

Живет-поживает машзавод «Дуко-Техник», да добра наживает. Занимает лидирующее положение в родной Украине, по сторонам смотрит, новые рынки осваивает.

А коптилки не простые, а, по сути, – золотые...

Далеко ли близко, долго ли коротко... Жил да был один машзавод. Совместный такой. Немецко-украинский. И назывался он «Дуко-Техник». И сотворяли на нём оборудование разное, всё больше для производства колбас. А в далёкой Германии ему чертежи делали изначально, умной мыслью и советом помогали. А потом, на третьем году жизни, и сам он своим КБ обзавёлся и начал свою продукцию модернизировать да усовершенствовать. А немецкие партнёры до сих пор помогают: узлы шибко мудрёные помогают сотворить и комплектующие исправно да быстро поставля-

ют. Сталь нержавеющей – Thyssen Krupp, электронику разнообразную – Schneider Electric, электродвигатели – Krauter, пневматику – Festo, ТЭНы – Eltra и т. д. А чтобы быстрее и легче было их собирать да ладить – закупили оборудование серьёзное: резки плазменные, станки с ЧПУ и прочее автоматическое оснащение. Рабочих складных да мастеровитых подбирали. Коллектив у машзавода получился на загляденное хороший...

И начали они жить-поживать, да добра наживать. Заняли лидирующее положение в родной Украине,

стали по сторонам смотреть, новые рынки искать. Выставили оборудование своё на выставке иноземной IFA-2004 в Германии, начали камеры коптильные по всему белому свету поставлять. И про Россию-матушку не забыли – представительство в 2006 г. в ней открыли. И пригостились встречать своё 11-летие...

Присказка кончилась. Началась быль. А в реальности хотим мы рассказать об универсальных коптильно-варочных установках, которые производит завод. С 4-мя видами нагрева камеры: электрическим, газовым, дизельным и паровым. И 3-мя комбинированными: газо-электрическим, дизельноэлектрическим и парозлектрическим. Т. е., в случае сбоя подачи одного из энергоносителей – Вы сможете перейти на запасной. Мощность тепловых камер подобрана так, чтобы при максимальной загрузке колбасных изделий (до 400-450 кг варёной колбасы на 1 раму) камера оставалась динамичной и легко управляемой, быстро выходила в рабочий режим. Например, в электрических моделях на 1 раму в среднем приходится 32 кВт мощности нержавеющей ТЭНов.

Камеры производятся с вместимостью на 1, 2, 3 или 4 Евро-рамы. Стандартное исполнение – с 1 дверью. Можем изготовить 2 двери фронтально или камеру проходного тоннельного типа. Поставляется в цельнособранном виде, в частично собранном (из 2, 3 или 4-х блоков в зависимости от модели) и полностью сборные, в виде отдельных металлических частей для последующей сборки на мясокомбинате.

Одним из достоинств камер является комбинированная система циркуляции воздуха. В зависимости от задачи, которую ставит технолог, возможно замкнутое циркулирование (без доступа воздуха извне) и открытое – с периодическим добавлением свежего воздуха и выбросом в атмосферу отработанной воздушной среды. Возможны практически все виды тепловой обработки: варка, жарка, сушка, тушение, горячее и холодное копчение и копчение по заданной влажности. Есть программа «варка с копчением». Стандартный диапазон температур – до 150° С. По спецзаказу – до 250. Расхождение температур внутри всего объёма камеры составляет не более 1° С.



Коптильный цех «Ансаш».



Автоматический пульт управления МР-1000 имеет 40 программ и 30 технологических шагов внутри каждой. Под заказ – 99 программ. Удобен в работе, легко понятен оператору. Интерфейс и функциональность разработывались специально для «Дуко-Техник».

Дымогенератор опилочный или фрикционный на выбор. Имеет систему «антиподжиг», исключающую ошибочное включение дымогенератора, и систему автоматического тушения. Неприхотлив в обслуживании. Опилочный дымогенератор работает практически на любой фракции щепы.

Но лучше любого менеджера об оборудовании расскажет человек, его эксплуатирующий. Ниже несколько отзывов о нашем оборудовании.

Юрий Черноок, директор ИП Фролов, г. Красноярск, где работает 7 электрических камер, начиная с 2001 г.: «С фирмой «Дуко-Техник» я знаком давно. И на моём производстве стоят камеры нескольких поколений. Могу судить о потенци-

але этого завода. С каждой поставкой качество и конструкция все лучше и лучше. Что мне нравится – заводчане учатся на своих ошибках и чутко относятся к мнению клиентов. И что самое главное для меня – это соотношение: «цена – качество». По этому показателю ей нет равных на российском рынке. Именно поэтому в мае этого года взял еще две 2-х рамные термокамеры».

Михаил Данченко, главный механик мясокомбината «Тамошь», Брянская обл., где с 2001 г. работают 4 камеры – 2 паровые и 2 газовые: «На камерах фирмы «Дуко-Техник» мы работаем уже 4-й год. За это время не было ни одной серьёзной поломки. Меняли только быстроизнашиваемые детали: уплотнения и т. д. Мне коптильные и климатические камеры нравятся, так как не доставляют хлопот. Да и качество нашей колбаски по всей области славится. Если будем брать еще оборудование, я – за коптильные камеры Ducomaster».

Соколов Анатолий Александрович, гл. инженер мясокомбината «Ансаш», Санкт-Петербург, где с 2002 г. работают 2 электрические камеры: «Когда встал вопрос о замене старых камер на новые, мы выби-



рали между Ducomaster и Mauting. Для сравнения взяли обе. По итогам эксплуатации в течение 1-го месяца взяли еще одну камеру Ducomaster. По качеству продукции – разницы нет, хорошая колбаса и там, и там. А вот по простоте обслуживания, неприхотливости и надёжности – продукция фирмы «Дуко-Техник» выше. Да и по цене разница существенная. Мы довольны покупкой этих камер».

Более подробная информация на сайте www.duco.ru.

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Инжиниринг. Проектирование. Сервис.

ДУКОТЕХНИК

высокий стиль качества



Климатические установки KLIMATRONIK для созревания, копчения, сушки и хранения сырокопченых колбас



Универсальный вакуумный шприц



Блокорезка гильотинного типа KNIFEBLOCK



Универсальные коптильно-варочные камеры



Надёжность, удобство и отличное качество получаемой продукции.

Коптильные камеры обеспечивают: варку, обжарку, тушение горячим воздухом, горячее и холодное копчение, копчение по влажности, копчение жидким дымом всех видов мясной, рыбной и пр. продукции. Программный пульт управления с выводом на ПК. Применение комбинированной системы циркуляции позволяет увеличить выход готовой продукции и снизить расход щепы.

Также машиностроительный «Дуко-Техник» завод изготавливает: волчки с отжиловщиками, камеры интенсивного охлаждения, линии обвалки, термотанки, котлы варочные и многое другое. Более подробную информацию смотрите на нашем сайте.

ООО «Дуко-техник Рос»
г. Москва, ул. 7-ая Текстильщиков, д. 6/19
Тел/факс 8(495) 22 33 846, 178 91 76
e-mail: info@duco.ru
www.duco.ru