

Комплексные линии производства консервов:

- ✓ мясных и мясорастительных;
- ✓ рыбных;
- ✓ овощных;
- ✓ фруктовых;
- ✓ сгущенного молока;
- ✓ детского питания;
- ✓ влажных кормов для животных.

Complete processing lines for canned:

- ✓ meat;
- ✓ fish;
- ✓ vegetable;
- ✓ fruit;
- ✓ condensed milk;
- ✓ baby food;
- ✓ pet food.

Lignes completes de la production d'aliments en conserves:

- ✓ de viande et de viande et légumes;
- ✓ de poisson;
- ✓ de légumes;
- ✓ de fruits;
- ✓ de lait concentré;
- ✓ aliments pour enfants;
- ✓ aliments pour animaux (pâtées).



Лучшие решения для:

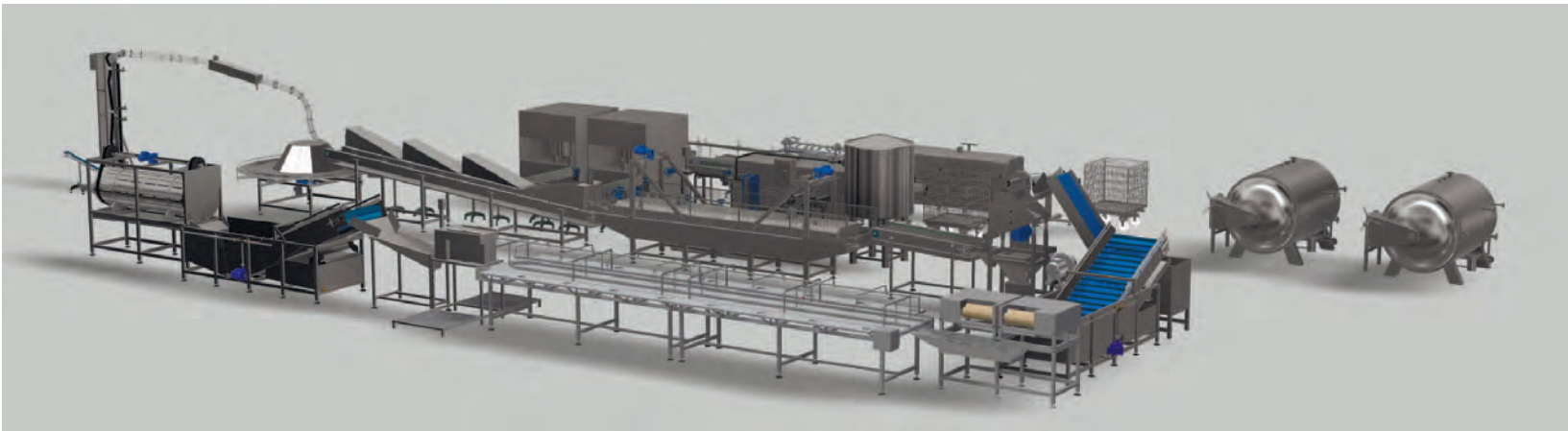
- ✓ наполнения тары продуктом;
- ✓ укуповивания тары;
- ✓ мойки и сушки тары;
- ✓ стерилизации;
- ✓ нанесения этикетки;
- ✓ перемещения тары.

The best solution offers for the:

- ✓ filling process;
- ✓ sealing process;
- ✓ container washing & drying;
- ✓ sterilisation;
- ✓ labeling;
- ✓ transporting belts.

Meilleures solutions pour:

- ✓ remplissage des récipients;
- ✓ fermeture des récipients;
- ✓ lavage et séchage des récipients;
- ✓ stérilisation;
- ✓ étiquetage;
- ✓ déplacement des récipients.



Компания «БЕСТЕК-Инжиниринг» более 10 лет специализируется на разработке и производстве различного оборудования для пищевой промышленности. Благодаря команде высококлассных инженеров и производственников мы предлагаем нашим клиентам наиболее эффективные и высококачественные решения в сфере технологий приготовления консервированной продукции.

Компетенции нашей компании позволяют реализовывать проекты различной степени сложности в области консервного производства, для:

- ✔ мясоперерабатывающей промышленности (тушенка, гуляш, паштеты, ризотто, мясорастительные консервы и т.д.);
- ✔ переработки овощей и фруктов (соки, кетчупы, маринады, пюре и т.д.);
- ✔ переработки рыбы и морепродуктов (рыбные консервы и пресервы в масле, собственном соку, томатном соусе, в том числе обжаренные и т.д.);
- ✔ молочной промышленности (сгущенное молоко);
- ✔ производства детского питания;
- ✔ производства кормов для животных.

Наша компания предлагает полный перечень услуг: от разработки концепции и проектирования до производства и сервисной, постпродажной поддержки на местах.

Поставляемые нами производственные линии включают в себя полный комплект оборудования для подготовки и приготовления продукта, наполнения тары и ее укупоривания, автоклавирования, мойки тары и ее сушки, перемещения тары, нанесения этикетки и упаковки для поставки к месту реализации.

Отличительной особенностью оборудования BESTEQ является применение передовых конструкторских решений и комплектующих ведущих мировых производителей, обеспечивающих надежность, безопасность, эргономичность и экономическую эффективность в процессе эксплуатации.

Свой выбор в пользу оборудования BESTEQ сделали уже более 200 предприятий из 11 стран мира.



The company «BESTEQ-Engineering» has been specializing in the development and production of various equipment for the food industry for more than 10 years. Thanks to a team of highly qualified engineers and production specialists, we can offer our customers the most efficient high-quality solutions for canning lines.

High expertise of our team allows us to implement projects of varying degrees of complexity in the field of canning for:

- ✔ meat processing industry (canned meat stew, goulash, pate, rillettes, etc.);
- ✔ processing of vegetables and fruits (juices, ketchup, marinades, purees, etc.);
- ✔ fish and seafood processing (canned fish in oil, with tomato sauce, including canned fried fish, etc.);
- ✔ dairy industry (condensed milk);
- ✔ baby food production;
- ✔ pet food production.

Our company offers a full range of services: from concept development and design to production and service, after-sales support on-site.

The production lines we supply include a complete set of equipment for preparing and cooking the raw product, filling and sealing, sterilisation, washing and drying of empty and sealed containers, transporting belts, labeling and packaging before delivery.

A distinctive feature of BESTEQ equipment is the use of advanced design solutions and components from leading world manufacturers, ensuring reliability, safety, ergonomics and economic efficiency during operation.

More than 200 companies from 11 countries have already made their choice in favour of BESTEQ equipment.



L'Entreprise «BESTEQ-Engineering» se spécialise depuis plus de 10 ans en mise au point et production d'équipement varié pour l'industrie alimentaire. Grâce à l'équipe d'ingénieurs et de fabricants compétents qualifiés nous proposons à nos clients les solutions les plus efficaces et de meilleure qualité dans le domaine de la préparation de la production en conserve.

Les compétences de notre entreprise permettent de réaliser des projets de différents degrés de complexité dans le domaine de la production de conserves pour:

- ✔ l'industrie de la transformation de viande (ragoûts, goulaschs, pâtés, riettes, conserves de viande et légumes etc);
- ✔ la transformation des légumes et des fruits (jus, ketchups, marinades, purées etc);
- ✔ la transformation de poisson et fruits de mer (conserves de poisson et semi-conserves à l'huile, au naturel, à la sauce-tomate, y compris pré-cuits etc.);
- ✔ l'industrie laitière (lait condensé);
- ✔ la production des aliments pour enfants;
- ✔ la production des aliments pour animaux.

Notre entreprise offre une gamme complète de services: de la mise au point de la conception et de l'ingénierie jusqu' à la production et le service après-vente locaux.

Les lignes de production que nous livrons contiennent l'équipement complet pour la préparation et la production de produits, le remplissage des récipients, leur fermeture, l'autoclavage, le lavage des récipients, leur séchage, le déplacement des récipients, l'étiquetage, l'emballage pour la livraison au lieu de vente.

L'équipement BESTEQ se caractérise par l'application des conceptions les plus avancées et l'utilisation des pièces et matériaux des premiers producteurs mondiaux ce qui permet d'assurer la fiabilité, la sûreté, l'utilisabilité et la viabilité économique pendant l'exploitation.

Plus de 200 entreprises de 11 pays à travers le monde ont déjà opté pour l'équipement BESTEQ.

ЗОНА ПОДГОТОВКИ ПРОДУКТА



Блок замороженного мяса



Блокорез



Полутуша



Стол обвалочно-жиловочный



Волчок



Мясорезательная машина



Фаршемешалка



Вакуумный массажер мяса

ЗОНА ПОДГОТОВКИ ТАРЫ



Машина ошпарки



Транспортер пластинчатый

ЗОНА НАПОЛНЕНИЯ ТАРЫ И ГЕРМЕТИЗАЦИИ



Дозатор-наполнитель мяса



Подъемник



Транспортер пластинчатый



Закаточная машина

ЗОНА СТЕРИЛИЗАЦИИ



Стол накопительный



Горизонтальный автоклав



Лифт разгрузки автоклавных корзин



Лифт загрузки автоклавных корзин



Стол накопительный



Машина мойки

ЗОНА ЭТИКЕТИРОВАНИЯ

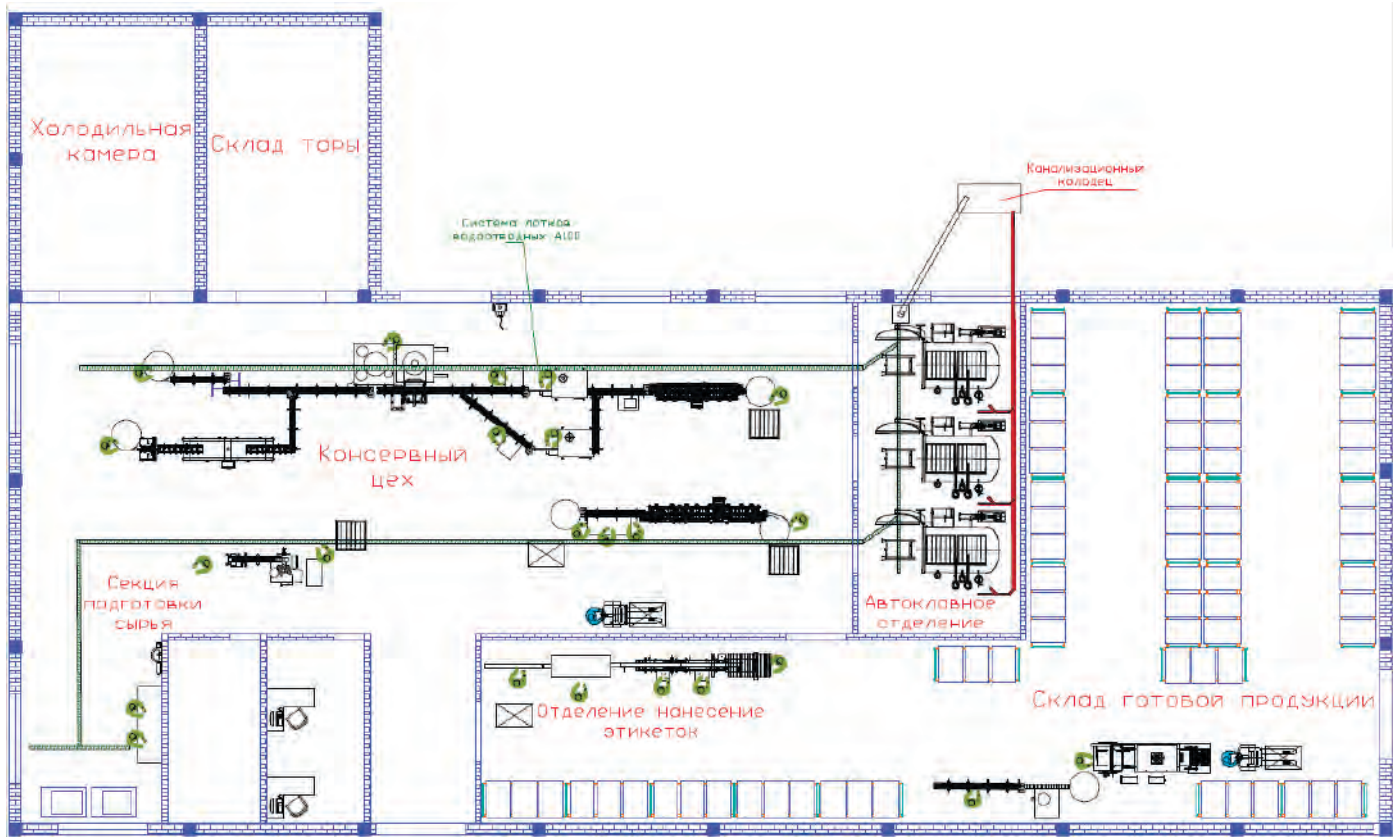


Машина мойки и сушки



Этикетировщик





Линии производства мясных консервов

Линии производства мясных консервов BESTEQ предназначены для изготовления тушенки, гуляша, ветчин, паштетов, риегов, мясо-растительных консервов, влажных кормов для животных и других видов продукции из свежего или размороженного мяса, птицы и растительного сырья.

