

Тендеризатор предназначен для механического надрезания мясных элементов с целью увеличения поверхности впитывания рассола. В результате этой операции повышается выход продукта, улучшается связывание надрезов, уменьшаются термические потери. Тендеризатор применяется для таких продуктов, как: ветчина, кулинарное мясо, стеки, шницели.



ТЕНДЕРИЗАТОР T-600 характеристика:

- механизм тендеризации – валики для надреза поверхности.
- вся конструкция выполнена из кислотоустойчивой стали.

В зависимости от вида продукции можно применять следующие конфигурации валиков :

1. Два надрезающих валика

Применение: для двухстороннего надреза мышц.

Вид продукта: ветчина, консервированная ветчина, ветчина в формочках (из кусков, из мышц). Надрезающий валик сверху и снизу.

2. Надрезающий валик сверху, полный сжимающий валик внизу

Применение: для одностороннего надреза мышц.

Вид продукта: ветчина из кусочков мяса (напр.: крестьянская ветчина), рулет из грудинки, также со шкуркой.

3. Накалывающий валик сверху, полный сжимающий валик внизу

Применение: для одностороннего накалывания соединительной ткани на грудинке.

Вид продукта: грудинка.

Базовая комплектация модели:

- Колеса для передвижения устройства.
- Два комплектных надрезающих валика \varnothing 100 мм с ножами (глубина надреза – 15 мм).
- Комплектный сжимающий валик \varnothing 95 мм.
- Панель управления.

T-600

Количество надрезающих валиков	шт.	2
Количество режущих дисков (на валике)	шт.	69
Производительность	кг/ч	до 8000
Скорость вращения надрезающих валиков (плавная регулировка)	об/мин	20÷40
Максимальная высота надрезаемого продукта	мм	180
Общая мощность	кВт	2,2
Напряжение и частота питания	В, 50Гц (3Р+РЕ)	3 × 400
Акустическая мощность	дБ(А)	70
Давление сжатого воздуха	МПа	0,6 ÷ 0,8
Потребность в сжатом воздухе	м ³ /ч	до 1
Ширина зоны надреза	мм	600
Масса	кг	650

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