

Высококачественная лопастная мешалка **серии MIX**, объемом **450** 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-450

Общий объем	л	450
Максимальная загрузка	л	360
Установленная мощность	кВт	4,5
Опция загрузки		PZ-2/250
Мощность подавателя	кВт	0,75
Управление		ручная панель
Скорость вращения валов	об/мин	20/40II скорости вращения/левые/правые обороты
Вес мешалки нетто	кг	570
Разгрузка тележками DIN 9797	л	200
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