу
- Максимальная скорость транспортировки ящиков: до 25 м/мин
- Стандартное количество рядов: 40
- Стандартное количество ящиков в ряду: 8
- Несколько точек входа и выхода
- Цифровой мониторинг
- Отображение и распечатка всех производственных параметров



ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ В
ЛЮБОЙ ОТРАСЛИ 144–145

РАБОЧИЕ СТОЛЫ 146–148

Рабочий стол TS E
Рабочий стол TAM EB
Рабочий стол TRW EB
Рабочий стол TSD
Рабочий стол ATU
Рабочий стол ATB
Блок для рубки мяса HB

КУТТЕРНЫЕ ТЕЛЕЖКИ И
КОНТЕЙНЕРЫ 149–153

КОНТЕЙНЕРЫ И ТЕЛЕЖКИ

Куттерные тележки
Смесительная ванна MUM
Тележка TWK E
Контейнеры для хранения BHP
Контейнеры для хранения BHS

МОБИЛЬНЫЕ ТЕЛЕЖКИ И РАМЫ

Коптильная рама RW
Рама TWA для крюков с мясом
Тележка для коптильных палок RWS E
Полочная тележка TWRW E
Транспортировочная тележка SKR

АКСЕССУАРЫ 154–155

Коптильные лотки RWBS E
Коптильные палки RSA
Евроящички
Колчаны для ножей МК

УСТРОЙСТВА ЗАЩИТЫ 156–157

Ограждения для защиты от ударов RSG и RSP
Угловые отбойники ES
Защитная панель PB

ПРЕСС ДЛЯ ОКОРОКА 158–159

Пресс для окорока PR G
Пресс для окорока PR P

ОХЛАЖДАЮЩИЕ ЕМКОСТИ 160–161

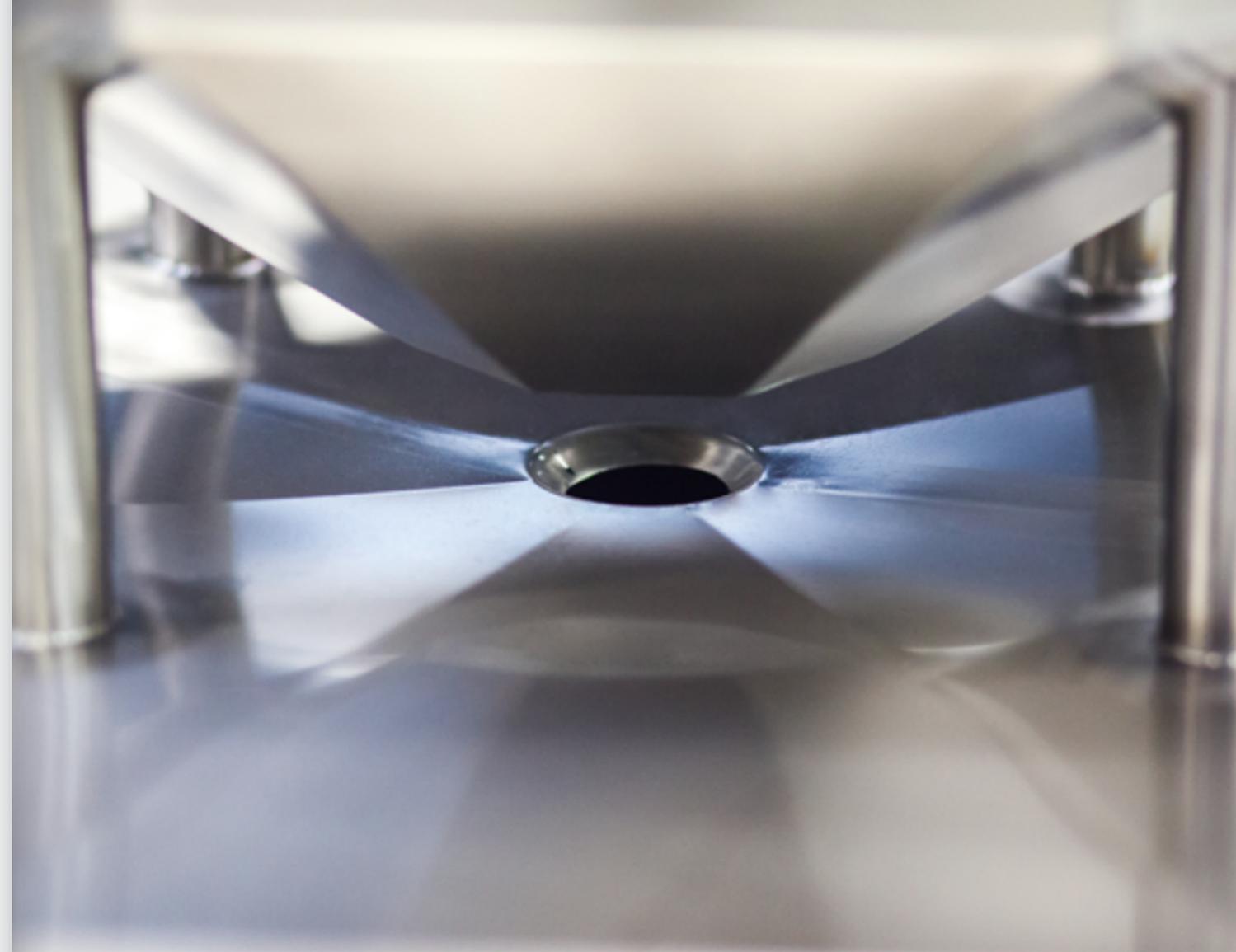
Емкость охлаждения BHN V 1
Емкость охлаждения BHN V 2