В зависимости от типа сырья и конечного продукта линия включает в себя оборудование для подготовки тары и продукта, наполнения и укупоривания тары, термической обработки, мойки тары и нанесения этикетки, полный комплект сопутствующего технологического оборудования. Для каждого клиента разрабатывается персональное решение, учитывающее его производственные задачи и существующие технологические возможности.



Canned meat production lines

BESTEQ meat canning lines are designed for the production of meat stew, goulash, ham, pâté, rillettes, pet food and other types of products from fresh or thawed meat, poultry and vegetables.

The configuration of equipment for preparing containers and products, filling and sealing processes, heat treatment, washing and applying labels on containers and a full set of related machinery depends on the type of raw materials and the final product. A personal solution is developed for each client, taking into account his production tasks and existing technological capabilities.

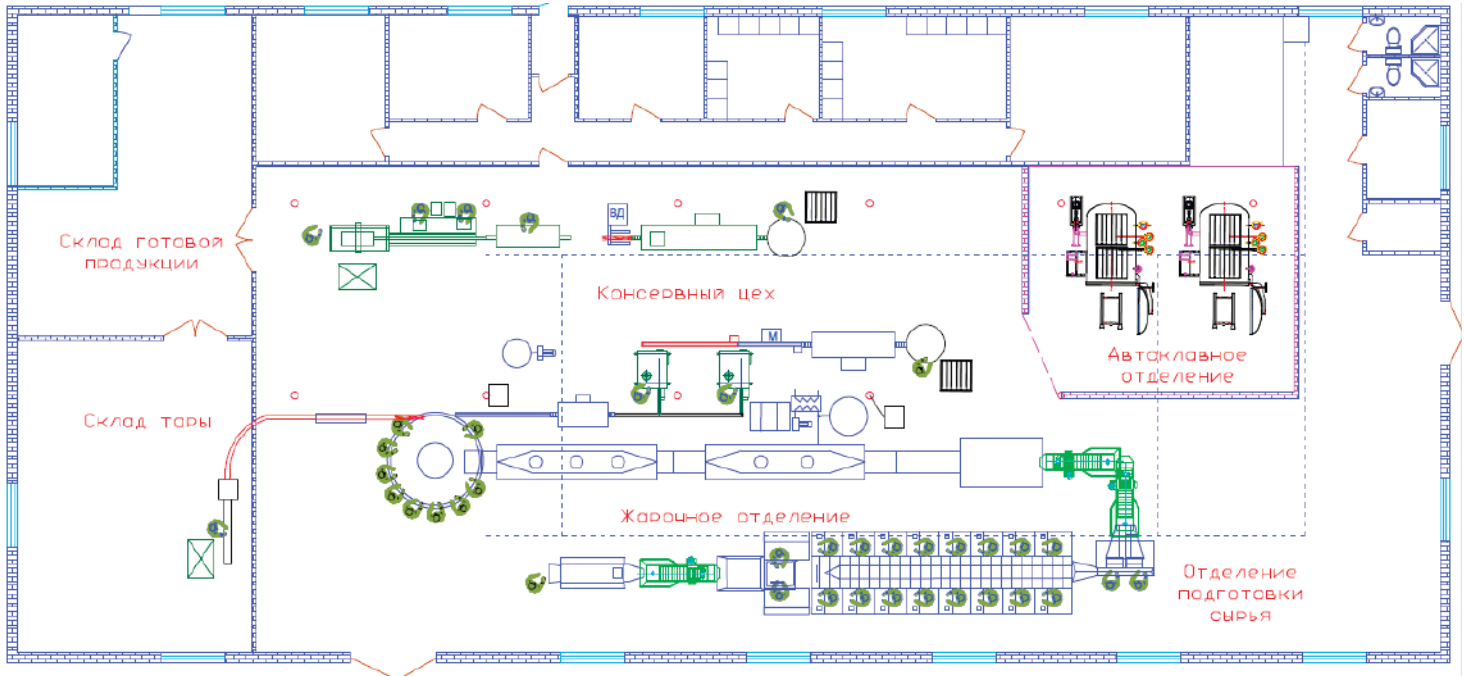


Lignes de production de viande en conserve

Les lignes de production de viande en conserve BESTEQ sont destinées à la fabrication des ragoûts, goulaschs, jambons, pâtés, riettes, conserves de viande et légumes, aliments pour animaux (patées) et d'autres variétés de produits de viande, de volaille fraîches ou décongelées et des produits des matières premières d'origine végétale.

Selon le type de matière première et le produit final, la ligne comprend l'équipement pour la préparation des récipients et du produit, le remplissage et la fermeture des récipients, le traitement thermique, le lavage des récipients et l'étiquetage, l'ensemble complet d'équipement de traitement associé. La solution personnalisée est élaborée pour chaque client tenant compte de ses défis de production et des capacités technologiques existantes.





Линии производства рыбных консервов

Линии производства рыбных консервов BESTEQ предназначены для изготовления различных видов рыбной консервации из речной или морской рыбы с предварительной обжаркой сырья или без таковой, наполнением различными видами заливки или в собственном соку, фасовки рыбной икры.

В зависимости от типа сырья и конечного продукта линия включает в себя оборудование для подготовки тары и продукта, в том числе для очистки от чешуи, нарезки, панировки и обжарки рыбы, наполнения тары и ее укупоривания, термической обработки, мойки тары и нанесения этикетки, полный комплект сопутствующего технологического оборудования. Для каждого клиента разрабатывается персональное решение, учитывающее его производственные задачи и существующие технологические возможности.



Canned fish production lines

BESTEQ canned fish production lines are designed for processing various types of a river or sea fish including preliminary frying, filling with brines and sauces and caviar packing.

The configuration of equipment for preparing containers and products, filling and sealing processes, heat treatment, washing and applying labels on containers and a full set of related machinery depends on the type of raw materials and the final product. A personal solution is developed for each client, taking into account his production tasks and existing technological capabilities.

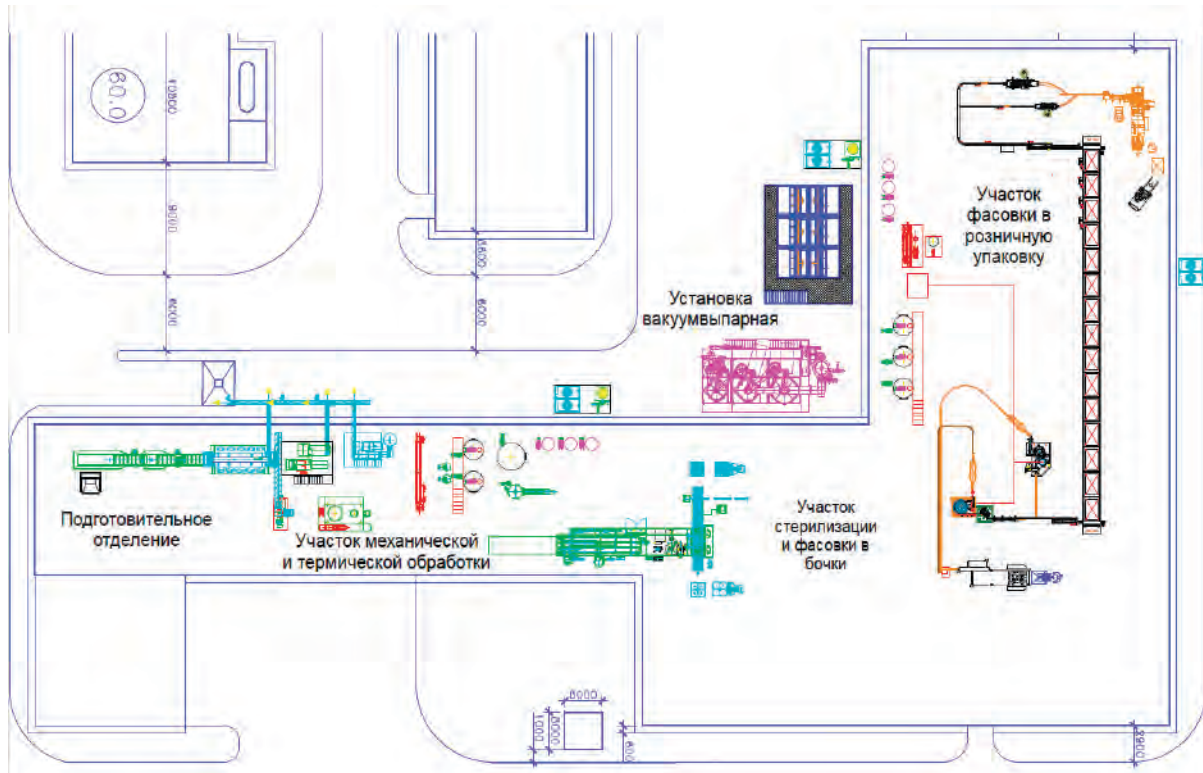


Ligne de production de conserves de poisson

Les lignes de production de conserves de poisson BESTEQ sont destinées à la fabrication de divers types de conservation du poisson provenant de la rivière ou du poisson marin préalablement cuit ou pas, remplis de différents types de garnitures ou au naturel et le conditionnement d'oeufs de poisson.

Selon le type de matière première et le produit final, la ligne comprend l'équipement pour la préparation des récipients et du produit, y compris l'écaillage, le découpage, la panure et la pré-cuisson, le remplissage et la fermeture des récipients, le traitement thermique, le lavage des récipients et l'étiquetage, l'ensemble complet d'équipement de traitement associé. La solution personnalisée est élaborée pour chaque client tenant compte de ses défis de production et des capacités technologiques existantes.





Линии производства овощных или фруктовых консервов

Линии производства овощных или фруктовых консервов BESTEQ предназначены для изготовления соков, компотов и пюре, повидла и джемов, варенья, мармелада и конфиторов, соусов, кетчупов и рассолов, соленых или маринованных грибов и овощей, салатов, лечо и икры, других видов продукции.

В зависимости от типа сырья и конечного продукта линия включает в себя оборудование для подготовки тары и продукта, наполнения и укупоривания тары, термической обработки, мойки тары и нанесения этикетки, полный комплект сопутствующего технологического оборудования. Для каждого клиента разрабатывается персональное решение, учитывающее его производственные задачи и существующие технологические возможности.

Canned vegetables and fruits production lines

BESTEQ vegetable and fruit canning lines are designed for the production of juices, compote, purees, marmalade, jams, confiture, sauces, ketchup, pickles, marinades, salads, lecsó, etc.

