



INTERMIK

Более **25** лет
вместе

Ињекторы

для красного и белого мяса

для рыбы

с системой SAS

линии для ињекции

мешалки рассола

туннель обтекания

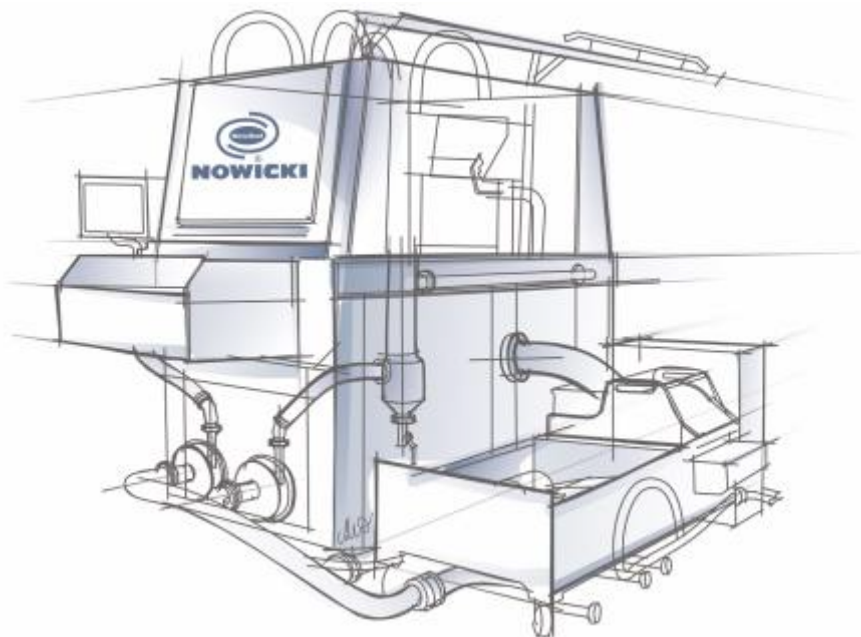
тендеризаторы

www.intermik.ru

ПРОИЗВОДИМ ДЛЯ ВАС ЛУЧШЕЕ

ЕВРОПЕЙСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Это фундамент Вашего бизнеса



ИНЪЕКТОРЫ ДЛЯ МЯСА МНМ

ОДНОГОЛОВОЧНЫЕ И МНОГОГОЛОВОЧНЫЕ ИНЪЕКТОРЫ SAS

ИНЪЕКТОРЫ ДЛЯ РЫБ И БЕЛОГО МЯСА МН-F/SAS

ВРАШАЮЩИЙСЯ ФИЛЬТР

ЛИНИИ ИНЪЕКТИРОВАНИЯ

СИСТЕМА МОНИТОРИНГА SCADA

ТЕНДЕРИЗАТОРЫ

МЕШАЛКИ РАССОЛА

УЗЛЫ МЕШАЛОК РАССОЛА

ТУННЕЛЬ ОБТЕКАНИЯ

Сила новых технологий

Уважаемые Господа,

Представляем Вашему вниманию каталог машин и оборудования. В случае спецзаказа или вопросов по нашим продуктам просим обращаться к нашим специалистам, которые обеспечат профессиональное и экстренное обслуживание.





ИНЪЕКТОРЫ ДЛЯ МЯСА МНМ

предназначен для введения рассола под давлением во внутрь мяса с костью и без костей

в целях быстрого посола в процессе обработки и производства копченых изделий.

Применяется на заводах по переработке мяса свинины, птицы, рыбы.



понятная и простая в обслуживании панель управления



панель оператора типа "touch panel" (опция)



MNM-68/204

Технические данные

Тип ињектора		MNM-21/84 1-головочные	MNM-39/156 1-головочные	MNM-68/204 1-головочные	MNM-136/408** 2-головочные	
Количество гнезд	шт.	21	39	68	136	
Макс. количество ињектирующих игл	шт.	до 84	до 156	до 204	до 408	
Передвижение ленты транспортера (регулируемое)		3 скорости	4 скорости	5 скорости	4 скорости	
Ширина транспортера	мм	326	376	525	525	
Максимальная производительность	кг/ч	500÷2000	500÷3500	500÷6000	500÷7000	
Шаг головки	мм	200	200 (250 ¹)	200 (250 ¹)	200	
Величина ињекции	%	6-55	6-55	6-55	6-55	
Напряжение и частота питания*	В, 50 Гц	3 400	* возможность изготовления под другое напряжение и частоту			
Установленная мощность	кВт	1,8	1,8	2,9	5,4	
Габариты	L=длина	мм	1440	1770	1733	2310
	B=ширина	мм	760	840	990	1000
	H=высота	мм	1840	2000	1970	2080
Вес	кг	330	430	490	680	

¹ - опция для мяса без костей

** применение многоигольчатой головки требует консультации

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



MNM-21/84



быстрозаменяемая игольчатая головка

Преимущества конструкции:

- выполнение из кислотостойкой стали
- возможность получения высоких и низких инъекций
- многофункциональная система инъецирующих головок (1, 2, 3 и 4-игольчатых)
- легкий и быстрый способ замены и мойки всей инъецирующей головки
- шаг инъецирующей головки 200 мм (опции: 120, 250 мм)
- плавная регулировка скорости головки (опция)
- разборчивая и простая в обслуживании панель управления типа touch
- приставка для ручного инъецирования (опция)
- простой способ мойки и демонтажа транспортера
- регулируемая скорость шага транспортера в 3-х или 4-х диапазонах
- высокопроизводительный центробежный насос рассола выполнен из кислотостойкой стали
- плавная регулировка давления рассола на контрольной панели до 3 бар (опция 4 бара)
- функция перемешивания и выкачивания рассола из резервуара
- червячные насосы для густых рассолов (опция)
- закрытая циркуляция рассола
- легкий способ мойки многоступенчатой системы фильтрации рассола
- возможность охлаждения рассола при помощи вращающегося фильтра (опция в MNM-68/204, MNM-136/408)

Многофункциональные инъецирующие головки

возможность выбора 1, 2, 3, 4-игольчатых инъецирующих и тендеризирующих головок

	MNM-21/84; MNM-39/156	MNM-68/204; MNM-136/408**
Игольчатые головки		
Головки тендеризации		
Смешанные головки		

Обозначение инъекторов

М - красное мясо; иглы диаметром 4 мм

Р - белое мясо; иглы диаметром 3 мм

MP - красное мясо (иглы диаметром 4 мм) и белое (иглы диаметром 3 мм)

F - рыба; иглы диаметром 2 мм

K - кулинарная инъекция; иглы диаметром 2 мм





ОДНОГОЛОВОЧНЫЕ И МНОГОГОЛОВОЧНЫЕ ИНЪЕКТОРЫ SAS**

Более широкие возможности управления процессом инъектирования. Инъекторы SAS SYSTEM предназначены для реализации сложнейших процессов инъектирования, включающих широкий спектр сырья, т.е.

- мышцы и элементы красного мяса с костью и без костей
- тушки птицы и элементы белого мяса с костью и без костей
- кулинарное мясо - белое и красное
- рыба и рыбное филе



Сертификат на электромагнитную совместимость TÜVRheinland

** SAS - Servo Automatic System



MH-336 SAS и MH-117 SAS

Технические данные

Тип инъектора		MH-75 SAS	MH-117 SAS	MH-212 SAS
Количество головок	шт.	1	1	1
Количество инъектирующих игол	шт.	75	117	212
Количество ножей	шт.	-	-	-
Передвижение ленты транспортера (регулируемое)	скорости	3 скорости	3 скорости	3 скорости
Ширина транспортера	мм	370	450	750
Максимальная производительность	кг/ч	до 3000	до 5000	до 6000
Величина инъекции	%	5 100	5 100	5 100
Давление сжатого воздуха	МПа	0,6 0,8	0,6 0,8	0,6 0,8
Напряжение и частота питания*	В, 50Гц	3 400	3 400	3 400
Установленная мощность инъектор + фильтр	кВт	8,0+1,1	9,0+1,1	13,5+1,1
Размеры с фильтром рассола L=длина В=ширина Н=высота	мм	2600/1957/2100	2434/2041/2187	2980/2646/2200
Вес с фильтром рассола	кг	1200	1440	1530

* возможность изготовления под другое напряжение и частоту

Что дает система SAS?



MН-75 SAS



транспортер с электронной регулировкой шага спокойно перемещает инъецируемое сырье

- высокая повторяемость уровня инъецирования
- низкая инъекция до 10%, а также высокая инъекция до 100%
- инъецирующая головка новой генерации с возможностью быстрого монтажа и демонтажа, а также переустановка на головку с иглами 2 мм, 3 мм, 3,5 мм (в стандартном исполнении головка с одним комплектом игл 3,5 мм)
- высокая производственная эффективность в кг/ч
- максимальная скорость движения головки до 60 циклов в минуту
- инъекция слоя сырья разной толщины без выжимания рассола
- приспособление высоты спуска игл над транспортером
- возможность программирования момента инъекции т.е. определение слоя сырья, которое будет подвергаться инъекции
- привод транспортера, синхронизированный с приводом инъецирующей головки, предоставляет возможность добиться большого кол-ва комбинаций сеток наколов
- насосы, независимо питающие каждую головку*
- специальный насос для рассолов с высокой степенью вязкости (опция)
- индивидуальное управление для каждой головки*
- возможность отключения отдельных головок*
- возможность индивидуального оснащения каждой головки любыми иглами или например тендеризационными ножами
- стол для мойки транспортера, головок и остальных элементов (для MН-75 - опция)
- простая в обслуживании панель оператора типа touch
- система диагностики с использованием интернета, позволяющая оценить возможные проблемы и отремонтировать оборудование on-line
- система быстрого демонтажа и замены игольчатых головок
- уникальная система соблюдения гигиены головки, сокращающая до минимума время мойки внутренней системы питания игл