ДРЕНАЖИ 162–167

НАПОЛЬНЫЕ ВОДОСТОКИ И ТРАПЫ

МНОГОКОМПОНЕНТНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ ДРЕНАЖИ
ЦЕЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ ДРЕНАЖИ
Встроенные дренажи
Санитарные дренажи
Сухие дренажи

ЛОТКОВЫЕ ДРЕНАЖИ
ЩЕЛЕВЫЕ ДРЕНАЖИ
КРЫШКИ И РЕШЕТКИ



НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ В ЛЮБОЙ ОТРАСЛИ

Высококачественная нержавеющая сталь является основой современных производственных решений, в частности, пищевой промышленности.

Изготовленное по самым высоким стандартам, оборудование NIEROS® необходимо для оптимизации рабочих процессов, обеспечивая значительную поддержку всем производителям, которые стремятся достичь и поддерживать самые высокие стандарты гигиены.

Ассортимент продуктов, предназначенный для удовлетворения конкретных требований вашего производственного процесса, включает:

- Рабочие столы
- Тележки, контейнеры, складские тележки, коптильные рамы
- Колчаны для ножей, лотки и другие принадлежности
- Ограждения, защита стен и углов
- Прессы для окорока
- Охлаждающие емкости
- Дренажи

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Многоцелевое надежное оборудование с долгим сроком службы из высококачественных европейских материалов
- Соответствие требованиям высочайшего качества и стандартам HACCP, IFS и NSF
- Разнообразный ассортимент самых современных продуктов

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Простая и легкая санобработка и управление
- Высочайший уровень гигиены
- Эргономичный дизайн

ОПЦИИ ПРОДУКТА

- DIN 1.4571 (AISI 316Ti), DIN 1.4404 (AISI 316L) или другая нержавеющая сталь по запросу
- Полностью изготовлен по заказу
- Материал пластик, доступен в разных цветах

МЫ ПОНИМАЕМ, РАЗВИВАЕМ И ВЫПОЛНЯЕМ
ЗАПРОСЫ НАШИХ ЗАКАЗЧИКОВ,

В ТОМ ЧИСЛЕ И НЕСТАНДАРТНЫЕ

NIEROS® является одним из ведущих европейских производителей оборудования из нержавеющей стали с вековыми традициями и продуктами, отмеченными за качество, инновации, дизайн и современные решения.

Многофункциональное оборудование NIEROS® разработано для применения во всех отраслях промышленности на всех этапах производства и распределения готовой продукции:

- **Пищевая промышленность**
- **Фармацевтическая промышленность**
- **Нефтехимическая промышленность**
- **Здравоохранение**
- **Ветеринарная промышленность**
- **Больницы**
- **Кухни**



РАБОЧИЕ СТОЛЫ

О РАБОЧИХ СТОЛАХ NIEROS®

Высококачественные столы из нержавеющей стали NIEROS® следуют последним тенденциям в пищевой промышленности. Каждый стол разработан под определенные задачи — либо для разделки, и либо в качестве рабочей поверхности для поддержки различных производственных процессов. Доступны различные **типоразмеры и комплектация, способные удовлетворить потребности** самых взыскательных заказчиков. **Высокая функциональность, износостойчивость и оптимальная организация рабочего процесса** обеспечивается дополнительными полками и регулируемыми по высоте ножками, которые гарантируют устойчивость на неровных поверхностях.

Рабочие столы NIEROS® являются неотъемлемой составляющей рабочих мест в пищевой промышленности. Более подробная информация об ассортименте рабочих столов NIEROS®, опциях и доп. оборудовании приводится в разделе **технологические линии NIEROS®** (стр. 110–127) и **рабочая зона** (стр. 112).



ОПЦИИ ПРОДУКТА

- Нижние полки рабочих столов
- Угловые сливы
- Столешница с утолщенными краями
- Столешница с задним бортом
- Двусторонние столешницы

МОДЕЛЬ ИЗДЕЛИЯ

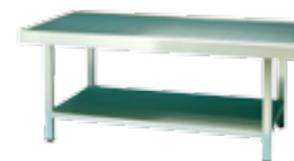
- **Рабочий стол TS E**
Борты с трех сторон
- **Рабочий стол TAM EB**
С нижней полкой
- **Рабочий стол TRW EB**
Со сливом
- **Рабочий стол TSD**
Двусторонние
- **Рабочий стол ATU**
Борт с одной стороны
- **Рабочий стол ATB**
С нижней полкой и бортом с одной стороны
- **Блоки для рубки мяса HB**



Модель изделия	TS E 150	TS E 200
Габариты Д x Ш x В	1500 x 900 x 900 мм	2000 x 900 x 900 мм
Арт. №	1030-105	1030-130



Модель изделия	TAM EB 150	TAM EB 200
Габариты Д x Ш x В	1500 x 700 x 900 мм	2000 x 1000 x 900 мм
Арт. №	1032-100	1032-112