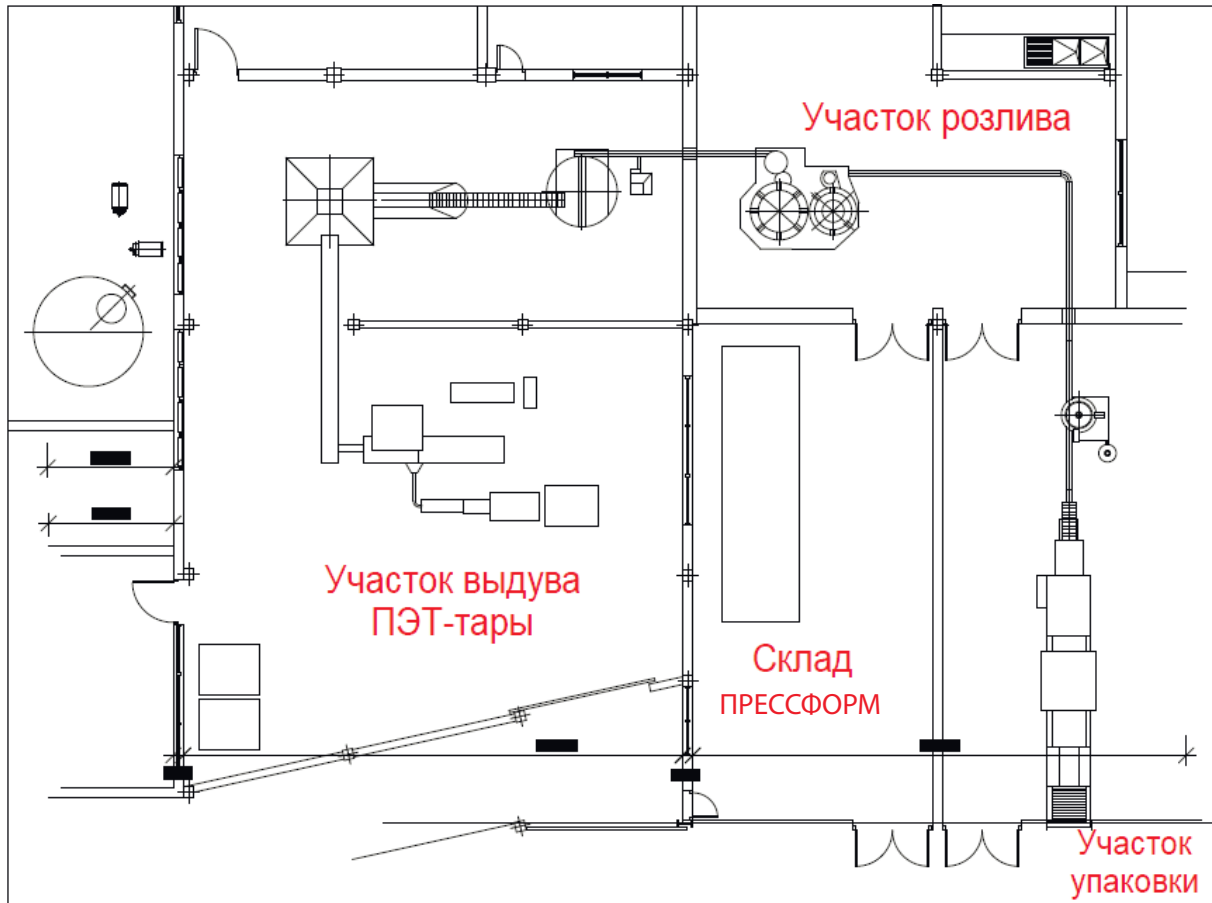
The configuration of equipment for preparing containers and products, filling and sealing processes, heat treatment, washing and applying labels on containers and a full set of related machinery depends on the type of raw materials and the final product. A personal solution is developed for each client, taking into account his production tasks and existing technological capabilities.

Lignes de production de conserves de légumes ou de fruits

Les lignes de production de conserves de légumes ou de fruits BESTEQ sont destinées à la fabrication de jus, de compotes, de gelées, de confitures, de marmelades, de pâtes à tartiner, de crèmes, de sauces, de ketchups, de saumurs, de champignons ou légumes salés ou marinés, de salades, de lecsós, de purées de légumes et d'autres variétés de produits.

Selon le type de matière première et le produit final, la ligne comprend l'équipement pour la préparation des récipients et du produit, le remplissage et la fermeture des récipients, le traitement thermique, le lavage des récipients et l'étiquetage, l'ensemble complet d'équipement de traitement associé. La solution personnalisée est élaborée pour chaque client tenant compte de ses défis de production et des capacités technologiques existantes.





Линия приготовления сгущенного молока

Линия производства и розлива сгущенного молока BESTEQ предназначена для приготовления сгущенного молока или вареного сгущенного молока из цельного или сухого сырья.

В зависимости от типа сырья и конечного продукта линия включает в себя оборудование для подготовки тары и продукта, наполнения и укупоривания тары, термической обработки, мойки тары и нанесения этикетки, полный комплект сопутствующего технологического оборудования. Для каждого клиента разрабатывается персональное решение, учитывающее его производственные задачи и существующие технологические возможности.



Condensed milk production line

BESTEQ condensed milk production and filling line is designed for the preparation of condensed milk from raw whole milk or milk powder.

The configuration of equipment for preparing containers and products, filling and sealing processes, heat treatment, washing and applying labels on containers and a full set of related machinery depends on the type of raw materials and the final product. A personal solution is developed for each client, taking into account his production tasks and existing technological capabilities.



Ligne de la préparation du lait concentré sucré

La ligne de la production et de la mise en boîtes du lait concentré BESTEQ est destinée à la fabrication du lait concentré ou du lait concentré bouilli des matières premières entières ou sèches.

Selon le type de matière première et le produit final, la ligne comprend l'équipement pour la préparation des récipients et du produit, le remplissage et la fermeture des récipients, le traitement thermique, le lavage des récipients et l'étiquetage, l'ensemble complet d'équipement de traitement associé. La solution personnalisée est élaborée pour chaque client tenant compte de ses défis de production et des capacités technologiques existantes.



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МОЙКИ



Машина ошпарки пустой металлической тары BESTEQ-DSC-100

Предназначена для термической обработки паром пустой жестяной консервной тары, таким образом обеспечивая стерилизацию перед процессом наполнения. Процесс обработки происходит в паровом коллекторе находящийся в нижней части машины, куда пустая тара доставляется магнитным вращающимся барабаном из нержавеющей стали.

Производительность: 120 банок/мин
Размеры: 1070x760x2000 (± 50) мм

WASHING MACHINES

Empty can scalding machine BESTEQ-DSC-100

Designed to scald empty tin cans for sterilisation before filling process. Scalding is being performed in the steam collector at the bottom of the machine where cans are carried by magnetic rotating stainless steel drum that captures cans from the conveyor.

Capacity: 120 cans/min
Dimensions: 1070x760x2000 (±50) mm

MACHINE DE NETTOYAGE DES RÉCIPIENTS

Machine d'échaudage de récipients BESTEQ-DSC-100

Conçu pour brûler les boîtes de conserve vides pour la stérilisation avant le processus de remplissage. L'échaudage est effectué dans le collecteur de vapeur au bas de la machine où les canettes sont transportées par un tambour en acier inoxydable rotatif magnétique qui capture les canettes du convoyeur.

Capacité: 120 canettes / min
Dimensions: 1070x760x2000 (± 50) mm

Машина ошпарки пустой металлической тары BESTEQ-DSCGR-100



Предназначена для термической обработки паром пустой алюминиевой консервной тары, таким образом обеспечивая стерилизацию перед процессом наполнения. Использует пароводяную смесь для ошпаривания пустых банок проходящих боком по направляющим через машину.

Производительность: 120 банок/мин
Размеры: 2200x550x1550 (± 50) мм

Empty can scalding machine BESTEQ-DSCGR-100

Designed to scald empty aluminium cans for sterilisation before filling process. Scalding is performed when empty cans moving sideways through the machine are exposed to pressurised hot water before getting into the filling process.

Capacity: 120 cans/min
Dimensions: 2200x550x1550 (±50) mm

Machine d'échaudage de récipients BESTEQ-DSCGR-100

Conçu pour brûler les canettes en aluminium vides pour la stérilisation avant le processus de remplissage. L'échaudage est effectué lorsque des boîtes vides se déplaçant latéralement dans la machine sont exposées à de l'eau chaude sous pression avant d'entrer dans le processus de remplissage.

Capacité: 120 canettes / min
Dimensions: 2200x550x1550 (± 50) mm

Машина мойки тары BESTEQ-WMC-1500



Предназначена для мойки горячей водой всех видов закрытой тары после наполнения или автоклавирования. Подходит для удаления незначительных загрязнений таких, как перелившийся сироп, сок, варенье или соус.

Дополнительные опции:
- Система «антизатора», которая останавливает транспортер в случае затора тары на следующем участке с последующим автоматическим стартом.
- Кожухи в нижней части машины из нержавеющей стали AISI 304.
- Автоматический дозатор моющего средства в бак горячей воды.

Производительность: 120 банок / мин
Размеры: 2700x1100x1350 мм

Washing Machine BESTEQ-WMC-1500

Washes cans and jars in hot water after filling or autoclave processing. Suitable for cleaning out minor contaminants like overflowed syrup, juice, jam or sauces.

Available options:
- An automatic system that stops and starts the moving conveyor belt in case of jamming in the next processing step.
- Bottom covers made of stainless steel AISI 304.
- Automatic cleanser dispenser in hot water tank.

Capacity: 120 cans/min
Dimensions: 2700x1100x1350 mm

Machine à nettoyer des récipients BESTEQ-WMC-1500

Conçu pour le nettoyage à l'eau chaude de tous types de récipients fermés après remplissage ou autoclavage. Convient pour éliminer les contaminants légers tels que le sirop, le jus, la confiture ou la sauce débordants

Options disponibles:
- Un système automatique qui arrête et démarre la bande transporteuse en mouvement en cas de blocage lors de la prochaine étape de traitement.
- Couvertures inférieures en acier inoxydable AISI 304.
- Distributeur de nettoyant automatique dans le réservoir d'eau chaude.

Capacité: 120 canettes / min
Dimensions: 2700x1100x1350 mm

Машина мойки консервной тары BESTEQ-WMC-3000



Предназначена для мойки горячей водой с добавлением моющего раствора и ополаскивания холодной водой укрупненной консервной тары.

Подходит для очистки значительных загрязнений, как жир. Устанавливается в консервных линиях перед стерилизацией в автоклаве.

Дополнительные опции:
- Система «антизатора», которая останавливает транспортер в случае затора тары на следующем участке с последующим автоматическим стартом.
- Система нагрева воды для ополаскивания
- Кожухи в нижней части машины из нержавеющей стали AISI 304.
- Автоматический дозатор моющего средства в бак горячей воды.

Производительность: 120 банок/мин
Размеры: 3250x875x1360 мм

Washing Machine BESTEQ-WMC-3000

The machine is designed to perform a two-stage cleaning process of sealed containers. Containers go through washing in hot water with added detergent and rinsing in cold water.

Suitable for cleaning out major contaminants like fat, can be integrated into the production line before sterilisation in autoclave.

Available options:
- An automatic system that stops and starts the moving conveyor belt in case of jamming in the next processing step.
- A heating system for rinsing in hot water.
- Bottom covers made of stainless steel AISI 304.
- Automatic cleanser dispenser in a hot water tank.

Capacity: 120 cans/min
Dimensions: 3250x875x1360 mm

Machine à nettoyer des récipients BESTEQ-WMC-3000

La machine est conçue pour effectuer un processus de nettoyage en deux étapes des conteneurs scellés. Les contenants sont lavés à l'eau chaude additionnée de détergent et rincés à l'eau froide.

