



# ООО «НПП Леонович»

Научно-производственное предприятие Леонович  
узконаправленное производство запасных частей и машин для убоа,  
разделки и переработки птицы

## ОЧИСТИТЕЛЬ КУРИНЫХ ЖЕЛУДКОВ ЛЕОНОВИЧ – 6000



Оборудование полностью выполнено из разрешенных для пищевой промышленности материалов, преимущественно из нержавеющей стали. Леонович-6000 предназначен для установки в линию потрошения после машин первичной обработки. Конечный продукт - тщательно очищенные желудки, готовые к дальнейшей переработке или фасовке. При необходимости возможна дополнительная ручная доочистка на контрольном столе.

### **Технологический процесс включает четыре основных этапа:**

1. Разделение желудка и преджелудка при помощи системы вращающихся валиков.
2. Вскрытие желудка специальными режущими элементами.
3. Гидравлическая промывка для удаления желудков птиц.
4. Механическое удаление

внутренней оболочки валами очистки.

### **Конструктивные особенности машины:**

1. Двухмоторная система привода (основные механизмы и режущие элементы).
2. Защита от перегрузок с помощью скользящей муфты.
3. Автоматическая система реверса при заклинивании.
4. Встроенная система водяного орошения.
5. Возможность интеграции конвейерной системы сбора отходов.

### **Технические характеристики:**

Производительность: 6,000 шт./час  
Длина: 2,430 мм  
Ширина: 1,205 мм  
Вес: 500 кг  
Высота: 1,375-1,675 мм

Очиститель желудков Леонович-6000 представляет автоматизированное оборудование для комплексной обработки птичьих желудков. Аппарат выполняет последовательную обработку субпродуктов, включая отделение желудка от преджелудка, вскрытие, промывку и удаление внутренней роговой оболочки.