Модель изделия	TRW EB 200
Габариты Д x Ш x В	2000 x 1000 x 900 мм
Арт. №	1020-145



Модель изделия	TSD EV 200/120	TSD EV 200/140	TSD EV 250/120
Габариты Д x Ш x В	2000 x 1200 x 900 мм	2000 x 1400 x 900 мм	2500 x 1200 x 900 мм
Столешница Размер	2000 x 400 x 30 мм	2000 x 400 x 30 мм	1250 x 400 x 30 мм
Количественное соответствие	2	2	4
Арт. №	1031-120	1031-140	1031-122

Модель изделия	TSD EV 250/140	TSD EV 300/120	TSD EV 300/140
Габариты Д x Ш x В	2500 x 1400 x 900 мм	3000 x 1200 x 900 мм	3000 x 1400 x 900 мм
Столешница Размер	1250 x 400 x 30 мм	1500 x 400 x 30 мм	1500 x 400 x 30 мм
Количественное соответствие	4	4	4
Арт. №	1031-142	1031-124	1031-144

КУТТЕРНЫЕ ТЕЛЕЖКИ И КОНТЕЙНЕРЫ

КУТТЕРНЫЕ ТЕЛЕЖКИ И КОНТЕЙНЕРЫ NIEROS®

Контейнеры и тележки NIEROS® являются основным оборудованием для **безопасной и гигиеничной транспортировки** и хранения продуктов питания. Они изготовлены из высококачественной, высокопрочной нержавеющей стали и соответствуют строжайшим требованиям для оборудования, применяемого в пищевой промышленности, а их многофункциональность обеспечивает бесперебойный производственный процесс.

КОНТЕЙНЕРЫ НА КОЛЕСАХ И ТЕЛЕЖКИ

Куттерные тележки евростандарт

Куттерные тележки NIEROS® могут быть изготовлены, либо по стандарту DIN 9797 либо, по американскому USDA, со сливным носиком в нижней части. Основание тележки усилено цельносварной пластиной 3 мм, которая обеспечивает оптимальную стабильность и отсутствие шума при работе.



Модель изделия	Куттерные тележки евростандарт 200	Куттерные тележки евростандарт 300	Куттерные тележки стандарт USDA 200
Габариты Д x Ш x В	790 x 675 x 700 мм	790 x 675 x 950 мм	790 x 675 x 700 мм
Производительность	200 Л	300 Л	200 Л
Арт. №	983000-010	983000-040	983000-030

Модель изделия	Куттерные тележки стандарт USDA 300	Крышка для тележки
Габариты Д x Ш x В	790 x 675 x 950 мм	720 x 680 x 22 мм
Производительность	300 Л	/
Арт. №	983000-040k	3000-150



Модель изделия	ATU 120/60	ATU 140/60	ATU 160/60
Габариты Д x Ш x В	1200 x 600 x 900 мм	1400 x 600 x 900 мм	1600 x 600 x 900 мм
Арт. №	1012-612	1012-614	1012-616

Модель изделия	ATU 120/70	ATU 140/70	ATU 160/70
Габариты Д x Ш x В	1200 x 700 x 900 мм	1400 x 700 x 900 мм	1600 x 700 x 900 мм
Арт. №	1012-712	1012-714	1012-716



Модель изделия	ATB 120/60	ATB 140/60	ATB 160/60
Габариты Д x Ш x В	1200 x 600 x 900 мм	1400 x 600 x 900 мм	1600 x 600 x 900 мм
Арт. №	1014-612	1014-614	1014-616

Модель изделия	ATB 120/70	ATB 140/70	ATB 160/70
Габариты Д x Ш x В	1200 x 700 x 900 мм	1400 x 700 x 900 мм	1600 x 700 x 900 мм
Арт. №	1014-712	1014-714	1014-716



Модель изделия	НВ Е 60
Габариты Д x Ш x В	600 x 600 x 900 мм
Арт. №	1060-101



Ванна смесительная передвижная MUM

Смесительная ванна NIEROS® MUM имеет толщину стенок 2 мм, глубину 365 мм и выпуклые борта по всей периферии, относится к основному оборудованию для безопасной транспортировки и хранения продуктов питания.



Модель изделия	MUM 150
Габариты Д x Ш x В	1095 x 740 x 810 мм
Производительность	150 Л
Арт. №	3005-005

Модель изделия	MUM 200	MUM 250	MUM 300
Габариты Д x Ш x В	1235 x 740 x 810 мм	1435 x 740 x 810 мм	1681 x 740 x 810 мм
Производительность	200 Л	250 Л	300 Л
Арт. №	3005-010	3005-015	3005-025



Тележка TWK E

Тележка NIEROS® TWK E предназначена для безопасной и быстрой транспортировки пищевых продуктов (например, мяса, птицы, рыбы и молочных продуктов) из одного помещения в другое (например, холодильные камеры), обеспечивая плавный рабочий процесс и высокий уровень гигиены.



Модель изделия	TWK E 102/PO
Внешние размеры Д x Ш x В	1018 x 635 x 800 мм
Внутренние размеры Д x Ш x В	895 x 595 x 350 мм
Арт. №	3031-018

Модель изделия	TWK E 102/P2
Внешние размеры Д x Ш x В	1018 x 635 x 800 мм
Внутренние размеры Д x Ш x В	895 x 595 x 350 мм
Арт. №	3031-016

Контейнер для хранения ВНР

Контейнер NIEROS® ВНР со сливом в днище и съёмной заглушкой предназначен для хранения большого количества продуктов до и после обработки.



