

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 Touch панели).
- Измерение, контроль и установка температуры в барабане массажера.
- Два вида внутреннего перемешивающего элемента.
- Программирование и контроль вакуума.
- Панель управления.

## МAM-600

Объем барабана	дм <sup>3</sup>	600
Максимальная загрузка	кг (л)	400 (450)
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	2,21,10,750,860,11
Напряжение и частота питания	В, 50Гц (3Р+РЕ)	3 × 400
Общая установленная мощность	кВт	~ 5,5
Ток максимальной нагрузки	А	17
Масса	кг	1600

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