*относится к многоголовочным инъекторам

MН-336 SAS	MН-424 SAS	MН-516 SAS	MН-424T SAS	MН-660 F/SAS	MН-700 F/SAS	MН- 1480 F/SAS
1	2	2	3	1	2	3
336	424	516	424	660	424	424
-	-	-	1176	-	-	1176
3 скорости	3 скорости	3 скорости	3 скорости	3 скорости	3 скорости	3 скорости
750	750	1050	750	600	750	750
до 7000	до 10 000	до 20 000	10 000	до 5 000	до 10 000	до 7 000
5÷100	5 100	5 100	5 100	5 100	5 100	5 100
0,6÷0,8	0,6 0,8	0,6 0,8	0,6 0,8	0,6 0,8	0,6 0,8	0,6 0,8
3x400	3 400	3 400	3 400	3 400	3 400	3 400
17 (20,5 опция)	27	31,0+1,1	32,0+1,1	16,0+1,1	27	20,0+1,1
2900/2500/2500	3225/2420/2170	3960/3060/2170	3825/2485/2165	3000/2210/1870	3225/2420/2170	3310/2860/1950
1530	2190	2160	2440	1000	2190	1700

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





Вращающийся фильтр

Вращающийся фильтр обеспечивает тщательную очистку находящегося в циркуляции рассола даже от малейших загрязнений, особенно трудных для устранения, например клочки мяса и сухожилий, комочки белков.

Вращающийся фильтр снабжен функцией перемешивания и откачки рассола из резервуара, а также оснащен легкой для мойки, многоступенчатой системой фильтрации рассола.



Вращающийся фильтр FBN

Многоступенчатая система фильтрации рассола:

- внутренний фильтр с вкладышами разной градации, подбираемый в зависимости от вида игл, степень загрязнения фильтра проверяется автоматически при помощи коммандо-контроллера
- внутренний фильтр FBN со шелевым барабаном для очень тщательной очистки возвращающегося рассола, возможность подвода щели к примененному рассолу
- фильтр-занавеска, состоящий из трех секций сеток разной градации, установленный в модуле вращающегося фильтра с возможностью очистки без остановки оборудования
- круглый и погруженный засасывающий фильтр, благодаря которому потери рассола сводятся до минимума
- специальный профиль дна фильтра

Технические данные

Вращающийся фильтр		FBN-68 FBN-136	FBN-75 FBN-117 FBN-660	FBN-212 FBN-336 FBN-1480	FBN-424	FBN-516
Объем резервуара	дм ³	200	250	330	400	550
Щель барабана	мм	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Установленная мощность	кВт	0,7	0,7	0,67	1,04	1,2
Напряжение и частота питания*	В, 50 Гц	3 400 * возможность изготовления под другое напряжение и частоту				
Габариты						
L=длина	мм	1830	1620	1750	1970	2570
B=ширина	мм	1020	900	990	1020	1270
H=высота	мм	700	800	800	800	800
Вес	кг	140	140	180	240	380

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

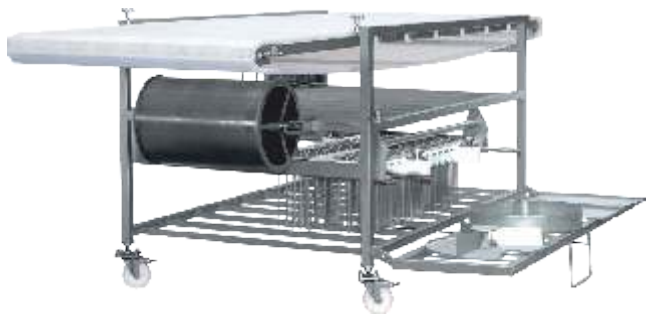


Управление

Все процессы инъекции программируются и управляются при помощи разборчивой и легкой в обслуживании панели управления типа touch применение которой позволяет полностью контролировать все параметры иньектора



MH-117 SAS



стол для мойки транспортера, головок и остальных элементов



3-головочная система



MH-516 SAS





ИНЪЕКТОРЫ ДЛЯ РЫБ И БЕЛОГО МЯСА MH-F/SAS

предназначены для продвинутых технологических процессов инъекции рыб, рыбных филе и белого мяса без кости.



MH-660 F/SAS

Технические данные

Тип инъектора		MH-350 SAS	MH-700 SAS	MH-660 F/SAS	MH-1480 F/SAS
Количество головок	шт.	1	2	1	2
Количество инъектирующих игл	шт.	350	700	660	1480
Передвижение ленты транспортера (регулируемое)	скорости	3 скорости	3 скорости	3 скорости	3 скорости
Ширина транспортера	мм	750	750	600	1050
Макс. производительность	кг/ч	до 6000	до 15 000	до 5000	до 7000
Величина инъекции	%	5÷100	5÷100	4÷55	4÷55
Давление сжатого воздуха	МПа	0,6÷0,8	0,6÷0,8	0,6÷0,8	0,6÷0,8
Напряжение и частота питания*	В, 50Гц	3 400	3 400	3 400	3 400
Установленная мощность	кВт	19	28	15	20
Размеры (длина/ширина/высота)	мм	2980/1656/2165	3230/1646/2163	3000/2210/1870	3310/2860/1950
Вес с фильтром рассола	кг	1690	2190	1000	1700

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



уникальная система устранения чрезмерного кол-ва рассола с поверхности инъектируемого сырья



уникальная система сохранения гигиены головки, укорачивающая до минимума время внутренней мойки системы питания игл.