Модель ВНК
контейнер на
колесах

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Доступно исполнение лдя высокой маневренности
- Модель ВНК с интегрированным жестким контейнером

Модель изделия	ВНР 450	ВНР 825
Габариты Д x Ш x В	1156 x 756 x 800 мм	1256 x 1026 x 880 мм
Производительность	450 Л	825 Л
Глубина емкости	640 мм	720 мм
Арт. №	3055-005	3055-010

Модель изделия	ВНК 200	ВНК 300	ВНК 400
Габариты Д x Ш x В	750 x 685 x 700 мм	990 x 690 x 680 мм	1040 x 840 x 680 мм
Производительность	200 Л	300 Л	400 Л
Глубина емкости	510 мм	490 мм	490 мм
Арт. №	3050-005	3050-010	3050-015

Контейнер для хранения ВНС

Контейнер для хранения NIEROS® ВНС разработан специально для хранения большого количества продуктов. Прочная сварная конструкция обеспечивает долговечность, а усиленные края по периметру с выступающими углами для штабелирования с двумя салазками снизу обеспечивают исключительную стабильность для максимальной безопасности пищевых продуктов.



Модель изделия	ВНС 630
Габариты Д x Ш x В	1250 x 850 x 875 мм
Производительность	630 Л
Глубина контейнера	718 мм
Арт. №	3056-005

Тележки

Тележки NIEROS® - идеальный способ транспортировки евроящиков и копченого мяса, обеспечивая плавный рабочий процесс и оптимальную безопасность пищевых продуктов. Они изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, очень функциональны и долговечны, способны выдерживать тяжелую нагрузку.

Коптильная рама RW

Коптильные рамы NIEROS® RW имеют грузоподъемность 600 кг, исключительно прочную и устойчивую конструкцию, предназначены для перемещения тяжелых грузов, а также для крепления коптильных палок длиной 900 или 1000 мм.



Модель изделия	RW 900/S6 E	RW 1000/S6 E
Габариты Д x Ш x В	1000 x 912 x 1980 мм	1000 x 1012 x 1980 мм
Коптильные палки длина	900 мм	1000 мм
Поддержка палок	чеканка	чеканка
Арт. №	3025-009	3025-010
Модель изделия	RW 900/S6 P	RW 1000/S6 P
Габариты Д x Ш x В	1000 x 912 x 1980 мм	1000 x 1012 x 1980 мм
Коптильные палки длина	900 мм	1000 мм
Поддержка палок	штамповка	штамповка
Арт. №	3025-403	3025-404

Рама TWA для крюков с мясом

Рама NIEROS® TWA рассчитана на 60 крюков, оснащена рамой из квадратного профиля и съемным поддоном, - это идеальное решение для подвешивания мяса до или после фазы обработки.



Модель изделия	TWA E 120 3/60
Габариты Д x Ш x В	1200 x 750 x 1800 мм
Арт. №	3037-112

Тележка для коптильных палок RWS E

Тележка NIEROS® RWS E вмещает примерно 400 коптильных палок и поддерживает отличную гигиену на мясоперерабатывающих предприятиях.



Модель изделия	RWS E
Габариты Д x Ш x В	500 x 350 x 700 мм
Арт. №	3027-010

Полочная тележка TWRW E

Полочная тележка NIEROS® TWRW E имеет 5 прочно приваренных полок с утолщенной кромкой (расстояние между ярусами 340 мм) и идеально подходит для перемещения тяжелых грузов, обеспечивает эффективную, надежную и безопасную транспортировку пищевых продуктов.



Модель изделия	TWRW E 90/PO	TWRW E 90/P2
Габариты Д x Ш x В	900 x 560 x 1600 мм	900 x 560 x 1600 мм
Модель	Колеса не блокирующиеся	Блокирующиеся колеса
Арт. №	3038-201	3038-202

Транспортировочная тележка SKR

Транспортировочная тележка NIEROS® SKR облегчает перемещение евроящиков (E1, E2, E3). Область загрузки с поднятыми краями по бокам и более низкими центральными колесами для создания поворотного эффекта делает транспортировочную тележку SKR незаменимой в любой производственной зоне.



Модель изделия	SKR 1 E1	SKR 2 E2
Габариты Д x Ш x В	660 x 420 x 175 мм	860 x 620 x 175 мм
Платформа загрузки ящиков	1	2
Арт. №	9402-013	9402-007

Модель изделия	SKR 4 E3	SKR 4 E2
Габариты Д x Ш x В	664 x 470 x 1218 мм	664 x 470 x 918 мм
Платформа загрузки ящиков	3	4
Арт. №	3030-940	3030-941

АКСЕССУАРЫ

АКСЕССУАРЫ NIEROS®

Все аксессуары NIEROS® - коптильные лотки, евроящики, коптильные палки, колчаны для ножей - важны для пищевой промышленности, **оптимизируют рабочий процесс** и гарантируют плавный производственный цикл и **увеличенную производительность**.

Коптильные лотки RWBS E

Коптильный лоток NIEROS® RWBS E является важной частью коптильной рамы, предназначен для раскладки различных продуктов во время копчения или просто для транспортировки. Модель RWBS E доступна с усиленной кромкой и двумя ручками, что обеспечивает плавный рабочий процесс.



