

Камера интенсивного охлаждения служит для интенсивного охлаждения мяса и продуктов его переработки, непосредственно после их термической обработки. Камера дополнительно может быть оборудована системой, позволяющей вести процессы термообработки.

**В камере можно выполнять следующие процессы:**

- Охлаждение водным душем.
- Охлаждение воздухом.
- Охлаждение водным душем и воздухом.
- Проветривание.
- Дополнительная опция пара низкого давления для термической дезинфекции и возможности варки.

Эксплуатационные преимущества:

- сокращение потерь в весе готового продукта
- сокращение времени охлаждения конечного продукта
- продление срока годности продукта

Базовая комплектация модели:

- Конструкция камеры, полностью изготовлена из кислотоустойчивой стали, изолирована полиуретановой пеной и минеральной ватой, создающими превосходную термоизоляцию.
- Холодильные испарители изготовлены из кислотоустойчивой стали.
- Хладагенты: водяной туман и/или холодный воздух.
- Возможность одновременной или попеременной дозировки хладагентов в зависимости от вида продукта.
- Уплотнения выполнены из специальных сортов силикона, обеспечивая полную герметичность камеры.
- Охлаждение до температуры ок. 4 °C.
- Безопасные двери камеры открываются также изнутри.
- Датчик открытых дверей.
- Принудительная циркуляция воздуха, обеспечивающая равномерное распределение температуры внутри камеры.
- Автоматическая система увлажнения, предотвращающая сморщивание оболочки продуктов во время их охлаждения.
- Автоматически управляемый холодильный агрегат.
- Возможность подключения камеры к имеющейся у клиента холодильной сети.
- Панель управления

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