Преимущества конструкции:

- вся конструкция выполнена из кислотоустойчивой стали
- инъектирующая головка новой генерации с возможностью легкого монтажа и демонтажа, переоборудования на головку с иглами 2; 2,5; 3 мм (стандартно-головка с одним комплектом игл 2 мм)
- сервопривод игольчатой головки и транспортера
- уникальная система устранения чрезмерного количества рассола с поверхности инъектируемого сырья
- легкое и разборчивое управление при помощи „touch” панели
- система чистки внутренней части головок, не требующая трудоемкого демонтажа головок
- плавная регулировка скорости движения головки
- позиционирование головки в зависимости от толщины сырья в диапазоне 30-80 мм
- регулировка высоты спуска игл над поверхностью транспортера
- программирование уровня начала и конца инъекции
- инъекция в произвольном слое сырья
- плавная регулировка параметров давления инъекции
- постоянное измерение температуры рассола
- стабильность параметров во время работы, как низкие так и высокие инъекции характеризуются высокой повторяемостью
- система автодиагностики
- система интернетной диагностики (опция)
- стол для мойки транспортера, головок и остальных элементов
- уникальная система сохранения гигиены головки, укорачивающая до минимума время внутренней мойки системы питания игл

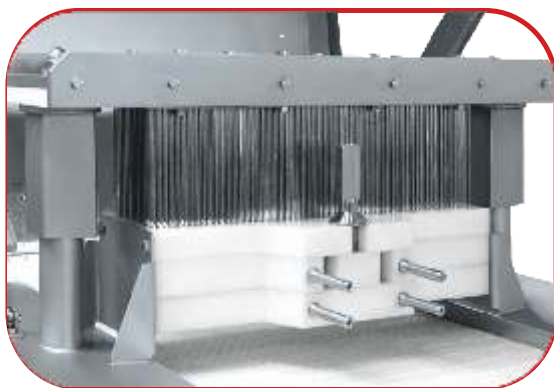




ТЕНДЕРИЗАТОРЫ

Предназначены для смягчения, увеличения пластичности мяса и увеличения податливости связывания рассолов, в равной степени как полных мышц, так и кусочков мяса.

Применяются для таких продуктов, как: ветчина, кулинарное мясо, стейки, гирозы, шницели и т.п.



многоножевая режущая головка



TN-700

Преимущества конструкции ножевых тендеризаторов:

- кислотостойкое исполнение
- многоножевая режущая головка
- 3-уровневая регулировка толщины тендеризируемого слоя, для мясных элементов со шкуркой или без
- бесступенчатая регулировка скорости режущей головки



TN-1000

Ножовой тендеризатор - технические данные

Тип		TN-700	TN-1000
Количество режущих ножей	шт.	833	1026
Производительность	кг/ч	до 4000	до 5000
Количество циклов	об/мин.	15 30	15 50
Макс. высота разрезаемого продукта	мм	160	160
Установленная мощность	кВт	3	3,8
Ширина зоны резки	мм	600	1050
Размеры			
	L = длина	мм	1700
	B = ширина	мм	1120
	H = высота	мм	1950
Вес	кг	570	1300

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

Преимущества конструкции дискового тендеризатора:

- кислотостойкое исполнение
- многодисковая система тендеризации, основанная на 2 режущих валах
- легкость монтажа и демонтажа режущих валов превосходно облегчает текущее обслуживание и мойку устройства
- плавная регулируемая сила нажима верхнего вала позволяет подобрать оптимальные условия работы для вида ассортимента и технологических операций
- возможность применения валов с разной резьбой в зависимости от вида операции выполняемых устройством
- регулировка толщины тендеризируемого слоя с управляющей панели
- 2 синхронных транспортирующих стола - загрузочный и разгрузочный с регулируемым углом наклона



понятная и простая в обслуживании панель управления



T-600

Дисковый тендеризатор - технические данные

Тип		T-600	
Количество надрезающих валов	шт.	2	
Количество ножей на вале	шт.	69 (101)*	
Производительность	кВт	до 8000	
Ширина зоны надреза	мм	600	
Максимальная высота надрезаемого продукта	мм	180	
Мощность нижнего двигателя надрезающего вала	кВт	2,2	
Габаритные размеры	L = длина	мм	1900
	B = ширина	мм	1286
	H = высота	мм	1522
Вес	кг	900	

* опция

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





ЛИНИИ ИНЪЕКТИРОВАНИЯ

Составление инъектора SAS SYSTEM с другим оборудованием, напр.: загрузочным устройством, вращающимся фильтром, мешалками рассолов, конвейерами, туннелем обтекания позволяет создать полностью профессиональную, автоматическую линию инъектирования.



