

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://foodatlas.nt-rt.ru/> || [fdo@nt-rt.ru](mailto:fdo@nt-rt.ru)

# Мясорубка (Волчок) JR - 120



# Мясорубка (Волчок) JR – 120

дизайном, предельно проста в эксплуатации и эффективна в использовании.



## Назначение и характеристики

### 1) Назначение

Волчок JR-120 предназначен для непрерывного измельчения кускового мяса при производстве фарша, сохраняя вкус и свежесть продукции. Идеально подходит и для измельчения замороженного мяса (с температурой заморозки от -18 до 0°C), а так же свежего мяса, мясопродуктов, вареного сырья, овощей, и других аналогичных продуктов.

### 2) Характеристики

Волчок для мяса рационально и компактно сконструирован, надёжен, прост в эксплуатации, удобен в техническом обслуживании. Изготавливается из нержавеющей стали, что увеличивает срок службы и обеспечивает высокие санитарно -гигиенические характеристики.

## Технические параметры

Характеристика	Модель
	JR-120
Производительность, т/ч	2-3 т/ч

## Мясорубка (Волчок) JR – 120

Диаметр решетки, мм	120
Скорость вращения шнеков, об./мин.	250
Напряжение В (Гц)	380 (50)
Мощность кВт	11 кВт
Габаритные размеры, мм	950×950×1050

### Особенности конструкции

- Волчок имеет шнек для забора и выхода продукции. Волчок можно подстраивать под измельчаемый продукт для достижения наилучшего качества.

- Шнек имеет специальную конструкцию, благодаря которой консистенция и равномерность фарша значительно улучшаются.

- Ножи затачиваются в условиях вакуума и имеют специальную заточку, которая не требует дополнительной доработки, поэтому ножи всегда остаются острыми.

- Волчок оборудован ручной затяжной рукояткой, при помощи которой можно быстро разобрать основные элементы аппарата.

- Волчок обладает защитной конструкцией, благодаря которой производственный процесс становится более безопасным.

- Режущий шнек волчка имеет мощные винтовые лопасти специальной формы и качественно отполированную поверхность.

- Спираль шнека выполнена со специально спроектированным переменным шагом, что обеспечивает наиболее оптимальную подачу сырья к режущему узлу, с должным давлением без передавливания и перетираания.

### Использование и обслуживание

#### <1>. Использование

- 1) Установить аппарат на ровную поверхность.
- 2) Подключить к источнику питания.
- 3) Включить аппарат, чтобы проверить оборот: ось рабочего шнека должна вращаться в обратном направлении относительно выхода готовой продукции.
- 4) Загрузить кусковое мясо в бункер и запустить мясорубку.