Convient pour nettoyer les principaux contaminants comme la graisse, peut être intégré dans la ligne de production, avant la stérilisation en autoclave.

Options disponibles:
- Un système automatique qui arrête et démarre la bande transporteuse en mouvement en cas de blocage lors de la prochaine étape de traitement.
- Un système de chauffage pour le rinçage à l'eau chaude.
- Couvertures inférieures en acier inoxydable AISI 304.
- Distributeur de nettoyant automatique dans un réservoir d'eau chaude.

Capacité: 120 canettes / min
Dimensions: 3250x875x1360 mm

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МОЙКИ И СУШКИ

Машина мойки и сушки консервной тары BESTEQ-WMBC-3000

Предназначена для мытья и сушки укупоренной консервной тары, тем самым приводя поверхность тары в надлежащее состояние перед нанесением этикетки или складирования.

Подходит для очистки незначительных загрязнений.

Внимание: Полная сухость наступает после отстаивания тары в течении некоторого времени на складе или необходимо добавить машину сушки BESTEQ-BD-700 в производственный процесс.

Дополнительные опции:

- Система «антизатора», которая останавливает транспортер в случае затора тары на следующем участке с последующим автоматическим стартом.
- Кожухи в нижней части машины из нержавеющей стали AISI 304.
- Автоматический дозатор моющего средства в бак горячей воды.

Производительность: 120 банок/мин
Размеры: 4250x875x1360 мм

WASHING AND DRYING MACHINES

Washing and drying machine BESTEQ-WMBC-3000

Designed to wash and dry sealed cans to obtain proper surface conditions before labelling process or storage in a warehouse.

Air knives powered by air-jet blowers remove all water drops and moisture from can's surface obtaining dryness at 80%-90% after going through washing process in hot water.

Suitable for cleaning out minor contaminants.

Important: Complete dryness is obtained after settling containers for some time in a warehouse, or an air-jet dryer BESTEQ-BD-700 should be integrated into the line.

Available options:

- An automatic system that stops and starts the moving conveyor belt in case of jamming in the next processing step.
- Bottom covers made of stainless steel AISI 304.
- Automatic cleanser dispenser in hot water tank.

Capacity: max.120 cans/hr
Dimensions: 4250x875x1360 mm

MACHINE DE NETTOYAGE ET DE SÉCHAGE DES RÉCIPIENTS

Machine de nettoyage et de séchage des récipients BESTEQ-WMBC-3000

Conçu pour laver et sécher les boîtes scellées afin d'obtenir des conditions de surface appropriées avant le processus d'étiquetage ou le stockage dans un entrepôt.

Les couteaux à air alimentés par des soufflantes à jet d'air éliminent toutes les gouttes d'eau et l'humidité de la surface de la canette, obtenant une sécheresse à 80% -90% après avoir traversé le processus de lavage à l'eau chaude.

Convient pour nettoyer les contaminants mineurs.

Important: une sécheresse complète est obtenue après décantation des conteneurs pendant un certain temps dans un entrepôt, ou un sècheur à jet d'air BESTEQ-BD-700 doit être intégré dans la ligne.

Options disponibles:

- Un système automatique qui arrête et démarre la bande transporteuse en mouvement en cas de blocage lors de la prochaine étape de traitement.
- Couvertures inférieures en acier inoxydable AISI 304.
- Distributeur de nettoyant automatique dans le réservoir d'eau chaude.

Capacité: 120 canettes / h maximum
Dimensions: 4250x875x1360 mm



Машина мойки и сушки консервной тары BESTEQ-WMBC-4000

BESTEQ-WMBC-4000 предназначена для мойки, ополаскивания и сушки методом обдува наполненной закрытой консервной тары различного вида (стеклянная, металлическая, пластиковая, ламистер) после её герметизации или после автоклавирования с целью удаления с поверхности тары остатков продукта, жира и иных загрязнений, образовавшихся при наполнении или стерилизации тары.

Тара после обработки в этой машине выходит очищенной от загрязнений и обдутой на 85-90%, что обеспечивает получение абсолютно сухой банки после «отстоя» банок на складе.

Машина легко интегрируется в технологические консервные линии производства мясных консервов (тушенка), рыбных консервов, молочных консервов, овощных консервов, поставляемых нашей компанией.

Дополнительные опции:

- Система нагрева воды для ополаскивания.
- Система «антизатора», которая останавливает транспортер в случае затора тары на следующем участке с последующим автоматическим стартом.
- Кожухи в нижней части машины из нержавеющей стали AISI 304.
- Автоматический дозатор моющего средства в бак горячей воды.

Производительность: 120 банок/мин
Размеры: 4250x875x1360 мм

Washing and drying machine BESTEQ-WMBC-4000

designed to perform a two-stage cleaning and drying process of sealed containers. Air knives powered by air-jet blowers remove all water drops and moisture from container's surface obtaining dryness at 80%-90% after going through washing in hot water with added detergent and rinsing in cold water.

Suitable for cleaning out major contaminants like fat and can be integrated into the production line before the labelling process or storage in the warehouse.

Important: Complete dryness comes after settling for some time in a warehouse, or an air blower Besteq-BD-700 should be integrated for immediate labeling process.

Available options:

- An automatic system that stops and starts the moving conveyor belt in case of jamming in the next processing step.
- A heating system for rinsing in hot water.
- Bottom covers made of stainless steel AISI 304.
- Automatic cleanser dispenser in hot water tank.

Capacity: 120 cans/min
Dimensions: 4250x875x1360 mm

Machine de nettoyage et de séchage des récipients BESTEQ-WMBC-4000

La machine est conçue pour effectuer un processus de nettoyage et de séchage en deux étapes des conteneurs scellés. Les couteaux à air alimentés par des ventilateurs à jet d'air éliminent toutes les gouttes d'eau et l'humidité de la surface du récipient, obtenant une sécheresse à 80% -90% après avoir été lavé à l'eau chaude avec un détergent ajouté et rincé à l'eau froide.

Convient pour nettoyer les principaux contaminants comme la graisse et peut être intégré dans la ligne de production avant le processus d'étiquetage ou le stockage dans l'entrepôt.

Important: la sécheresse complète survient après une installation pendant un certain temps dans un entrepôt, ou un ventilateur Besteq-BD-700 doit être intégré pour un processus d'étiquetage immédiat.

Options disponibles:

- Un système automatique qui arrête et démarre la bande transporteuse en mouvement en cas de blocage lors de la prochaine étape de traitement.
- Un système de chauffage pour le rinçage à l'eau chaude.
- Couvertures inférieures en acier inoxydable AISI 304.
- Distributeur de nettoyant automatique dans le réservoir d'eau chaude.

Capacité: 120 canettes / min
Dimensions: 4250x875x1360 mm



Машина мойки и сушки стеклянной консервной тары BESTEQ-WMEG-6000

Предназначено для мытья пустых стеклянных банок в горячей воде и сушки перед наполнением.

Производительность: 50-120 банок/мин
Размеры: 5300 x 1000 x 2000 (± 50) мм

Washing and drying machine BESTEQ-WMEG-6000

The machine is designed to wash in hot water and dry glass jars before filling process.

Capacity: 50-120 cans/min
Dimensions: 5300x1000x2000 (±50) mm

Machine de nettoyage et de séchage des récipients BESTEQ-WMEG-6000

La machine est conçue pour laver à l'eau chaude et sécher des bocaux en verre avant le processus de remplissage.

Capacité: 50 à 120 canettes / min
Dimensions: 5300 x 1000 x 2000 (± 50) mm



МАШИНЫ СУШКИ



Машина сушки консервной тары BESTEQ-BD-700

Предназначена для сушки консервной тары при помощи воздушных ножей. Транспортер не входит в комплект.

Производительность: 50-120 банок/мин

AIR JET DRYERS

Canned food container dryer BESTEQ-BD-700

Designed to dry the containers with air knives powered by air-jet blower.

Does not include transporting belt.

Capacity: 50-120 cans/min

MACHINES À SÉCHER À JET D'AIR

MACHINES À SÉCHER BESTEQ-BD-700

Conçu pour sécher les conteneurs avec des couteaux à air alimentés par un ventilateur à jet d'air.

N'inclut pas la courroie de transport.

Capacité: 50-120 canettes / min

Машина сушки консервной тары BESTEQ-BD-2050



Система мощных воздуховодов с воздушными ножами предназначена для получения полностью сухой поверхности консервной тары перед нанесением этикетки.

Транспортер не входит в комплект.

Производительность: 500 банок/мин

Воздушные размеры компрессора:

1100x900x2200 (± 50) мм

Стойки крепления воздушных ножей:

2000x700x2040 (± 50) мм

Canned food container dryer BESTEQ-BD-2050

The dryer is a system of high power air-jet blowers and air knives designed to provide complete dryness of the containers surface for better labelling process result.

Does not include transporting belt.

Capacity: 500 cans/min

Air-jet blowers block: 1100x900x2200

(±50) mm

Air knives with pillars dimensions: 2000x

700x2040 (±50) mm

MACHINES À SÉCHER BESTEQ-BD-2050

Les ventilateurs à jet d'air haute puissance avec couteaux à air sont conçus pour assurer une sécheresse complète de la surface des conteneurs pour un meilleur résultat du processus d'étiquetage.

N'inclut pas la bande transporteuse mobile.

Capacité: 500 canettes / min

Bloc de soufflantes à jet d'air: 1100x

900x2200 (± 50) mm

Couteaux pneumatiques avec piliers

dimensions: 2000x700x2040 (± 50) mm

Машина сушки консервной тары BESTEQ-MDM-3000



Предназначена для сушки при помощи воздушных ножей укупоренной консервной тары перед нанесением этикетки после мойки или стерилизации в автоклаве.

Дополнительные опции:

- Система «антизатора», которая останавливает транспортер в случае затора тары на следующем участке с последующим автоматическим стартом.

- Кожухи в нижней части машины из нержавеющей стали AISI 304.

Производительность: 120 банок/мин

Размеры: 3250x875x1360 мм

Canned food container dryer BESTEQ-MDM-3000

Designed to dry sealed containers with air knives powered by installed air-jet blowers after washing or sterilisation process in an autoclave before labelling process.

Available options:

-An automatic system that stops and starts the moving conveyor belt in case of jamming in the next processing step.

-Bottom covers made of stainless steel AISI 304.

Capacity: 120 cans/min

Dimensions: 3250x875x1360 mm

Machine à sécher BESTEQ-MDM-3000

Conçu pour sécher des conteneurs scellés avec des couteaux à air alimentés par des souffleurs à jet d'air installés après le processus de lavage ou de stérilisation dans un autoclave avant le processus d'étiquetage.

Options disponibles:

-Un système automatique qui arrête et démarre la bande transporteuse en mouvement en cas de blocage lors de la prochaine étape de traitement.

-Couvertures inférieures en acier inoxydable AISI 304.

Capacité: 120 canettes / min

Dimensions: 3250x875x1360 mm

МАШИНЫ ДЛЯ НАГРЕВА МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ТАРЫ



Машина нагрева металлической тары BESTEQ-IRHM-4200

Предназначена для удаления влаги (методом нагревания) металлической консервной тары в линиях, в которых недопустимо наличие конденсата в банке.

Устанавливается в консервных линиях после процесса стерилизации (ошпаривания) тары.

Производительность: 50-120 банок/мин

Размеры: 4250x875x1360 (± 50)

HEAT DRYERS AND DISINFECTING MACHINES

Metal can heat dryer BESTEQ-IRHM-4200

Designed to completely remove humidity from metal cans by heating.

Suitable for the production lines where even a small amount of moisture is inadmissible.

Is installed after sterilisation and washing just before filling.