промышленная линия для инъекции филе птицы

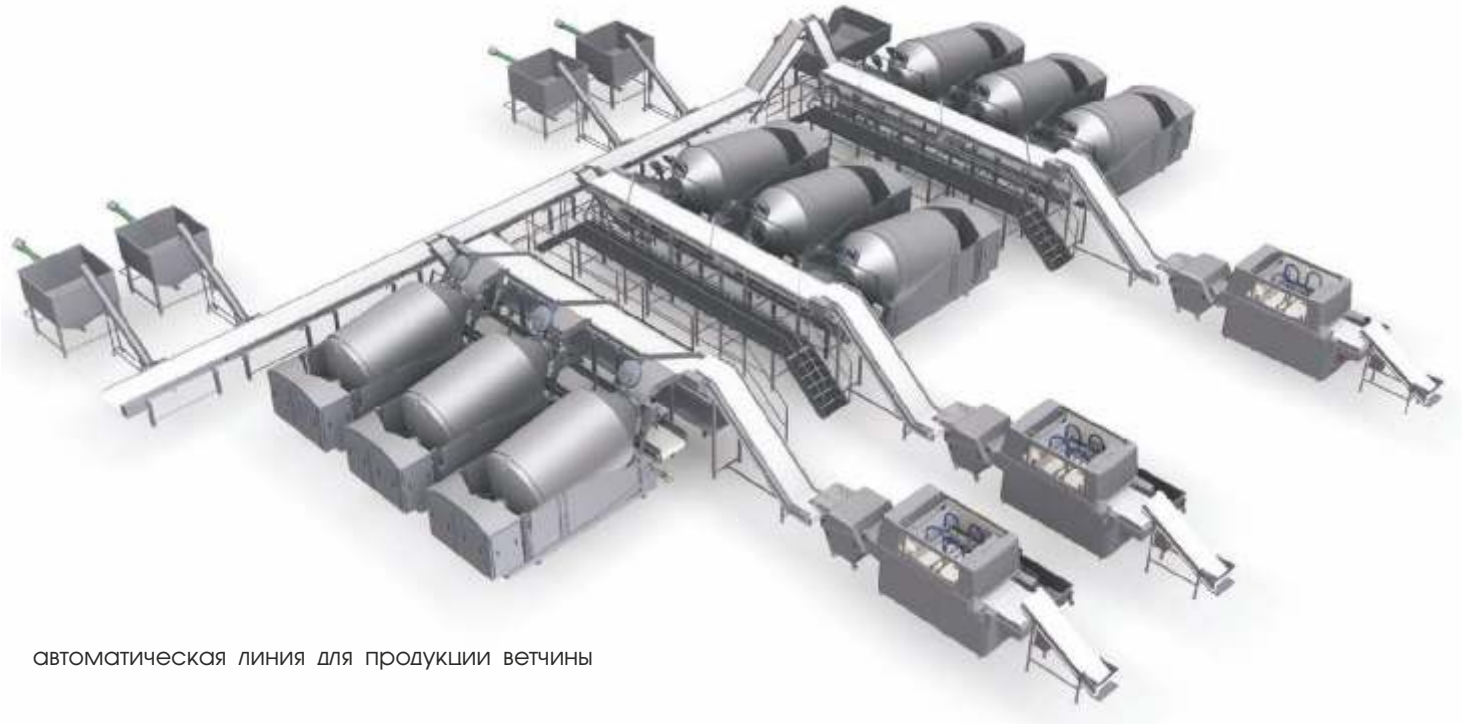
Система охлаждения SK

Предназначена для сохранения требуемой температуры рассола в процессе инъектирования.

- кислотоупорное изготовление
- простая мойка
- система мониторинга работы оборудования
- система управления с предохранением циркуляционного насоса
- возможность охлаждения как из собственного холодильного агрегата, так и из центральной системы
- возможность установки в уже работающих машинах
- управление непосредственно из инъектора



линия для инъекции с туннелем обтекания



автоматическая линия для продукции ветчины



промышленная линия для инъекции филе птицы



линия для инъекции МиМ





МЕШАЛКИ РАССОЛА

мешалки рассола предназначены для изготовления, охлаждения и хранения рассола, используемого для инъектирования мышц и мясных элементов

Мешалки позволяют быстро получать однородные рассолы, без осадка, при использовании сухих веществ

Возможность применения версии с охлаждением, а также микропроцессорного управления, позволяет полностью контролировать процесс подготовки рассола.