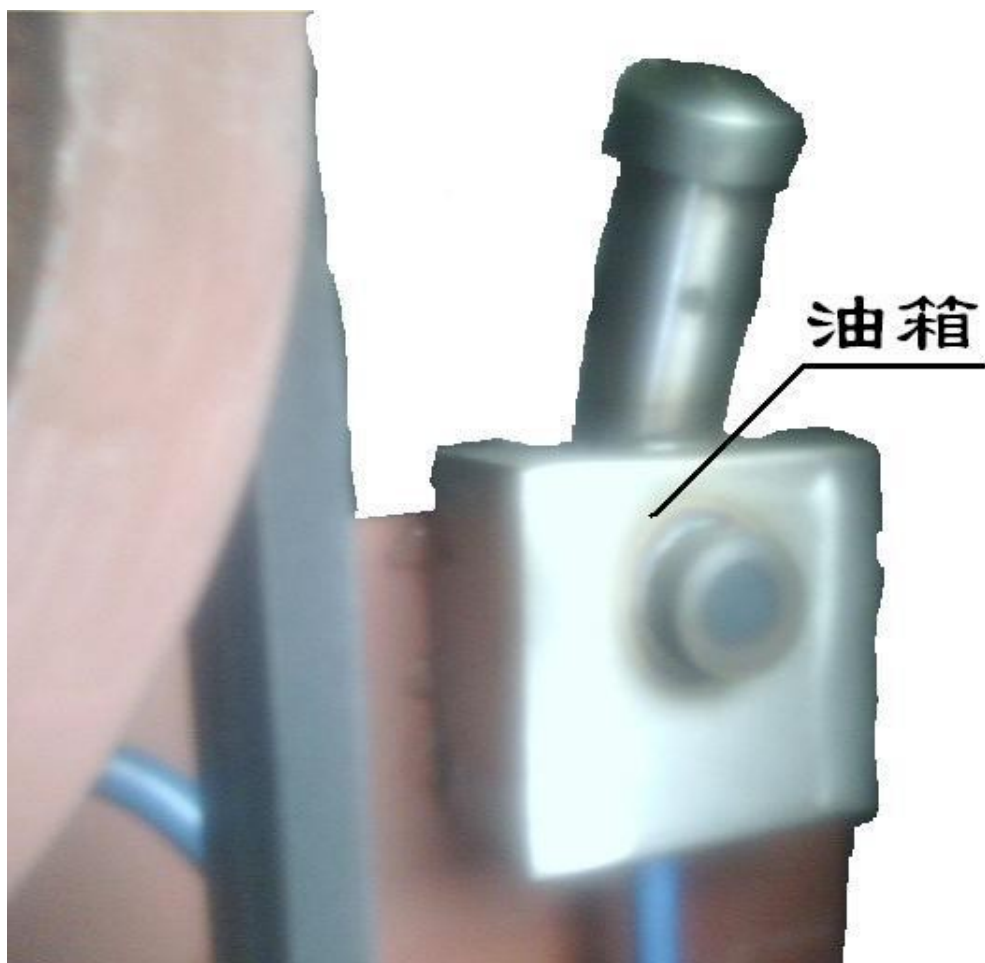
#### <2>. Обслуживание

## Мясорубка (Волчок) JR – 120

---

1) Своевременно очищать аппарат от загрязнений и масляных потеков. Ослабьте прижимные гайки, вытащите нож и промойте их горячей водой. Затем установите их по очереди в исходное положение.

2) Регулярно проверяйте уровень масла в баке и своевременно доливайте масло, если уровень ниже масляного указателя. Масло следует заменять один раз в 6 месяцев. (Масло #40) .



油箱 - масляный бак

3) В случае возникновения вибрации, чрезмерно высокого шума, необходимо сразу прекратить эксплуатацию устройства. В нерабочем состоянии проверить и устранить неисправности. Рекомендуется производить очистку и смазку редуктора ежегодно.