Capacity: 50-120 cans/min

Dimensions: 4250x875x1360 (±50)

MACHINES À SÉCHER À CHALEUR ET MACHINES À DÉSINFECTER

Machine à chauffer des récipients métalliques BESTEQ-IRHM-4200

Conçu pour éliminer complètement l'humidité des boîtes métalliques par chauffage.

Convient aux lignes de production où même une petite quantité d'humidité est inadmissible.

Peut être installé juste avant le remplissage après stérilisation ou lavage.

Capacité: 50 à 120 canettes / min

Dimensions: 4250x875x1360 (± 50)

Машина ультрафиолетовой дезинфекции консервной тары BESTEQ-UVDM-1500



Предназначена для дезинфекции (ультрафиолетовыми лучами) консервной тары.

Устанавливается в консервных линиях перед процессом наполнения продуктом тары.

Производительность: 50 - 120 банок/мин

Размеры: 3250x875x1360 (± 50) мм

Container UV disinfection machine BESTEQ-UVDM-1500

Designed to disinfect empty containers by the UV lights.

Is installed before filling process.

Capacity: 50 - 120 cans/min

Dimensions: 3250x875x1360 (±50) mm

Machine de désinfection UV BESTEQ-UVDM-1500

Conçu pour désinfecter les conteneurs vides par les lampes UV.

Peut être installé avant le processus de remplissage.

Capacité: 50 à 120 canettes / min

Dimensions: 3250x875x1360 (± 50) mm

Машина нагрева и дезинфекции металлической тары BESTEQ-IRHMUVDM-6500



Предназначена для удаления влаги (методом нагревания) металлической консервной тары в линиях, в которых недопустимо наличие конденсата в банке и дезинфекции тары ультрафиолетовыми лучами.

Устанавливается в консервных линиях после процесса стерилизации и перед наполнением тары.

Capacity: 50 - 120 cans/min

Heat dryer with UV disinfection system BESTEQ-IRHMUVDM-6500

Designed to completely remove humidity from metal cans by heating and disinfect with UV lights.
Suitable for the production lines where even a small amount of moisture is inadmissible.

Is installed after sterilisation and washing just before filling.

Capacity: 50 - 120 cans/min

Sécheur thermique avec système de désinfection des récipients métalliques UV BESTEQ-IRHMUVDM-6500

Conçu pour éliminer complètement l'humidité des boîtes métalliques en les chauffant et en les désinfectant avec des lampes UV.
Convient aux lignes de production où même une petite quantité d'humidité est inadmissible.

Peut être installé après stérilisation ou lavage et juste avant le processus de remplissage.

Capacité: 50-120 canettes / min

МАШИНЫ МОЙКИ СЫРЬЯ

Машина мойки овощей и фруктов BESTEQ-WMS-4000



Предназначена для мойки овощей и фруктов. Процесс работы машины происходит непрерывно.

Размеры: 4000x1700x1800 мм

RAW PRODUCT WASHING MACINES

Vegetable washing machine BESTEQ-WMS-4000

Designed for the continuous vegetable and fruit washing process.

Dimensions: 4000x1700x1800 mm

MACHINES À LAVER POUR MATIÈRES PREMIÈRES

Machine à laver BESTEQ-WMS-4000

Conçu pour le lavage continu des légumes et des fruits.
La machine fonctionne en continu.

Dimensions: 4000x1700x1800 mm

Емкость с элеватором BESTEQ-TEW-1000



Предназначена для замачивания, мойки и ополаскивания продукта.

Производительность: 5000 кг / час
Размеры: 2800 * 1350 * 1800 мм

Vegetable washing belt BESTEQ-TEW-1000

A soaking tank with outfeed conveyor with a water spraying system.

Capacity: 5000 kg/hr
Dimensions: 2800*1350*1800 mm

Réservoir avec la courroie de lavage des légumes BESTEQ-TEW-1000

Une cuve de trempage avec un convoyeur de sortie avec un système de pulvérisation d'eau.

Capacité: 5 000 kg / h
Dimensions: 2800 * 1350 * 1800 mm

Емкость с элеватором BESTEQ-TEB-1000



Предназначен для перемещения продукта и удаления свободной влаги с их поверхности.

Производительность: 2000 кг / час
Размеры: 2800 * 1200 * 2900 мм

Vegetable drying belt BESTEQ-TEB-1000

A moving conveyor belt with an air blowing system.

Capacity: 2000 kg/hr
Dimensions: 2800*1200*2900 mm

Réservoir avec le tapis de séchage de légumes BESTEQ-TEB-1000

Une bande transporteuse mobile avec un système de soufflage d'air.

Capacité: 2000 kg / h
Dimensions: 2800 * 1200 * 2900 mm

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ

Горизонтальный автоклав BESTEQ-AH-1400



Предназначен для стерилизации и пастеризации любых видов консервов в жестяной, стеклянной, ламистерной и мягкой таре.

Рабочая температура: макс. 150 C
Рабочее давление: 5 атм.
Диаметр: 1400 мм.
Вместимость: 2 корзины / 3000 жестяных банок №8 за погрузку
Теплообменник: опционально.

STERILISATION EQUIPMENT

Horizontal autoclave BESTEQ AH-1400

Designed to sterilise all types of food preserved in a hermetic container.

Working tempertaure: max. 150 C
Working pressure: 5 atm.
Diameter: 1400 mm.
Capacity: 2 baskets / 3000 jars of 353 ml on loading
Heat exchanger: optional.

ÉQUIPEMENT DE STÉRILISATION

Autoclave horizontal BESTEQ AH-1400

Conçu pour stériliser tous les types d'aliments conservés dans un contenant hermétique.

Tempertaure de travail: max. 150 C
Pression de service: max. 5 atm.
Diamètre: 1400 mm.
Capacité: 2 paniers / 3000 pots de 353 ml au chargement
Échangeur de chaleur: en option.

Горизонтальный автоклав AB 1200



Предназначен для стерилизации и пастеризации любых видов консервов в жестяной, стеклянной, ламистерной и мягкой таре.

Оснащен контрольной панелью с цветным сенсорным экраном.

Работа температура: макс. 125 C
Рабочее давление: макс. 2,5 бар
Диаметр: 1400 мм.
Вместимость: 2 корзины / 2752 жестяных банок №8 за погрузку
Теплообменник: опционально.

Horizontal autoclave AB 1200

Designed to sterilise all types of food preserved in a hermetic container.
Equipped with colour touch-screen control panel.

Working tempertaure: max. 125 C
Working pressure: max. 2,5 bar
Diameter: 1400 mm.
Capacity: 2 baskets / 2752 jars of 353 ml on loading
Heat exchanger: optional.

Autoclave horizontal AB 1200

Conçu pour stériliser tous les types d'aliments conservés dans un contenant hermétique.

Tempertaure de travail: max. 125 C
Pression de service: max. 2,5 bar
Diamètre: 1400 mm.
Capacité: 2 paniers / 2752 pots №8 par chargement

Échangeur de chaleur: en option.

Горизонтальный автоклав AB 1800



Предназначен для стерилизации и пастеризации любых видов консервов в жестяной, стеклянной, ламистерной и мягкой таре.

Оснащен контрольной панелью с цветным сенсорным экраном.

Работа температура: макс. 125 C
Рабочее давление: макс. 2,5 бар
Диаметр: 1400 мм.
Вместимость: 3 корзины / 4128 жестяных банок №8 за погрузку
Теплообменник: опционально.

Horizontal autoclave AB 1800

Designed to sterilise all types of food preserved in a hermetic container.
Equipped with colour touch-screen control panel.

Working tempertaure: max. 125 C
Working pressure: max. 2,5 bar
Diameter: 1400 mm.
Capacity: 3 baskets / 4128 jars of 353 ml on loading
Heat exchanger: optional.

Autoclave horizontal AB 1800

Conçu pour stériliser tous les types d'aliments conservés dans un contenant hermétique.

Équipé d'un panneau de commande à écran tactile couleur.

Tempertaure de travail: max. 125 C
Pression de service: max. 2,5 bar
Diamètre: 1400 mm.
Capacité: 3 paniers / 4128 pots №8 par chargement
Échangeur de chaleur: en option.



Горизонтальный автоклав АВ 2400

Предназначен для стерилизации и пастеризации любых видов консервов в жестяной, стеклянной, ламистерной и мягкой таре.

Оснащен контрольной панелью с цветным сенсорным экраном.

Работа температура: макс. 125 С
Рабочее давление: макс. 2,5 бар
Диаметр: 1400 мм.
Вместимость: 4 корзины / 5504 жестяных банок №8 за погрузку
Теплообменник: опционально

Horizontal autoclave AB 2400

Designed to sterilise all types of food preserved in a hermetic container. Equipped with colour touch-screen control panel.

Working tempertaure: max. 125 C
Working pressure: max. 2,5 bar
Diameter: 1400 mm.
Capacity: 4 baskets / 5504 jars of 353 ml on loading
Heat exchanger: optional

Autoclave horizontal AB 2400

Conçu pour stériliser tous les types d'aliments conservés dans un contenant hermétique.

Équipé d'un panneau de commande à écran tactile couleur.

Température de travail: max. 125 C
Pression de service: max. 2,5 bar
Diamètre: 1400 mm.
Capacité: 4 paniers / 5504 pots de 353 ml au chargement
Échangeur de chaleur: en option



Полуавтоматический загрузчик автоклавных корзин BESTEQ-LLAB-1200

Предназначен для механизации процесса загрузки автоклавных корзин консервной тарой.

Semiautomatic autoclave basket loader BESTEQ-LLAB-1200

Designed to fill autoclave baskets with sealed cans.

Chargeur de panier semi-automatique pour autoclave BESTEQ-LLAB-1200

Conçu pour charger des paniers remplis de canettes scellées dans l'autoclave.



Полуавтоматический разгрузчик автоклавных корзин BESTEQ-LUAB-1200

Предназначен для механизации процесса разгрузки автоклавных корзин консервной тарой.

Semiautomatic autoclave basket unloader BESTEQ-LUAB-1200

Designed for unloading cans from autoclave baskets.

Déchargeur de panier autoclave semi-automatique BESTEQ-LUAB-1200

Conçu pour décharger les paniers chargés de canettes scellées dans l'autoclave.



Автоклавные корзины

Autoclave baskets

Paniers d'autoclave



Автоклавные тележки

Autoclave trolley

Chariots d'autoclave



Прокладки для автоклавных корзин

Autoclave basket pads

Joint de panier d'autoclave



Поддон перфорированный Устанавливается в автоклавные корзины

Perforated basket trays

Plateau de panier perforés S'installe dans les paniers d'autoclave

ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

PROCESSING EQUIPMENT

ÉQUIPEMENT DE TRAITEMENT DES ALIMENTS



Панировочная машина BESTEQ-BM-650

Предназначена для нанесения муки на поверхность перерабатываемого продукта (рыба, наггетсы, нарезанные овощи и т.д.) перед этапом обжарки.

Производительность: 100-600 кг/час

Breading machine BESTEQ-BM-650

Designed to prepare breaded food products (meat, fish, vegetables, nuggets etc.) before frying process.

Capacity: 100-600 kg/hr

Machine à paner BESTEQ-BM-650

Conçu pour préparer des produits alimentaires panés (viande, poisson, légumes coupés, etc.) avant le processus de friture.

Capacité: 100-600 kg / h



Печь обжарочная BESTEQ-RO-600

Предназначена для обжарки различных пищевых продуктов в растительном рафинированном масле с температурой 120-170 градусов, таких как рыба, мясное сырье, овощи, а также корнеплоды.

Применяется в автоматических цехах консервирования рыбы, при производстве кабачковой и баклажанной икры, а также при производстве чипсов, наггетсов и т.д.

Температура нагрева: 120-170 С
Производительность: 400 -1000 кг/час

Conveyor fryer BESTEQ-RO-600

Designed to deep fry all type of meat, fish and vegetables in continuous production lines. With automatic heating and oil filtering system can be used for canned or frozen food or snacks production.