Модель изделия	RWBS E 99 P	RWBS E 99	RWBS E 99 G
Габариты Д x Ш x В	990 x 430 x 40 мм	990 x 430 x 40 мм	990 x 430 x 40 мм
Модель	С перфорацией	сплошной	решетка
Арт. №	3025-451	3025-461	3025-454

Коптильные палки RSA

Коптильные палки NIEROS® RSA предназначены для крепления мяса, колбас, особенно, во время копчения. Алюминиевый профиль с тремя ребрами дает отличные результаты копчения.



Модель изделия	RSA 900	RSA 1000
Длина	900 мм	1000 мм
Арт. №	9316-000	9316-005

Евроящики

Евроящики NIEROS® с ручками и вентиляционными отверстиями со всех четырех сторон, а также местом для этикеток являются незаменимым транспортным средством для перемещения пищевых продуктов. Доступны различные размеры ящиков, они могут использоваться на роликовом конвейере и выдерживать температуру от -40 °С до +70 °С.



Модель изделия	E1	E2	E3
Габариты Д x Ш x В	600 x 400 x 125 мм	600 x 400 x 200 мм	600 x 400 x 300 мм
Производительность	25 Л	40 Л	60 Л
Арт. №	9160-001	9160-002	9160-004

Колчаны для ножей МК

Все колчаны для ножей NIEROS® МК обеспечивают безопасное хранение до 9 ножей, имеют 2 точильных камня и пару перчаток. Колчаны сделаны из электрополированной нержавеющей стали DIN 1 1.4301 (AISI 304).



Модель изделия	МК 22	МК 42
Габариты Д x Ш x В	157 x 107 x 470 мм	182 x 110 x 470 мм
Кол-во ножей/заточных инструментов/перчаток	2/2/-	4/2/-
Арт. №	9418-000	9418-000-1

Модель изделия	МК 421	МК 721	МК 921
Габариты Д x Ш x В	182 x 118 x 470 мм	360 x 107 x 470 мм	360 x 118 x 470 мм
Кол-во ножей/заточных инструментов/перчаток	4/2/1	7/2/1	9/2/1
Арт. №	9418-000-2	9418-001-1	9418-001-2

УСТРОЙСТВА ЗАЩИТЫ

ОБ УСТРОЙСТВАХ ЗАЩИТЫ NIEROS®

Защитные устройства из нержавеющей стали и бетона NIEROS® (например, **ограждения, угловые и стеновые отбойники**) предназначены специально для установки в **помещениях, коридорах и складах** с небольшой или интенсивной эксплуатацией. Это отличный способ получить визуальное направление и уменьшить вероятность повреждения, возникающего во время транспортировки продуктов.

Ограждения для защиты от ударов RSG и RSP

Защитные ограждения NIEROS® RSG и RSP имеют матовую отделку поверхности и основание для монтажа на пол, предназначены для защиты стен и оборудования, в то время как перила направляют персонал по производственной зоне, создавая непрерывный рабочий процесс.



Модель изделия	RSG 100	RSG 200	RSP 100
Размер	1000 x 800 мм	2000 x 800 мм	1000 мм
Арт. №	7580-004	7580-010	7580-020

Угловые отбойники ES

С отшлифованной поверхностью и подготовкой к монтажу на плитку (модель ESA) или с винтовым креплением (модель ESS), угловые отбойники NIEROS® ES - это отличное дополнение к вашему оборудованию для защиты от ударов.



Модель изделия	ESA 150	ESA 200	ESS 150	ESS 200
Длина	1500 мм	2000 мм	1500 мм	2000 мм
Арт. №	7564-115	7564-120	7564-315	7564-320

Защитная панель PB

Модульная конструкция круглого сечения из нержавеющей стали с круглыми внутренними и внешними краями и плоскими частями длиной до 6 м делает NIEROS® PB износостойкой и надежной защитой от ударов.



Модель изделия	PB
Длина	По запросу
Арт. №	По запросу

ПРЕСС ДЛЯ ОКОРОКА

О ПРЕССАХ ДЛЯ ОКОРОКА NIEROS®

NIEROS® - это оптимальное решение для прессовки ветчины для производства любого размера. Пресс для окорока NIEROS® из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304) не только **улучшает и ускоряет обработку сырого окорока, но также обеспечивает оптимальную форму продукта, тем самым улучшая контроль порции и уменьшая потери мяса.**

Пресс для окорока PR G

Пресс для окорока NIEROS® PR G разработан специально для прессовки, созревания и термической обработки окорока, сала и других мясных продуктов. Он вмещает контейнеры размером 905 x 345 x 90 мм, которые впоследствии помещаются в варочную камеру для дальнейшей термообработки. Пресс PR G вместимостью до 450 кг и расстоянием между ярусами для равномерной термообработки является важным компонентом любого мясоперерабатывающего производства.



МОДЕЛИ И ОПЦИИ

➤ Доступны две модели

- Модель **PR G 225** объемом 225 кг
- Модель **PR G 450** объемом 450 кг

➤ Вариант: **Средние полки и разделительные углы**

Модель изделия	PR G 225	PR G 450
Габариты Д x Ш x В	935 x 550 x 1520 мм	1050 x 935 x 1800 мм
Количество контейнеров	7	14
Арт. №	4550-022	4550-045

Пресс для окорока PR P

Каркас, прессующая рама, корпус из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304), а также регулируемый предохранительный клапан для снижения давления, управляемый пневматической системой и блоком управления позволяют надежно, эффективно и экономно прессовать мясные продукты.