MS-1000

Версия с сенсорной панелью

Технические данные

Типы мешалок рассола			MS-250	MS-400	MS-1000	MS-1500	MS-2000
Емкость главного бака		дм ³	250	400	1000	1500	2000
Напряжение, частота питания*		В, 50 Гц	3 400	* возможность изготовления под другое напряжение и частоту			
Установленная мощность		кВт	2,0	2,1	4,6	4,8	6,7
Система охлаждения с агрегатом			–	–	–	–	–
Холодопроизводительность системы охлаждения		кВт	–	–	–	–	–
Установленная электрическая мощность холодильного агрегата		кВт	–	–	–	–	–
Габариты	L=длина	мм	800	1380	1920	2200	2200
	B=ширина	мм	1270	1150	1420	1600	1810
	H=высота	мм	1780	1930	2180	2290	2655
Вес / Вес с агрегатом		кг	140	180	370	470	600

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



MS-400

Преимущества конструкции:

- кислотостойкое исполнение
- конструкция, отвечающая наивысшим гигиеническим требованиям
- тройная система перемешивания компонентов раствора (механическая, циркуляционная, инжекторная мешалка)
- самодействующий забор сухих компонентов
- возможность транспортировки готового рассола
- эффективный центробежный насос
- прецизионно градуированный резервуар мешалки
- возможность интегрирования оборудования с инжектором
- короткое время получения однородного раствора рассола
- полный контроль кол-ва заданной воды (опция)
- полный контроль температуры раствора (опция)
- шлифованная внутренняя часть загрузочной воронки вместе с вибрирующим устройством (опция) для эффективного введения сухих компонентов в воду
- возможность приспособления устройства к приготвлению густых соусов
- мембранный насос для густых рассолов (опция)
- возможность стерилизации рассола лампой UV (опция)
- панель управления типа touch (опция)



Применение продуктивного центробежного насоса, создающего циркуляцию жидкости, позволяет эффективно ввести сухую субстанцию в жидкость.

	MS-400CH	MS-1000CH	MS-1500CH	MS-2000CH
	400	1000	1500	2000
	2,1	5,0	5,2	7,5
	ZCH-2	ZCH-3	ZCH-4	ZCH-5
	4,6	10,0	15,2	21,6
	~2,3	~5,3	~8,9	~11,5
	1380	1760	2600	2595
	1150	1350	1830	1935
	1930	2200	2290	2655
	390	740	870	1120





УЗЛЫ МЕШАЛОК РАССОЛА

Предназначены для приготовления рассолов с большим количеством сухих компонентов. Позволяют быстро и эффективно получить однородные рассолы, используемые в пищевой переработке.

Два резервуара (приготавливающий и складировующий), два высокопроизводительных насоса, компьютерная система контроля процесса приготовления рассола, система охлаждения - все это предоставляет возможность дальнейшего эффективного приготовления процессов инъектирования и массажира, что непосредственно влияет на качество итогового продукта.



ZMS-2000

Технические данные

Тип		ZMS-750	ZMS-1000	ZMS-1500	ZMS-2000	
Объем резервуара	дм ³	2 750	2 1000	2 1500	2 2000	
Полная установленная мощность	кВт	7,5	8	8	8	
Напряжение и частота питания*	В, 50 Гц	3 400	* возможность изготовления под другое напряжение и частоту			
Габариты	L=длина	мм	3250	3300	3850	4070
	B=ширина	мм	1590	2100	2300	2280
	H=высота	мм	2320	2450	2450	2500
Вес	кг	900	1100	1200	1650	

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

Преимущества конструкции:



плиточный теплообменник



„touch panel“ управления

- открытая конструкция комплексов мешалок рассола, удовлетворяющая наивысшим гигиеническим требованиям
- возможность как охлаждения рассола благодаря собственному автономному холодильному агрегату, так и подключения к холодильной системе Клиента
- применение полной автоматике и контроля процесса благодаря:
 - пневматическому управлению клапанами
 - электронному управлению кол-вом заданной воды
 - управлению кол-вом перекаченного раствора, готового для последующих процессов
 - управлению температурой раствора
- продуктивная система охлаждения рассола
- система автоматической дозировки рассола в иньектор
- возможность работы всего узла (опция) под большей нагрузкой с рассолом с высокой вязкостью благодаря:
 - сильнейшим и более производительным смешивающе-перекачивающим насосам
 - вибрирующему устройству на загрузочной воронке
- возможность применения механических мешалок



ZMS-750





ЗАГРУЗОЧНОЕ УСТРОЙСТВО WPN-2

Опрокидыватель тележек предназначен для перегрузки сырья из типичных тележек емкостью 200 дм³ непосредственно в емкости или оборудование.

Используется для инжекторов типа МНМ и МН.

Технические данные

Тип		WPN-2
Грузоподъемность	кг	300
Допустимая вместимость	кг	200
Высота загрузки	мм	1100
Расстояние рамы с тележкой от пола в крайнем верхнем положении	мм	2520
Допустимое рабочее давление масла	МПа	16
Напряжение и частота питания	В; 50Гц (3Р+N+РЕ)	3 400
Установленная мощность	А	~1,1
Размеры длина/ширина/высота	мм	2011/1233/2715
Вес	кг	~240



WPN-2



ЗАГРУЗОЧНОЕ УСТРОЙСТВО WPD-1

Опрокидыватель для выгрузки сырья из EUROBOX непосредственно на транспортер инжектора.

