

Мешалка-массажер предназначена для облагораживания и повышения эластичности мяса в вакууме при производстве ветчины, шейки, лопатки, филейной вырезки, грудинки и колбасных изделий, а также для перемешивания различного рода фарша.



Характеристика:

- Вся конструкция выполнена из кислотоустойчивой стали.
- Холодильный агрегат в корпусе.
- Непосредственное охлаждение барабана с помощью охлаждающей рубашки.
- Изолированное присоединение хладагента.
- Загрузка барабана от 10 – 65 % его объема.
- Плавная регулировка оборотов вращения перемешивающего элемента.
- Объединенная автоматическая система загрузки-выгрузки для стандартных 200 л тележек фарша.
- Барабан установлен на отклоняемой раме с электронно устанавливаемым положением: работы, загрузки и выгрузки.
- Интегрированная вакуумная система.
- Возможность режима ручной работы (с помощью осязательной панели).
- Измерение, контроль и установка температуры в барабане массажера.
- Два вида внутреннего перемешивающего элемента.
- Программирование и контроль вакуума.
- Панель управления.

ММ-300

| | | |
|--|-----------------|--------------------|
| Объем барабана | дм ³ | 300 |
| Максимальная загрузка | кг (л) | 200 (225) |
| Количество программ массажирования | шт. | 30 |
| Количество контролируемых оборотов | об/мин | 1-25 |
| Максимальное время программы | ч | 2000 |
| Максимальная продолжительность цикла | ч | 100 |
| Величина вакуума | % | до 95 |
| Диапазон измерения температуры | °C | -20 + 40 |
| Диапазон настройки температуры охлаждения | °C | от 0 |
| Хладагент | | R 507 |
| Мощность двигателей:- двигателя перемешивающего элемента,- двигателя гидравлического насоса,- двигателя вакуум насоса,- двигателя компрессора холод. агрегата,- двигателя вентилятора холод. агрегата. | кВт | 1,51,10,750,860,11 |
| Напряжение и частота питания | В, 50Гц (3Р+РЕ) | 3 × 400 |
| Общая установленная мощность | кВт | ~ 4,5 |
| Ток максимальной нагрузки | А | 15,5 |
| Масса | кг | 1200 |

Компания Интермик оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования и изменять его технические характеристики в связи с изменениями конструкции машин и индивидуальными пожеланиями клиента.

Польша:
тел. +48 22 633 42 85
e-mail: intermik@intermik.pl

Россия:
тел. +7 495 981 25 70
e-mail: intermik@intermik.ru

Беларусь:
тел. +375 162 259 221
e-mail: intermik@brest.by

Украина:
тел. +380 44 277 29 34
e-mail: intermik@intermik.kiev.ua

Калининград:
тел. +7 4012 57 40 16
e-mail: yantarspices@intermik.eu

Казахстан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: kazakhstan@intermik.eu

Грузия:
тел. 995 599 566 850
e-mail: georgia@intermik.eu

Туркменистан:
тел. +993 12 362 421
e-mail: turkmenistan@intermik.eu

Армения:
тел. +374 10 550 141
e-mail: armenia@intermik.eu

Азербайджан:
тел. +994 502 235 025
e-mail: azerbaijan@intermik.eu

Кыргызстан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: kyrgyzstan@intermik.eu

Таджикистан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: tajikistan@intermik.eu