Frying temperature: 120-170 C
Capacity: 400 -1000 kg/hr

Friteuse à convoyeur BESTEQ-RO-600

Conçu pour la friture de divers produits alimentaires dans de l'huile végétale raffinée à une température de 120 à 170 degrés, tels que le poisson, produits à la base de viande, les légumes et les légumes-racines.

Il est utilisé dans les ateliers de conservation automatique de poisson, dans la production de purée de courgettes et d'aubergines, ainsi que dans la production de chips, de collations, etc.

Température de friture: 120-170 C
Capacité: 400 à 1000 kg / h



Станция приготовления заливки BESTEQ-SPD-1000

Предназначена для приготовления рассолов, сиропов и т.п., их подогрева до нужной температуры, интенсивного перемешивания и подачи на фасовку. Машина позволяет оптимизировать процесс приготовления заливки и играет важную роль в технологической схеме пищевого производства.

Производительность: 2 тонны/час

Brine maker BESTEQ-SPD-1000

Designed to make all types of brine and syrups. Warms up brine until needed temperature and intensively stirs it during the filling process. Machine's features allow to optimize the brine production and get the needed amount just in time that is very significant for food production lines.

Capacity: 2 tons/hr

Machine à saumure BESTEQ-SPD-1000

Conçu pour fabriquer tous types de saumures et sirops. Réchauffe la saumure jusqu'à la température requise et la remue intensément pendant le processus de mise en bouteille. Les caractéristiques de la machine permettent d'optimiser la production de saumure et d'obtenir la quantité nécessaire juste à temps, ce qui est très important pour les lignes de production alimentaire.

Capacité: 2 tonnes / h



Фаршемес ММХ

Предназначен для равномерного перемешивания фарша, шпика, теста или любых сыпучих ингредиентов.

Дополнительные опции:

- Пропускная способность 150 или 335 литров
- Шнековое или ленточное исполнение
- Подъемник

Meat mixer MMX

Designed to mix all type of meat. Made of stainless steel AISI304.

Available options:

- Capacity 150 or 335 litres
- Ribbon or Padle mixers
- Column loader

Mélangeur de viande MMX

Conçu pour un mélange uniforme de viande hachée, de bacon, de pâte ou de tout ingrédient en vrac.

Options additionnelles:

- Capacité 150 ou 335 litres
- Version à vis ou bande
- Ascenseur



Волчок VRD 200-A

Предназначен для приготовления фарша при производстве колбасных изделий из свежего или слегка замороженного до -10С безкостного жилистого мяса.

Пропускная способность: 2500 гк / час
Установленная мощность: 18,5 кВт
Диаметр сетки: 200 мм
Шнековый дозатор: 2 шт
Размеры (ДхШхВ): 1340x1070x1260 мм

Meat Mincer VRD 200-A

Designed to produce high-quality mince for sausage and similar production lines from boneless fresh and slightly frozen (up to -10°C) meat.

Throughput: 2500 kg/hr
Installed power: 18,5 kW
Grid diameter: 200 mm
Feeder screw: 2 pcs
Dimensions (LxWxH): 1340x1070x1260 mm

Hachoir à viande VRD 200-A

Conçu pour produire du hachis de haute qualité pour saucisses et lignes de production similaires à partir de viande désossée fraîche et légèrement congelée (jusqu'à -10 ° C).

Débit: 2500 kg / h
Puissance installée: 18,5 kW
Diamètre de la grille: 200 mm
Vis d'alimentation: 2 pièces



НАПОЛНИТЕЛИ

Дозатор мяса В2-ФНА

Предназначен для наполнения мяса и мясорастительной смеси в стеклянную и металлическую консервную тару в автоматическом режиме при производстве мясных консервов.

Производительность: 120 банок/мин

FILLING MACHINES

Meat filler V2-FNA

Designed to automatically feed metal and glass containers with diced meat and meat porridge in canning lines.

Capacity: 120 cans/min

MACHINES DE REMPLISSAGE

Machine de remplissage de canettes V2-FNA

Conçu pour remplir le récipient en régime automatique avec de la viande et des légumes en dés pour la production de ragoût de viande en conserve.

Capacité: 120 canettes / min



Дозатор-наполнитель линейный LPD

Линейный наполнитель объемного розлива специально разработан для эффективной работы с густыми наполнителями, как паштет, томатная паста или сгущенное молоко и различными видами консервной тары.

Объем дозировки: 100 - 700 мл
Производительность (банка 0,5 л): 100 банок/мин
Количество дозирующих сопел: 4/6/8
Установленная мощность: 3,6 кВт

Filling machine LPD

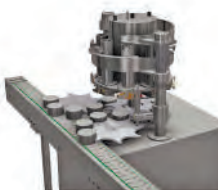
This volumetric filling machine is designed to fill various types of containers with thick viscosity products like pate, tomato paste and condensed milk.

Dosing volume: 100 - 700 ml
Capacity (0,5 L jar): 100 jar/min
Dosing nozzles Qty: 4/6/8
Installed power: 3,6 kW

Machine de remplissage de liquide LPD

Conçu pour remplir divers types de contenants avec différents types de liquides comme le jus, l'eau, la pâte de tomate et le lait concentré. Grâce à la méthode de dosage volumétrique, des liquides de viscosité différente sont remplis par des buses avec un minimum d'erreurs.

Volume de dosage: 100 - 700 ml
Capacité (pot de 0,5 L): 100 pots / min
Buses de dosage Qté: 4/6/8
Puissance installée: 3,6 kW



Дозатор-дозаливщик BESTEQ-FR-8

Предназначен для наполнения консервной тары жидким продуктом: растопленные жиры, растительное масло, маринады, томатные заливки, вода, рассолы, соусы.

Может выполнять функцию дозаливчи жидкой составляющей в тару с основным продуктом.

Дозирующий объем: 10-40 мл или 30-120 мл
Производительность: 100-120 банок/ мин
Дозирующие сопла 8 шт.
Установленная мощность: 0,75 кВт

Brine filler BESTEQ-FR-8

This machine is designed to fill liquid additives like oil, sauces and brines into cans poured with solid ingredients.

Dosing volume: 10-40 ml or 30-120 ml
Capacity: 100-120 can/min
Dosing nozzles: 8
Installed power: 0,75 kW

Machine doseuse de canettes BESTEQ-FR-8

Cette doseuse est conçue pour remplir des additifs liquides comme de l'huile, des sauces et des saumures dans des bidons remplis d'ingrédients solides.

Volume de dosage: 10-40 ml ou 30-120 ml
Capacité: 100-120 can / min
Buses doseuses: 8
Puissance installée: 0,75 kW

УКУПОРОЧНЫЕ И ЗАКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ



Закаточная машина Ж7-УМЖ-6

Предназначена для герметизации и маркирования в полном автоматическом режиме металлических цилиндрических банок широкого диапазона.

Производительность: 80-160 банок/мин
Установленная мощность: 3 кВт
Диаметр тары: 50-105 мм
Высота тары: 27-127 мм
Размеры (ДхШхВ): 2050x1070x1310 мм

SEALING AND CAPPING MACHINES

Can sealing machine G7-UMG-6

With full automatic operating mode designed for sealing and marking metal cans in continuous production lines.

Capacity: 80-160 can/min
Installed power: 3 kW
Can diameter: 50-105 mm
Can height: 27-127 mm
Dimensions (LxWxH): 2050x1070x1310 mm

MACHINES D'ÉTANCHÉITÉ ET DE BOUCHAGE

Machine à sceller G7-UMG-6

Avec un mode de fonctionnement entièrement automatique conçu pour sceller et marquer les boîtes métalliques dans les lignes de production en continu.

Capacité: 80-160 can / min
Puissance installée: 3 kW
Diamètre de la boîte: 50-105 mm
Hauteur de la boîte: 27-127 mm
Dimensions (LxH): 2050x1070x1310 mm



Машина закаточная вакуумная УЗВА

Предназначена для работы в автоматическом режиме по закатыванию металлических консервных банок под вакуумом.

Производительность: 45 банок/мин
Диаметр тары: 50-105 мм
Высота тары: 27-125 мм
Размеры (ДхШхВ): 830x900x1300 мм

Sealing machine UZVA

Compact automatic metal can sealing machine with maintaining constant vacuum inside the container function and ability to operate in a continuous production process.

Capacity: 45 can/min
Can diameter: 50-105 mm
Can height: 27-125 mm
Dimensions (LxWxH): 830x900x1300 mm

Machine à sceller UZVA

Machine de scellage automatique compacte avec maintien d'un vide constant à l'intérieur de la fonction du conteneur et capacité à fonctionner dans un processus de production continu.

Capacité: 45 can / min
Diamètre de la boîte: 50-105 mm
Hauteur de la boîte: 27-125 mm
Dimensions (LxH): 830x900x1300 mm



Машина укупорочная Ж7-УМТ-6

Предназначена для укупорки стеклянных бутылок и банок крышками типа Twist-off с подачей пара под крышку для вакуумной герметизации.

Производительность: 40-130 банок/мин
Установленная мощность: 1,6 кВт
Диаметр крышки: 38-82 мм или 66-110 мм
Диаметр контейнера: 50-160 мм или 70-160 мм
Высота контейнера: 80-260 мм
Размеры (ДхШхВ): 3000x1250x2280 мм

Twist-off capping machine G7-UMT-6

Designed to seal glass bottles and jars with twist-off caps under steam injection and air suction to maintain constant vacuum inside the container.

Capacity: 40-130can/min
Installed power: 1,6 kW
Cap diameter: 38-82 mm or 66-110 mm
Container diameter: 50-160 mm or 70-160 mm
Container max. height: 80-260 mm
Dimensions (LxWxH): 3000x1250x2280 mm

Machine de capsulage Twist-off G7-UMT-6

Conçu pour sceller les bouteilles et les bocaux avec des bouchons twist-off sous injection de vapeur et aspiration d'air pour maintenir un vide constant à l'intérieur du récipient.

Capacité: 40-130can / min
Puissance installée: 1,6 kW
Diamètre du bouchon: 38-82 mm ou 66-110 mm
Diamètre du conteneur: 50-160 mm ou 70-160 mm
Conteneur max. hauteur: 80-260 mm
Dimensions (LxH): 3000x1250x2280 mm



Система контроля вакуума BESTEQ-DVC-01

Предназначен для контроля наличия крышек на емкостях (бутылок и банок из стекла) и герметичность тары после укупорки крышками типа Twist-off.

Vacuum detector BESTEQ-DVC-01

Designed to carry out the checks of vacuum presence inside glass containers closed by a twist-off type metal cap.

Système d'inspection des bouchons BESTEQ-DVC-01

Inspecte la présence de bouchons Twist-off sur les bocaux et les bouteilles et l'étanchéité du résultat de bouchage.



Полуавтоматическая закаточная машина UZN

Предназначена для закатывания металлических консервных банок в полуавтоматическом режиме.

Производительность: 8-10 банок/мин
Диаметр тары: 50-105 мм
Высота тары: 21-125 мм
Размеры (ДхШхВ): 500x300x655 мм

Semi-automatic can sealing machine UZN

Designed to hermetically seals metal cans in small production lines.

Capacity: 8-10 can/min
Can diameter: 50-105 mm
Can height: 21-125 mm
Dimensions (LxWxH): 500x300x655 mm

Machine semi-automatique de scellage de boîtes UZN

Conçu pour sceller hermétiquement les boîtes métalliques dans les petites lignes de production.

Capacité: 8-10 can / min
Diamètre de la boîte: 50-105 mm
Hauteur de la boîte: 21-125 mm
Dimensions (LxH): 500x300x655 mm



Полуавтоматическая вакуумная закаточная машина UZVN

Предназначена для закатывания металлической и стеклянной тары под вакуумом в герметичной камере.