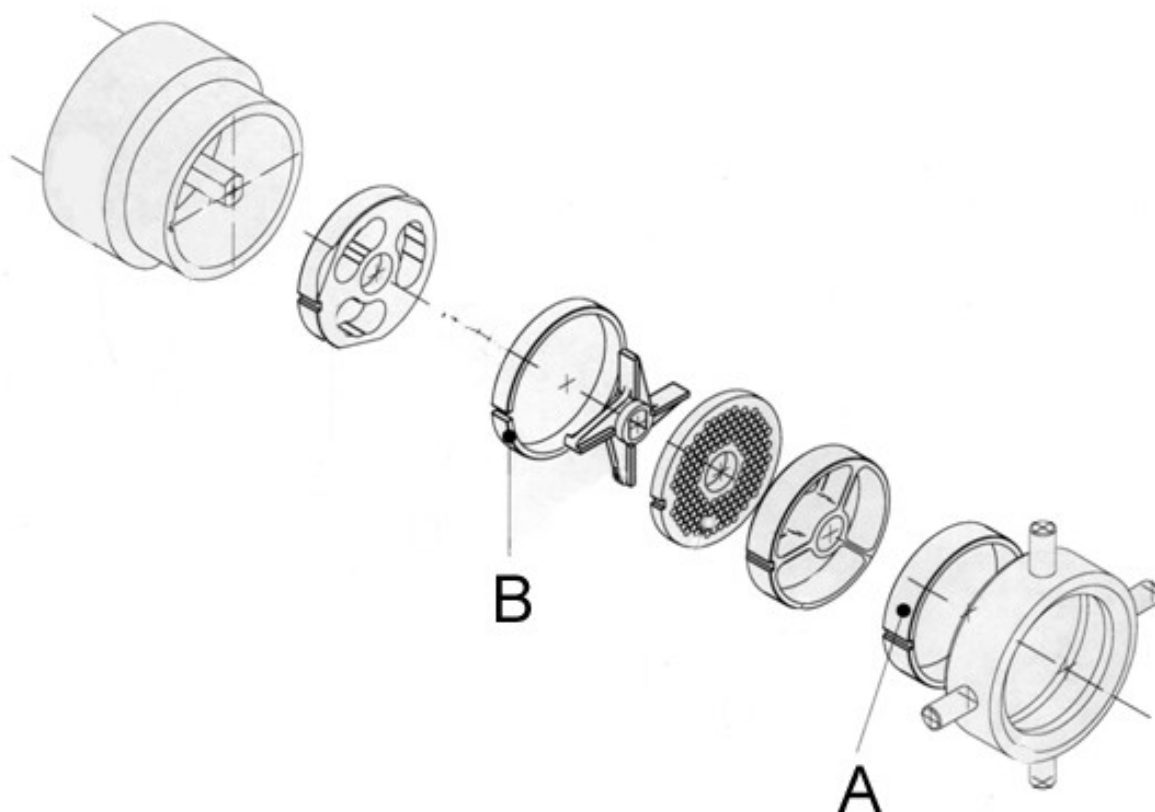
4) Если производительность снижена или рабочий шнек вращается неверно, то необходимо открыть крышку и отрегулировать ремень.

5) Убедитесь, что устройство отключено от сети питания, перед тем как устранять неисправности.