Технические данные

Тип		WPN-2
Допустимая загрузка	кг	1000
Размеры EUROBOX (дл. x шир. x выс.)	мм	1200 1000 850
Расстояние края насыпающего ковша от пола	мм	1400
Расстояние рамы с EUROBOX от пола в крайнем верхнем положении	мм	3100
Допустимое рабочее давление масла	МПа	16
Уровень акустического давления	дБ (А)	70
Напряжение и частота питания	В; 50Гц (3Р+N+РЕ)	3 400
Установленная мощность	А	~2,2
Размеры длина/ширина/высота	мм	3200/1970/1920
Вес	кг	700



WPD-1

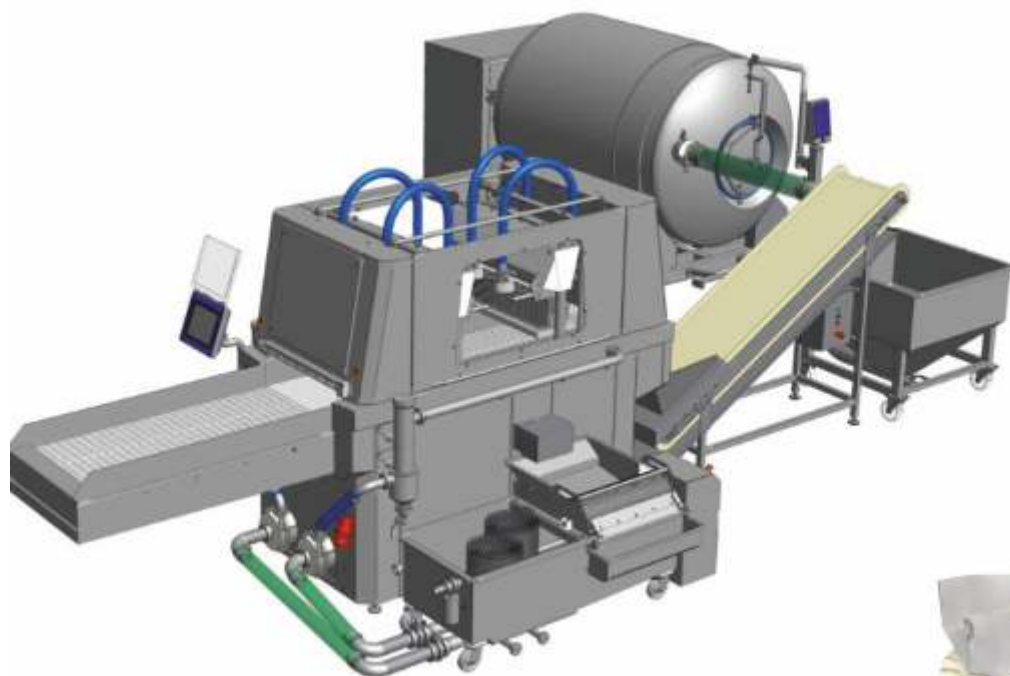
Продавец оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования и изменять его технические характеристики, в связи с изменениями конструкции машин и индивидуальными пожеланиями клиента

ЛЕНТОЧНЫЕ КОНВЕЙЕРЫ



3 вида ленточных конвейеров для инъекторов

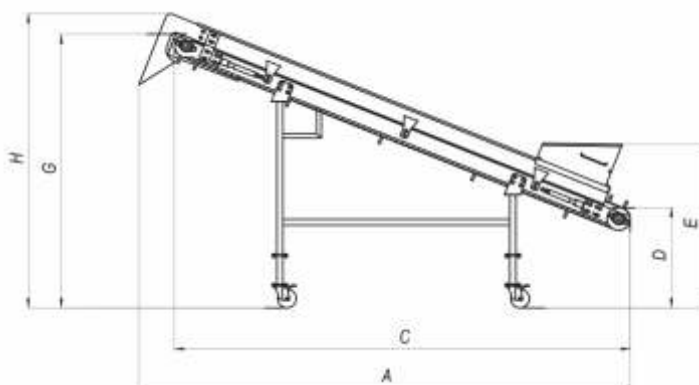
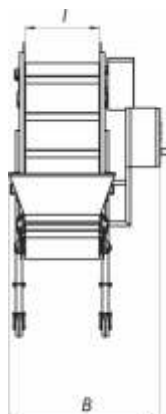
- BC-1 – предназначен для перегрузки из инъектора в туннель отекания ТО-1
- BC-4 – для перегрузки из туннеля отекания в следующую машину
- BC-5 – для перегрузки сырья из инъектора в загрузатель WP-3



Линия с BC-4



BC-1



Ленточные конвейеры - габариты

	A	B	C	D	E	G	H	D
BC-1	1750	683	1555	828	1050	1667	1717	550
BC-4	2447	693	2248	428	834	1667	1717	550
BC-5	2893	670	2793	596	639	2149	2199	450





ТУННЕЛЬ ОБТЕКАНИЯ

является устройством для проведения после инъекции двух процессов. Одним является отделение чрезмерного кол-ва рассола с инъектируемых элементов, а вторым - закрытие заметных отверстий после игл.