МОДЕЛИ И ОПЦИИ

➤ Доступны четыре модели

- Модель **PR P 100** объемом 100 кг
- Модель **PR P 200** объемом 200 кг
- Модель **PR P 600** объемом 600 кг
- Модель **PR P 1000** объемом 1000 кг

Модель изделия	PR P 100	PR P 200
Габариты Д x Ш x В	1000 x 490 x 895 мм	860 x 620 x 175 мм
Производительность пресса	100 кг	200 кг
Арт. №	4550-010	4550-020

Модель изделия	PR P 600	PR P 1000
Габариты Д x Ш x В	1565 x 590 x 1760 мм	1920 x 960 x 2185 мм
Производительность пресса	600 кг	1000 кг
Арт. №	4550-060	4550-100

ОХЛАЖДАЮЩИЕ ЕМКОСТИ

ОБ ОХЛАЖДАЮЩИХ ЕМКОСТЯХ NIEROS®

Благодаря нашим продуктам вы можете рассчитывать на многолетнюю бесперебойную работу, самые низкие эксплуатационные расходы, точный контроль температуры и широкий спектр стандартных функций и опций. **Охлаждающие емкости NIEROS® - высокоэффективные и удобные в использовании системы с долговечным дизайном и прочной конструкцией являются важным оборудованием для вашего производства** и идеальным решением для ваших требований к охлаждению и хранению.

Охладители NIEROS® сохраняют все виды жидкостей, особенно подходят для охлаждения и хранения молока, где предъявляются высокие требования к качеству и гигиене. Емкости изготовлены по самым взыскательным требованиям и соответствуют мировым стандартам в области охлаждения и хранения.

NIEROS® предлагает широкий ассортимент емкостей от 100 литров до 1400 литров. Охладители могут быть изготовлены из разной нержавеющей стали, например DIN 1.4404 (AISI 316 L), DIN 1.4571 (AISI 316Ti) или другого типа нержавеющей стали по запросу.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Изолированная конструкция с рубашкой для высокой теплоемкости
- Низкое потребление энергии благодаря качеству встроенных компонентов
- Электронно-программируемые устройства с цифровым дисплеем для точной и быстрой настройки функций охлаждения и смешивания

Емкость охлаждения BHN V 1



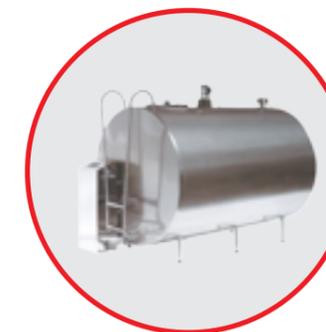
NIEROS® BHN V 1 представляет собой открытую вертикальную охлаждающую емкость объемом 100 или 200 литров молока или другой жидкости. Емкость выполнена полностью из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI 304), охлаждающий контейнер предназначен для охлаждения молока до 4°C за два с половиной часа, что в значительной степени способствует его качеству. Контейнер монтируется на основание со встроенным холодильным агрегатом и закрытой крышкой.

Модель изделия	BHN V 1 100
Объем	100 Л
Электрическое соединение	230 В, 50 Гц
Габариты Ø x H	590 x 1090 мм
Арт. №	6023-010

Модель изделия	BHN V 1 200
Объем	200 Л
Электрическое соединение	230 В, 50 Гц
Габариты Ø x H	770 x 1170 мм
Арт. №	6023-020

Емкость охлаждения BHN V 2

NIEROS® BHN V 2 - это открытая вертикальная емкость охлаждения с производительностью от 300 до 1400 литров. Контейнер монтируется на основание со встроенным холодильным агрегатом и закрыт крышкой, в которой размещены мешалка, электронно-программирующее устройство с цифровым дисплеем для точной регулировки температуры и смешивания. Панель управления располагается на крышке, также как и мешалка, которая обеспечивает надлежащее смешивание и равномерное распределение температуры жидкости.



Модель дельта T по запросу

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Отдельный холодильный агрегат
- Электрическое подключение 230 В, 50 Гц (на 800л объема максимум)

Модель изделия	BHN V 2 300	BHN V 2 400
Объем	300 Л	400 Л
Электрическое соединение	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц
Габариты Д x Ш x В	1770 x 935 x 820 мм	2130 x 1095 x 825 мм
Арт. №	6024-030	6024-040

Модель изделия	BHN V 2 500	BHN V 2 650	BHN V 2 800
Объем	500 Л	650 Л	800 Л
Электрическое соединение	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц
Габариты Д x Ш x В	2130 x 1095 x 920 мм	2200 x 1285 x 1000 мм	2425 x 1480 x 935 мм
Арт. №	6024-050	6024-065	6024-080

Модель изделия	BHN V 2 1000	BHN V 2 1200	BHN V 2 1400
Объем	1000 Л	1200 Л	1400 Л
Электрическое соединение	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц
Габариты Д x Ш x В	2425 x 1480 x 1065 мм	2425 x 1480 x 1200 мм	2425 x 1480 x 1330 мм
Арт. №	6024-100	6024-120	6024-144

ДРЕНАЖИ

ДРЕНАЖИ NIEROS®

Благодаря специальной линейке дренажного оборудования мы разработали **отличную систему для эффективного отвода сточных вод** для обеспечения **гигиены и здоровой окружающей среды на производственных объектах**.