Производительность: 15 банок/мин
Диаметр тары: 50-105 мм
Высота тары: 47-162 мм
Размеры (ДхШхВ): 500x300x600 мм

Semi-automatic vacuum sealing machine UZVN

Designed to hermetically seal metal cans or glass jars and maintain constant vacuum inside the container.

Capacity: 15 can/min
Can diameter: 50-105 mm
Can height: 47-162 mm
Dimensions (LxWxH): 500x300x600 mm

Machine de mise sous vide semi-automatique UZVN

Conçu pour sceller hermétiquement des boîtes métalliques ou des bocaux en verre et maintenir un vide constant à l'intérieur du contenant.

Capacité: 15 can / min
Diamètre de la boîte: 50-105 mm
Hauteur de la boîte: 47-162 mm
Dimensions (LxH): 500x300x600 mm

ЭТИКЕТИРОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Машина этикетировочная BESTEQ-LMW-1

Предназначена для нанесения самоклеящихся этикеток на цилиндрические бутылки и банки.

Производительность: 7 000 сосудов/час
Максимальная высота этикетки с подложкой: 110 мм
Максимальная длина этикетки: 520 мм
Минимальный диаметр сосуда: 10 мм

LABELING MACHINES

Labeling machine BESTEQ-LMW-1

Designed to apply the self-adhesive label on cylindrical cans and bottles.

Capacity: 7 000 labels/hr
Label max.height with backing: 110 mm
Label max. length: 520 mm
Sticking area min. diameter: 10 mm

MACHINES D'ÉTIQUETAGE

Machine d'étiquetage BESTEQ-LMW-1

Conçu pour appliquer l'étiquette auto-adhésive sur les canettes et bouteilles cylindriques.

Capacité: 7 000 étiquettes / h
Hauteur max. De l'étiquette avec support: 110 mm
Étiquette max. longueur: 520 mm
Zone de collage min. diamètre: 10 mm

Машина этикетировочная OB-CAT-S2



Предназначена для этикетирования боковой и круговой бумажной этикеткой металлических банок.

Режим работы:
-Полуавтоматический с периодической дозагрузкой этикеток
-Автоматический с непрерывной подачей этикеток.

Производительность (полуавтомат):
6000-9000 этикеток/час
Производительность (автомат): 9000-14000 этикеток/час
Размеры (ДхШхВ): 2000x650x1400 мм

Labeling machine OB-CAT-S2

Designed to apply wrap-around or C-wrap paper labels on round metal cans.

Modifications available:
-Semi-automatic with label manual load system
-Automatic with continuous label feeding system.

Semi-automatic capacity: 6000-9000 labels/hr
Automatic capacity: 9000-14000 labels/hr
Dimensions(LxWxH): 2000x650x1400 mm

Machine d'étiquetage OB-CAT-S2

Conçu pour appliquer des étiquettes en papier enveloppantes ou en C sur des contenants ronds.

Modifications disponibles:
-Semi-automatique avec système de chargement manuel d'étiquettes
-Automatique avec système d'alimentation d'étiquettes en continu.

Capacité semi-automatique:
6000-9000 étiquettes / h
Capacité automatique: 9000-14000 étiquettes / h
Dimensions (LxHxV): 2000x650x1400 mm

Машина этикетировочная P1-VEN



Предназначена для этикетирования круговой этикеткой стеклянных банок.

Производительность: 6000 этикеток/час
Диаметр тары: 45 -155 мм
Высота этикетки: 25-150 мм
Размеры (ДхШхВ): 2250x900x1250 мм

Labeling machine P1-VEN

Designed to apply wrap-around paper labels on round glass containers.

Capacity: 6000 labels/hr
Container diameter: 45 -155 mm
Label height: 25-150 mm
Dimensions (LxWxH): 2250x900x1250 mm

Machine d'étiquetage P1-VEN

Conçu pour appliquer des étiquettes en papier enveloppantes sur des boîtes rondes.

Capacité: 6000 étiquettes / h
Diamètre du conteneur: 45-155 mm
Hauteur d'étiquette: 25-150 mm
Dimensions (LxHxV): 2250x900x1250 mm

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ТАРЫ



Подъемник пустой металлической консервной тары BESTEQ-TLA-3000

Предназначен для подъема на необходимую высоту и передачи на следующую технологическую операцию (ошпаривание) пустой металлической тары (как жестяной, так и алюминиевой). Подъемник разработан таким образом, чтобы исключить травмирование тары и ее лакокрасочного покрытия.

Производительность: 7200 банок/час (в зависимости от размера тары)

TRANSPORTING EQUIPMENT

Empty can vertical feeder BESTEQ-TLA-3000

Designed for lifting empty cans on desired height and feed to the following production line process (e.g. sterilisation). Its construction excludes any harm of coating or damage to transporting cans.

Capacity: 7200 cans/hr (depends on can size)

ÉQUIPEMENT DE TRANSPORT

Distributeur vertical de boîtes vides BESTEQ-TLA-3000

Conçu pour soulever des bidons vides à la hauteur désirée et alimenter le processus de ligne de production suivant (par exemple, stérilisation). Sa construction exclut tout dommage du revêtement ou tout dommage aux canettes de transport.

Capacité: 7200 canettes / h (dépend de la taille de la canette)

Подъемник тележки

Грузоподъемность: 300 кг
Высота подъема: 2000 мм

Stationary cart lift dumper

Lifting capacity: 300 kg
Lifting height: 2000 mm

Élévateur vertical de chariot

Capacité de charge: 300 kg
Hauteur de levage: 2000 mm

Стол накопительный BESTEQ-ART

Предназначен для буферизации (накопления) консервной тары перед подачей на следующий технологический процесс или упаковку. В комплектацию входит привод с регулируемой скоростью вращения.

Размеры стола по требованию клиента
Мощность привода: 0,18 кВт

Accumulating Rotary Table BESTEQ-ART

Designed to accumulate round containers and to discharge to the next conveyor process or manual packing. Includes variable Speed Drive For Rotation Speed Control.

Dimensions customisable by clients requirements
Installed power: 0,18 kW

Table rotative à accumulation BESTEQ-ART

Conçu pour accumuler des conteneurs ronds et pour les décharger vers le processus de convoyeur suivant ou l'emballage manuel. Comprend un entraînement à vitesse variable pour le contrôle de la vitesse de rotation.

Tailles de tables selon la demande du client
Puissance installée: 0,18 kW

Стол фасовочный BESTEQ-ARPT-3000

Предназначен для ручной фасовки обжаренной рыбы, мясных или овощных полуфабрикатов в металлическую консервную тару. Коническая форма в центре обеспечивает равномерное распределение продукта, который подается сверху на рабочую область. В комплектацию входит привод с регулируемой скоростью вращения.

Размеры: D3000xH1500 мм
(размер по запросу клиента)
Установленная мощность: 0,5 кВт

Rotary Table for manual filling BESTEQ-ARPT-3000

Designed for manual filling containers with meat, fish or vegetables. Conical shape in the centre provides even distribution of a product that is fed from top to the working area for the comfortable manual filling process. Includes variable Speed Drive For Rotation Speed Control.
Dimensions: D3000xH1500 mm (customisable)
Installed power: 0,5 kW

Table rotative d'emballage BESTEQ-ARPT-3000

Conçu pour le remplissage manuel des récipients avec de la viande, du poisson ou des légumes. La forme conique au centre permet une distribution uniforme d'un produit qui est alimenté du haut vers la zone de travail pour un processus de remplissage manuel confortable. Comprend un entraînement à vitesse variable pour le contrôle de la vitesse de rotation.

Dimensions: D3000xH1500 mm (personnalisable)
Puissance installée: 0,5 kW



Транспортер пластинчатый BESTEQ-TP / BESTEQ-TPR

Предназначен для перемещения тары или других грузов между технологическими операциями, таким образом связывая отдельные машины в единую линию.

Дополнительные опции:
Прямые, поворотные, разворотные
Однорядные, многорядные
С постоянной или переменной скоростью
Пластиковые или металлические цепи.

Длина: 1200-8000 мм
Установленная мощность: 0,25-1,5 кВт
Ширина ряда: 82,5
Скорость: 5-50 м/мин

Lamellar conveyor BESTEQ-TP / BESTEQ-TPR

Is used for transportation of containers and another type of loads between processing machines to form continuous production line.

Available options:
Straight, turning, u-turning
Single row, multi row
Constant speed, variable speed
Plastic chain, metal chain.

Length: 1200-8000 mm
Installed power: 0,25-1,5 kW
Single row width: 82,5
Speed: 5-50 m/min

Bande de transport lamellaire BESTEQ-TP / BESTEQ-TPR

Conçue pour le transport de conteneurs et d'un autre type de charges entre les machines de traitement pour former une ligne de production continue.

Options disponibles:
Droit, tournant, demi-tour
Une rangée, plusieurs rangées
Vitesse constante, vitesse variable
Chaîne en plastique, chaîne en métal.

Longueur: 1 200 à 8 000 mm
Puissance installée: 0,25-1,5 kW
Largeur d'une rangée: 82,5
Vitesse: 5-50 m / min



Транспортер ленточный BESTEQ-TB

Предназначен для перемещения различных грузов между технологическими операциями, таким образом связывая отдельные машины в единую линию.

Длина: 1500-8000 мм
Ширина: 100-1000 мм
Установленная мощность: 0,25-1,5 кВт
Скорость: 5-50 м/мин

Transport belt BESTEQ-TB

Designed to transport all types of food products on PVC belt between processing machines or for manual sorting, commensurate with customer specification and factory application.

Length: 1500-8000 mm
Width: 100-1000 mm
Installed power: 0,25-1,5 kW
Speed: 5-50 m/min

Tapis de transport BESTEQ-TB

Conçu pour transporter tous les types de produits alimentaires sur bande PVC entre les machines de traitement ou pour le tri manuel, en fonction des spécifications du client et de l'application en usine.

Longueur: 1 500 à 8 000 mm
Largeur: 100-1000 mm
Puissance installée: 0,25-1,5 kW
Vitesse: 5 à 50 m / min



Транспортер модульный BESTEQ-TM

Предназначен для перемещения нескольких рядов консервной тары, например, при ручной фасовке продуктов в консервную тару.

Длина: 1500-8000 мм
Ширина: 100-1000 мм
Установленная мощность: 0,25-1,5 кВт
Скорость: 5-50 м / мин

Modular plastic transport belt BESTEQ-TM

Designed to transport separate multiple rows of products between processing machines or for manual packing, commensurate with customer specification and factory application.

Length: 1500-8000 mm
Width: 100-1000 mm
Installed power: 0,25-1,5 kW
Speed: 5-50 m/min

Tapis de transport BESTEQ-TM

Conçu pour transporter plusieurs rangées séparées de produits entre les machines de traitement ou pour l'emballage manuel, en fonction des spécifications du client et de l'application en usine.

Longueur: 1 500 à 8 000 mm
Largeur: 100-1000 mm
Puissance installée: 0,25-1,5 kW
Vitesse: 5 à 50 m / min "



Транспортер набухания BESTEQ-TG-6000

Предназначен для перемещения и выдержки предварительно панированной мукой продукции (рыба, мясное сырье, овощи и прочее).

Производительность: 100-600 кг / ч
(в зависимости от продукта)

Breaded food soaking belt BESTEQ-TG-6000

Designed to move food products after breading process to the next production stage and improve the breading coat.

Capacity: 100-600 kg/hr
(depends on product)

Bande de trempage des aliments panés BESTEQ-TG-6000

Conçu pour faire passer les produits alimentaires après le processus de panification à l'étape de production suivante et améliorer la couche de panure.

Capacité: 100-600 kg / h (dépend du produit)



Транспортер потрошения рыбы BESTEQ-TMI

Предназначен для потрошения рыбы, в том числе для удаления икорного ястыка и внутренностей, инспекции и дополнительной промывки тушки.