Кроме процессов инъекции кулинарного мяса туннель обтекания может быть использован для постоянного отделения водного рассола от инъектируемых мышц для продукции копченостей.



ТО-1

Технические данные

Тип		ТО-1	ТО-2
Длина барабана обтекания	мм	3500	2500
Наклон барабана		0 3°	0 3°
Обороты барабана	об/мин.	0 25	0 25
Напряжение питания*	В; 50 Гц	3 400	3 400
Установленная мощность	кВт	~2,5	~2,5
Размеры			
L=длина В=ширина Н=высота	мм	4390/1270/2080+2340	3370/1270/1810+2000
Вес	кг	1380	1165

* возможность выполнения под другое напряжение и частоту

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

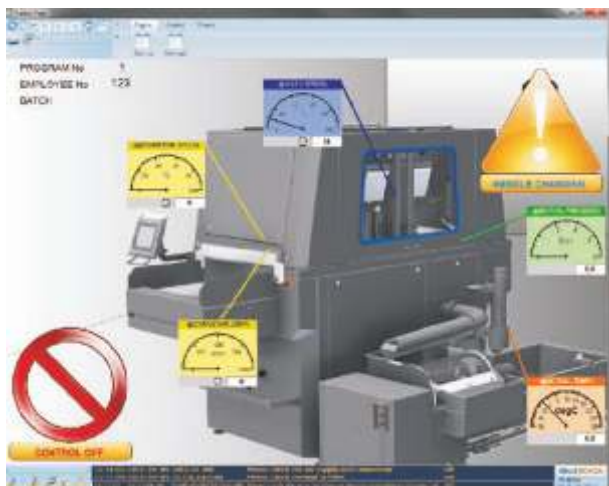
Система мониторинга SCADA



Система мониторинга SCADA

обеспечивает мониторинг куттеров, массажеров, инжекторов и камер копчения. При помощи программы можно следить, записывать и хранить в компьютере все параметры работы инжекторов, т.е.:

- номер актуально выполняемой фазы
- номер обслуживающего
- скорость барабана
- текущее время впрыска пара (в массажерах с подогревом паром)
- текущее время перерыва во впрыске пара
- актуальные тревоги
- часы и минуты актуально выполняемого цикла
- температура загруженного сырья
- текущее время актуально выполняемой фазы
- значение вакуумметрического давления в барабане
- статус оборудования (в каком режиме работает оборудование)
- вес загруженного сырья
- вес отдельных компонентов загруженного сырья



окно параметров

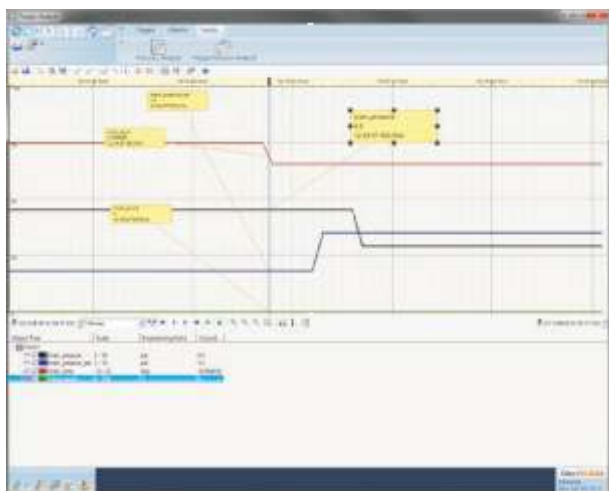


диаграмма параметров

Наблюдаемые данные могут высвечиваться в виде активного окна или диаграммы работы по времени.

Все наблюдаемые параметры могут записываться в виде файла в памяти компьютера.

В случае аварии компьютера данные могут воспроизводиться программой мониторинга. Существует также возможность приготовления документации технологического процесса в виде распечатки с диаграммой выполнения данных во времени.





INTERMIK



www.intermik.ru



Польша: Interмик Sp. z o.o.

01-756 Варшава
ул. Пшасньска 6а
тел. +48 22 633 42 85
e-mail: intermik@intermik.eu



Россия: ООО «Интермик-Рустех»

127273 Москва
Березовая аллея д. 5А, стр. 1-3, ком. 6, оф. 603
тел. +7 495 231 19 00
e-mail: intermik@intermik.ru



Беларусь: Иностранное унитарное торгово-ремонтное предприятие «ИНТЕРМИК»

224013 Брест
Бульвар Шевченко 6/1
тел. +375 162 58 92 61
e-mail: intermik@brest.by



Украина: ООО «ИНТЕРМИК - пищевые технологии»

07455 Киевская обл., Броварской р-н, с. Княжичи,
ул. Марии Лагуновой 1Б
тел. +380 44 277 29 34
e-mail: intermik@intermik.kiev.ua



Грузия:

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



Казахстан:

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



Узбекистан:

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

более **25** лет
вместе