**Схема последовательности установки режущего механизма**

## Мясорубка (Волчок) JR – 120

---

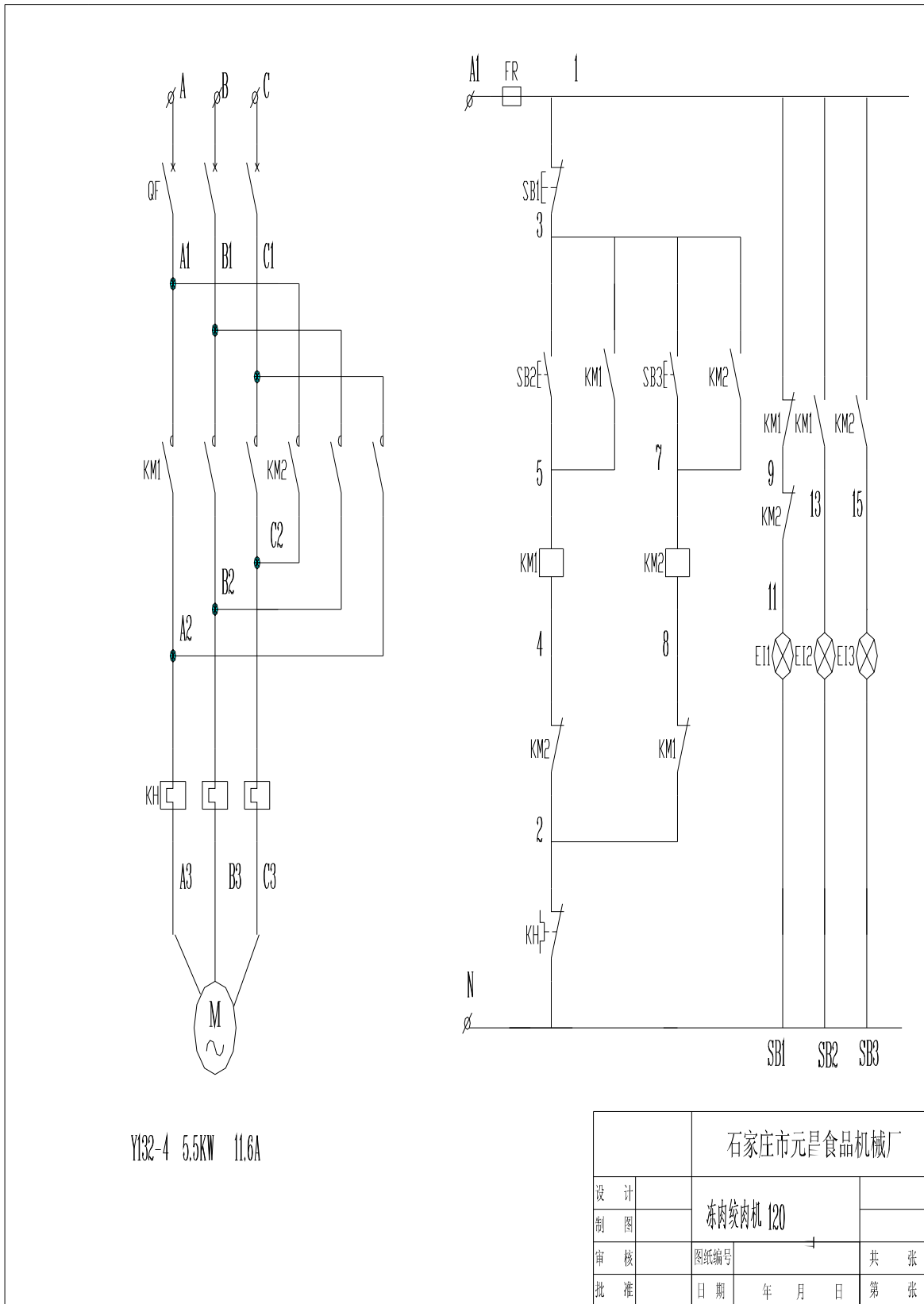


Режущий механизм состоит из подпорной решетки (В), выходной ножевой решетки ножа, промежуточной и приемной решеток (А).

Нож выполнен из двух частей и имеет криволинейные зубья, между которыми расположены проходные каналы для продукта. Частота вращения ножей превышает частоту вращения рабочего шнека. Это достигается тем, что вал, приводящий во вращение нож, проходит внутри рабочего шнека и имеет самостоятельный привод. Рабочий шнек в месте загрузки имеет впадины для заполнения продуктом, а загрузочный бункер под шнеком — отсекающие ребра. Эта конструкция обеспечивает равномерную и непрерывную подачу продукта в рабочую зону.

### Схема электроцепи

# Мясорубка (Волчок) JR – 120



Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (7172)727-132  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 Волгоград (844)278-03-48  
 Вологда (8172)26-41-59  
 Воронеж (473)204-51-73  
 Екатеринбург (343)384-55-89  
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
 Иркутск (395)279-98-46  
 Казань (843)206-01-48  
 Калининград (4012)72-03-81  
 Калуга (4842)92-23-67  
 Кемерово (3842)65-04-62  
 Киров (8332)68-02-04  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Липецк (4742)52-20-81  
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
 Москва (495)268-04-70  
 Мурманск (8152)59-64-93  
 Набережные Челны (8552)20-53-41  
 Нижний Новгород (831)429-08-12  
 Новокузнецк (3843)20-46-81  
 Новосибирск (383)227-86-73  
 Омск (3812)21-46-40  
 Орел (4862)44-53-42  
 Оренбург (3532)37-68-04  
 Пенза (8412)22-31-16  
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
 Рязань (4912)46-61-64  
 Самара (846)206-03-16  
 Санкт-Петербург (812)309-46-40  
 Саратов (845)249-38-78  
 Севастополь (8692)22-31-93  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13  
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
 Тверь (4822)63-31-35  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)74-02-29  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Ярославль (4852)69-52-93