
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

Камера предназначена для термической обработки мяса и мясных продуктов, а также рыбы и сыра, при помощи разных технологических процессов.

В камере выполняются следующие технологические операции:

- Осадка.
- Сушка.
- Копчение.
- Варка.
- Окраска.
- Запекание.
- Размораживание.
- Проветривание.

Система нагрева:

- Электрическая
- Паровая
- Электро-паровая
- Газовая
- На дизельном топливе.

Преимущества:

- изготовлена из кислотостойкой стали
- модульная конструкция (панели, соединяясь, образуют модуль)
- возможность соединения произвольного количества модулей
- микропроцессорная система управления
- индивидуальная система циркуляции воздуха, нагрева и увлажнения для каждого модуля
- размещение машинных агрегатов на крыше камеры
- оснащение каждого модуля индивидуальной системой автоматической мойки
- эффективная термоизоляция стен и профилей камеры
- оснащение дверей камеры замками, позволяющими открывать двери изнутри
- сокращение времени технологических процессов
- экономия энергии
- сокращение до минимума потерь в весе
- высокое качество и повторяемость выпускаемой продукции
- оснащение каждого модуля независимой системой циркуляции воздуха
- автоматическая подача свежего воздуха (или дыма)
- удаление использованного воздуха
- точный контроль и управление системой парообразования
- увеличенное пространство циркуляции
- уникальная форма камеры смешивания
- эффективная система нагрева

Камеры специального исполнения:

- Камеры с возможностью обжарки (до 1350С);
Камеры с системой охлаждения, позволяющие вести процессы холодного копчения



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.

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