NIEROS® предоставляет функциональные решения и имеет **широкий спектр проверенных временем дренажных систем**, доступных для различных типов промышленных полов, а также для всех ситуаций, встречающихся в соответствующих отраслях, которые требуют **первоклассной гигиены и быстрого доступа для мойки и инспекции**.

Дренажная система NIEROS® состоит из четырех основных компонентов, которые могут быть объединены **по простому принципу добавления**, что обеспечивает различные комплексные решения для потребностей любой отрасли промышленности.

- **Напольные водостоки и трапы**
- **Лотковые дренажи**
- **Щелевые дренажи**
- **Крышки и решетки**

Каждый продукт может быть изготовлен из химически устойчивой нержавеющей стали, такой как DIN 1.4404 (AISI 316L), DIN 1.4571 (AISI 316Ti) или других типов стали по запросу.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь DIN 1.4301 (AISI 304)
- Усиленные модели, способные выдерживать тяжелые нагрузки пешеходного трафика
- Термоакустическая изоляция
- Гидрозатвор для блокировки запаха канализации
- Подходит для разных промышленных применений

ОПЦИИ ПРОДУКТА

- DIN 1.4404 (AISI 316L), DIN 1.4571 (AISI 316Ti) или другая нержавеющая сталь
- Различный диапазон дополнительных элементов для комбинирования с базовыми версиями продукта
- Полностью индивидуальное исполнение
- Различные формы и нагрузки
- Вертикальное и горизонтальное исполнение

НАПОЛЬНЫЕ ВОДОСТОКИ И ТРАПЫ

Напольные водостоки и трапы NIEROS® отличаются дизайном, долговечностью и функциональностью. Продукты идеально подходят для производственных площадей с высокой влажностью, а также для напольных установок с водонепроницаемой теплоизоляцией или сухим внутренним пространством с низким расходом воды - все это требует надежных дренажных решений, которые предлагают первоклассную гигиену и легкий доступ для чистки и инспекции.

Широкий выбор параметров, включая регулировку высоты, поворота и наклона позволят легко смонтировать дренаж, в то время как гладкие, легко очищаемые поверхности дренажей NIEROS® из нержавеющей стали обеспечивают отличную гигиену и проток для оптимального удаления сточных вод.

МНОГОКОМПОНЕНТНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ ДРЕНАЖИ

Многокомпонентные напольные дренажи NIEROS® предназначены для производственных площадей с высокой влажностью; в большей степени для монтажа в пол с теплоизоляцией и гидроизолирующим слоем (например, над или под камерами охлаждения или глубокой заморозки и варочными камерами). Многокомпонентные напольные дренажи доступны в различных размерах с горизонтальным или вертикальным выходом.

МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА

- Гидрозатвор
- Регулируемый по высоте адаптер слива
- Грязевой карман
- Корпус доступен в виде сетки или решетки, с крышкой с круглым диффузором впускного патрубка

Для данной модели доступно множество опций. Более подробная информация и сведения об индивидуальных решениях предоставляются специалистами и дилерами NIEROS®.



Вертикальный слив с квадратной решеткой



Горизонтальный слив с дренажным фланцем

ЦЕЛЬНЫЕ НАПОЛЬНЫЕ ДРЕНАЖИ

Цельные напольные дренажи NIEROS® предназначены для полов без гидроизоляции, таких как сухой пол, задние дворы и первые этажи. Дренажи оснащены съемным грязеуловителем для удаления крупных частиц и предотвращения засорения, что в свою очередь увеличивает поток и облегчает очистку.



МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА

- Встроенный гидрозатвор
- Грязеуловитель
- Решетка или крышка

Встроенные дренажи

Встроенные дренажи NIEROS® используются в производственных помещениях, коридорах, раздевалках и местах, где не требуется теплоизоляция и гидрозащита. Дренажи доступны с вертикальными или горизонтальными выходами DN50, DN70 и DN100.



Санитарные дренажи

Простые цельные дренажи NIEROS® доступны с вертикальным или горизонтальным выходом, размером DN50 и DN70 и являются отличным решением для туалетов, душевых и других помещений, где сливается в канализацию относительно небольшое количество воды. Такие характеристики, как компактные размеры, прочность и долговечность, отличают дренажи NIEROS®.



Сухие дренажи

Сухие дренажи NIEROS® используются в производственных помещениях с преимущественно сухими условиями, например, в фармацевтической или хлебопекарной промышленности, где ожидается небольшое количество сточных вод и низкий расход.

Дренаж имеет вертикальный или горизонтальный выход DN70 и DN100, состоит из корпуса и герметичной крышки.



ЛОТКОВЫЕ ДРЕНАЖИ

Лотковые дренажи NIEROS® разработаны для использования в сложных областях применения с большой нагрузкой и потоком для быстрого слива большого количества воды и частиц грязи, например, в больших кухнях, перед варочными камерами, на мясохолодильниках. Широкий корпус выполняет функцию водного резервуара, предотвращая затопление, когда большое количество воды выливается на пол за короткий промежуток времени. Лотковые дренажи NIEROS® доступны либо с продольным, либо поперечным уклоном, чтобы обеспечить отличную пропускную способность, в то время как разные конструкции решетки задерживают мусор, проходящий через дренажную систему.