Количество рабочего места: 6-24
Длина: 5000-120000 мм
Ширина: 1600 мм
Установленная мощность: 1,1-2,5 кВт

Evisceration transport belt BESTEQ-TMI

Designed to manually de-head, de-tail and eviscerate all types of fish, commensurate with customer specification and factory application.

Number of workplace: 6-24
Length: 5000-120000 mm
Width: 1600 mm
Installed power: 1,1-2,5 kW

Bande de transport d'éviscération BESTEQ-TMI

Conçu pour l'éviscération du poisson, y compris l'élimination du caviar et des entrailles, l'inspection et le lavage supplémentaire de la carcasse.

Nombre de lieux de travail: 6-24
Longueur: 5000-120000 mm
Largeur: 1600 mm
Puissance installée: 1,1-2,5 kW "





Транспортер охлаждения BESTEQ-TGC-600

Предназначен для охлаждения предварительно термообработанного сырья и для сбора излишков масла после обжарки.

Размеры (ДхШхВ): 7000x1100x1900 мм
Установленная мощность: 2 кВт

Cooling belt BESTEQ-TGC-600

Designed to cool food products after heat treatment and to collect excess oil after deep frying process.

Dimensions (LxWxH): 7000x1100x1900 mm
Installed power: 2 kW

Courroie de refroidissement BESTEQ-TGC-600

Conçu pour refroidir les produits alimentaires après le traitement thermique et pour collecter l'excès d'huile après le processus de friture.

Dimensions (LxWxH): 7000x1100x1900 mm
Puissance installée: 2 kW



Транспортер упаковочный BESTEQ-TBP-3000

Предназначен для оптимизации операции ручной упаковки металлической консервной тары с готовой продукцией в картонные коробки путем автоматизации подачи тары с продукцией и отвода наполненных коробок.

Производительность (скорость цепи): 10-25 м/мин
Рабочая скорость: 10-25 м / мин
Размеры (ДхШхВ): 4000x875x750 (± 50) мм
Установленная мощность: 0,18 кВт

Manual packing system BESTEQ-TBP-3000

Designed to speed up manual packing process by automatic feeding system of products and boxes to a workplace and out feeding fulfilled boxes.

Capacity (line speed): 10-25 m/min
Working speed: 10-25 m/min
Dimensions (LxWxH): 4000x875x750(±50) mm
Installed power: 0,18 kW

Système d'emballage manuel BESTEQ-TBP-3000

Conçu pour accélérer le processus d'emballage manuel grâce à un système d'alimentation automatique des produits et des boîtes sur un lieu de travail et au retrait des boîtes remplies.

Capacité (vitesse de ligne): 10-25 m / min
Vitesse de travail: 10-25 m / min
Dimensions (LxPxH): 4000x875x750 (± 50) mm
Puissance installée: 0,18 kW



Транспортер инспекционный роликовый BESTEQ-TIR

Предназначен для перемещения различных овощей с возможностью их инспекции и сортировки.

Длина: 1500-8000 м
Ширина: 400-1000
Установленная мощность: 0,25-1,5 кВт
Скорость: 5-30 м / мин

Roller belt BESTEQ-TIR

Designed for transporting and inspection of vegetables.

Length: 1500-8000 m
Width: 400-1000
Installed power: 0,25-1,5 kW
Speed: 5-30 m/min

Courroie à rouleaux BESTEQ-TIR

Conçu pour le transport, l'inspection et le tri des légumes.

Longueur: 1 500 à 8 000 m
Largeur: 400-1000
Puissance installée: 0,25-1,5 kW
Vitesse: 5 à 30 m / min

БАРАНОЧНЫЕ МАШИНЫ

BAGEL MAKING MACHINES

MACHINES DE FABRICATION DE CRAQUELINS



Машина для бараночных изделий BESTEQ-SRM-M

Предназначена для раскатки теста и формирования различной кольцеобразной формы бараночных изделий. Формовка происходит при помощи механического принципа работы.

Производительность: 89,4-162 кг / час
Количество циклов в минуту: 18
Размеры (ДхШхВ): 1985x1125x1605 мм

Bagel making machine BESTEQ-SRM-M

Designed to form bagels at a different size from dough slice. Automatically rolls dough and forms bagels that come out lined up on a conveyor belt. Forming process is supplied by mechanical working process.

Capacity: 89,4-162 kg/hr
Cycles per minute: 18
Dimensions (LxWxH): 1985x1125x1605 mm

Machine de fabrication de craquelins BESTEQ-SRM-M

Conçu pour former des craquelins de taille différente de la tranche de pâte. Roule automatiquement la pâte et forme des craquelins qui sortent alignés sur un tapis roulant.

Capacité: 89,4-162 kg / h
Cycles par minute: 18
Dimensions (LxH): 1985x1125x1605 mm



Машина для бараночных изделий BESTEQ-SRM-P

Предназначена для раскатки теста и формирования различной кольцеобразной формы бараночных изделий. Формовка происходит при помощи пневмо-электрического привода.

Производительность: 90-160 кг / час
Количество циклов в минуту: 18
Размеры (ДхШхВ): 2135x985x1570 мм

Bagel making machine BESTEQ-SRM-P

Designed to form bagels at a different size from dough slice. Automatically rolls dough and forms bagels that come out lined up on a conveyor belt. Equipped with pneumo-electric drive for forming process.

Capacity: 90-160 kg/hr
Cycles per minute: 18
Dimensions (LxWxH): 2135x985x1570 mm

Machine de fabrication de craquelins BESTEQ-SRM-P

Conçu pour former des craquelins de taille différente de la tranche de pâte. Roule automatiquement la pâte et forme des craquelins qui sortent alignés sur un tapis roulant. Equipé d'un entraînement pneumo-électrique.

Capacité: 90 à 160 kg / h
Cycles par minute: 18
Dimensions (LxH): 2135x985x1570 mm



Машина для бараночных изделий BESTEQ-J7-DRM

Предназначена для раскатки теста и формирования различной кольцеобразной формы бараночных изделий. Формовка происходит при помощи сервопривода.

Производительность: 90-200 кг / час
Количество циклов в минуту: 10-22
Размеры (ДхШхВ): 1820x800x1500-1680 мм

Bagel making machine BESTEQ-J7-DRM

Designed to form bagels at a different size from dough slice. Automatically rolls dough and forms bagels that come out lined up on a conveyor belt. Adjustable forming and dough rolling cycles allow optimizing production for different types and input of dough slice sizes.

Capacity: 90-200 kg/hr
Cycles per minute: 10-22
Dimensions (LxWxH): 1820x800x1500-1680 mm

Machine de fabrication de craquelins BESTEQ-J7-DRM

Conçu pour former des craquelins de taille différente de la tranche de pâte. Roule automatiquement la pâte et forme des craquelins qui sortent alignés sur un tapis roulant. Grâce à de nouvelles solutions de conception, l'efficacité et la productivité ont été améliorées tout en réduisant les dimensions de la machine. Les cycles de formage et de laminage de la pâte réglables permettent d'optimiser la production pour différents types et l'entrée de tailles de tranches de pâte.

Capacité: 90-200 kg / h
Cycles par minute: 10-22
Dimensions (LxH): 1820x800x1500-1680 mm

**РЕШЕНИЯ ДЛЯ КОНСЕРВНЫХ
ЛИНИЙ ПОД КЛЮЧ**



Линия производства мясных и мясорастительных консервов BESTEQ-MCL

Производительность: 1000 банок/смена;
300-600 кг/смена
Производительность: 2000 банок/смена;
600 кг / смена
Производительность: 5000 банок / смена;
1500-3000 кг / смена
Производительность: 10000 банок/смена;
3000-6000 кг / смена
Производительность: 22000 может / сдвига;
6000-12000 кг / смена.

**TURNKEY SOLUTIONS
FOR CANNING LINES**

Stewed meat canning line BESTEQ-MCL

Capacity: 1000 can/shift;
300-600 kg/shift
Capacity: 2000 can/shift; 600 kg/shift
Capacity: 5000 can/shift;
1500-3000 kg/shift
Capacity: 10000 can/shift;
3000-6000 kg/shift
Capacity: 22000 can/shift;
6000-12000 kg/shift.

**SOLUTIONS CLÉS EN MAIN
POUR LES LIGNES DE CONSRVES**

Ligne de mise en conserve de viande cuite
BESTEQ-MCL

Capacité: 1000 can / équipe; 300 à 600 kg / équipe
Capacité: 2000 can / équipe ; 600 kg / équipe
Capacité: 5000 can /équipe; 1500-3000 kg /
équipe
Capacité: 10000 can / équipe ; 3 000 à 6 000 kg /
équipe
Capacité: 22000 can / équipe ; 6000-12000 kg /
équipe



Линия производства рыбных консервов
BESTEQ-FCL-9000

Производительность: 22 000 банок / смена;
6000-12000 кг / смена.

Fried fish canning line BESTEQ-FCL-9000

Capacity: 22 000 can/shift;
6000-12000 kg/shift.

Ligne de mise en conserve de poisson frit
BESTEQ-FCL-9000

Capacité: 22 000 boîtes / équipe;
6000-12000 kg / équipe.



Линия по производству консервированных
готовых блюд BESTEQ-EMCL

Ready to Eat Meal Canning Lines
BESTEQ-EMCL

Ligne de production de plats cuisinés en
conserve BESTEQ-EMCL



Линия по производству мокрых кормов для
домашних животных BESTEQ-PFCL

Pet food canning lines BESTEQ-PFCL

Ligne de production d'aliments humides
pour animaux de compagnie BESTEQ-PFCL



Линия для розлива цельного сгущенного
молока с сахаром BESTEQ-CMBL

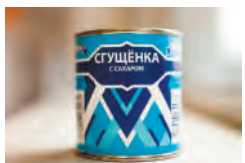
Производительность: 48 000 банок/смена;
Производительность: 96 000 банок/смена.

Condensed milk filling line
BESTEQ-CMBL

Capacity: 48 000 can/shift;
Capacity: 96 000 can/shift.

Ligne de mise en boîtes du lait condensé entier
avec du sucre BESTEQ-CMBL

Capacité: 48 000 boîtes / équipe;
Capacité: 96 000 boîtes / équipe



Линия для производства сгущенки из
цельного молока и сухого BESTEQ-CMPL

Condensed milk processing line
BESTEQ-CMPL

Ligne de production de lait condensé à
partir de lait entier et de lait en poudre
BESTEQ-CMPL



Линия производства и фасовки варенья,
джемов, конфитуров BESTEQ-JCL

Производительность: 250-500 кг/час;
Производительность: 500-1500 кг/час;
Производительность: 1500-5000 кг/час.

Jams and confitures canning line
BESTEQ-JCL

Capacity: 250-500 kg/hr;
Capacity: 500-1500 kg/hr;
Capacity: 1500-5000 kg/hr.

Ligne de production et conditionnement de
conserves, confitures, gelées, marmelades
BESTEQ-JCL

Capacité: 250-500 kg / h;
Capacité: 500-1500 kg / h;
Capacité: 1500-5000 kg / h.

Позвоните сейчас,
чтобы запустить
производство
уже через 50 дней

+7 800 500 20 99

Make a call
to start up
your production
line in 50 days

+7 863 333 20 99

Appelez-nous
dés maintenant et votre
production fonctionnera
dans 50 jours

+7 863 333 20 99

E-mail: sales@besteq.ru



www.besteq.ru



vk.com/besteq_engineering



[www.fb.com/besteqengineering/](https://www.facebook.com/besteqengineering/)



[instagram.com/besteq_engineering/](https://www.instagram.com/besteq_engineering/)



<https://www.youtube.com/channel/UCS28ilPSNyzBt9T1n51vM0g>

