

Высококачественная лопастная мешалка **серии MIX**, объемом **180** литров. Процесс смешивания осуществляется двумя скрещенными мешалками, расположенными на разной высоте. Компактная конструкция и расположенные на валах лопасти с зубцами позволяют аккуратно и тщательно перемешивать любые виды продуктов, независимо от их клейкости. Это идеальное решение для всех видов мясных фаршей, гамбургеров, овощей, фруктов, зерновых смесей и даже кормов для животных.

Мешалки **серии MIX** отличаются очень коротким временем выгрузки перемешиваемого продукта — при этом меж отдельными партиями в мешалке остается только небольшое количество фарша.

Корпус и валы мешалок **серии MIX** выполнены в 100% из кислотостойкой стали. Трехзонная конструкция: привода, гигиены и смешивания позволяет содержать устройство в чистоте, не допуская возникновения очагов бактерий и обеспечивая возможность легко контролировать состояние уплотнений.

Для того, чтобы мешалка полностью отвечала всем Вашим потребностям, существует возможность ее оснащения следующим дополнительным оборудованием:

- колонная загрузка (с правой или с левой стороны)
- PLC
- плавная регулировка оборотов
- система взвешивания
- автоматическое дозирование воды
- охлаждение N₂, CO₂ с впрыском охлаждающего вещества через насадки снизу или трубки сверху
- насадки для непосредственного впрыска пара (примеры применения: печеночные паштеты, овощи, детское и медицинское питание, корма для животных)
- двойной нагревательный/охлаждающий контур (супы, сыры, соусы)
- система easy clean — система монолитных уплотнений смешивающих валов, позволяющая поддерживать идеальную чистоту посредством возможности быстрого и легкого монтажа и демонтажа уплотнений для тщательной очистки
- спиральные валы

MIX-180

Общий объем	л	180
Максимальная загрузка	л	135
Установленная мощность	кВт	2.4
Опция загрузки		PZ-2/250
Мощность подавателя	кВт	0.75
Управление		ручная панель
Скорость вращения валов	об/мин	30/60 скорости вращения левые/правые обороты
Вес мешалки нетто	кг	388
Разгрузка тележками DIN 9797	л	200 (опция 120)
Открытие / закрытие крышек		ручное



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