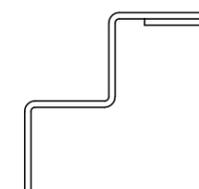


МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА

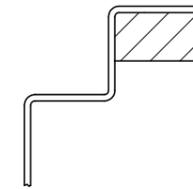
- Корпус лоткового дренажа
- Гидрозатвор
- Сливной фланец
- Грязеуловитель
- Решетка или крышка

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- Доступны следующие конструкции:
 - Тип А
плоская кромка
 - Тип В
U-образная кромка (заливается бетоном)
- Продукты доступны в следующих версиях:
 - Ширина: 150 мм, 300 мм or 450 мм
 - Длина: от 550 мм до 6050 мм
 - Различные решетки из нержавеющей стали



Тип А



Тип В



Горизонтальный слив с решеткой

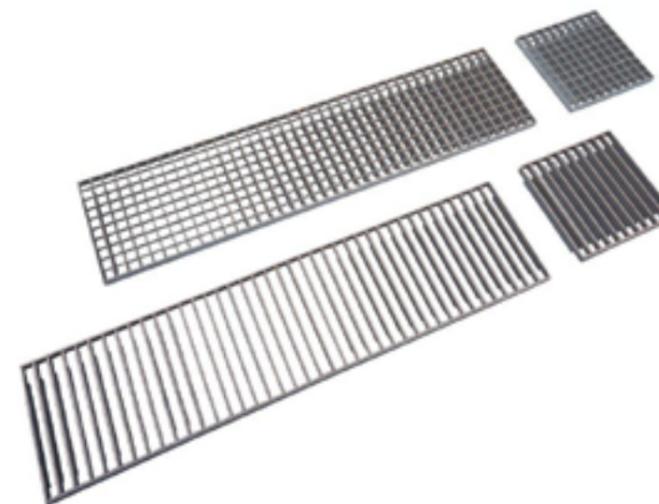
Щелевые дренажи

Щелевые дренажи NIEROS® используются в установках, которые имеют низкий расход воды, включая большинство производственных помещений, залов, холодильных камер и складов. Несмотря на узкий корпус, гигиенический дизайн позволяет легко чистить дренажи. Щелевые дренажи NIEROS® имеют продольный или поперечный уклон из антикоррозийных материалов.



КРЫШКИ И РЕШЕТКИ

Крышки и решетки NIEROS® могут использоваться в комбинации с напольными и лотковыми дренажами или независимо. Они улавливают мусор, препятствуя его прохождению через дренажную систему, в значительной степени способствуют эффективной обработке сточных вод и, что не менее важно, здоровой окружающей среде и хорошему самочувствию каждого сотрудника на производстве.



МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА

- Корпус щелевого дренажа
- Сливная система (макс. на 4 щелевых слива)
- Сливной фланец
- Гидрозатвор
- Грязеуловитель
- Решетка или крышка для напольной части

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

- **Доступны следующие конструкции:**
 - **Тип А**
плоская кромка
 - **Тип В**
U-образная кромка (заливается бетоном)
- **Продукты доступны со следующими размерами:**
 - Ширина: 80 мм
 - Длина: от 550 до 6050 мм
- **Дополнительно: Водосборные коробки со встроенным дренажом**
Используется для сбора сточных вод из щелевых дренажей в зонах без гидрозатвора или теплоизоляции. Гидрозатвор включен.

МОДЕЛИ И ОПЦИИ

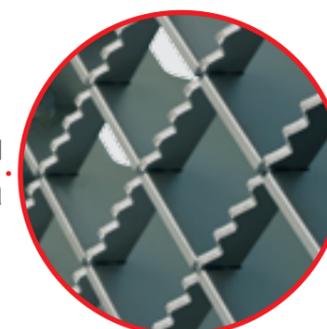
- **Доступны для различных классов нагрузки**
 - **Класс Н** – макс. 150 кг
 - **Класс К** – макс. 300 кг
 - **Класс L** – макс. 1500 кг
 - **Класс М** – макс. 120000 кг
- **Доступны различные размеры**
 - Ширина: from 105 mm to 400 mm
 - Длина: from 250 mm to 1000 mm
- **Доступны в трех версиях**
 - Продольная решетка
 - Сетчатая решетка
 - Крышка



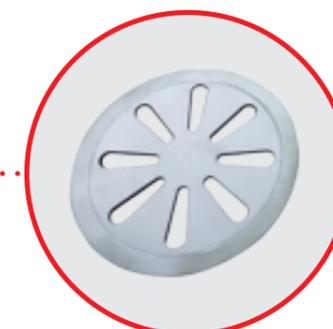
Сифон с интегрированным дренажом



Продольная решетка



Противокользящая сетчатая решетка



Защитная крышка

NIEROS Metal
tovarna opreme d.o.o.
Gmajna 55,
SI-2380 Slovenj Gradec
Slovenia, EUROPE

T: +386 (0)2 88 27 100
F: +386 (0)2 88 44 078

E: info@nieros.si
www.nieros.com

