

Вакуумные мешалки **серии MIX-V** идеально подходят для продуктов, требующих устранения пузырьков воздуха перед процессом эмульгирования, начинки или формования. Данные устройства с возможностью дополнительного охлаждения также идеально подходят для широкого спектра такой продукции как гамбургеры, котлеты, нагетсы, паштеты и другие.

Усиленная конструкция ванны оборудования, а также прочная и герметичная верхняя крышка позволяют мешалкам **серии MIX-V** создавать вакуум до 97% (20 мм рт. ст.). Вакуум улучшает уплотнение и экстракцию белка, а также позволяет контролировать плотность материала. Вакуум создается благодаря работе вакуумных насосов марки BUSCH.

Корпус и валы мешалок **серии MIX-V** выполнены в 100% из кислотостойкой стали. Трехзонная конструкция: привода, гигиены и смешивания позволяет содержать устройство в чистоте.

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

- непрерывная загрузка (с правой или с левой стороны)
- PLC и плавная регулировка в стандартной комплектации
- система взвешивания
- автоматическое дозирование воды
- дополнительный ажурный верхний щиток, позволяющий работать при открытой вакуумной крышке
- охлаждение N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub> 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)
- спиральные валы

## MIX-1500V

|                              |        |  |
|------------------------------|--------|--|
| Общий объем                  | л      | 1500                                   |
| Максимальная нагрузка        | л      | 1200                                   |
| Потребляемая мощность        | кВт    | 16,5                                   |
| Вариант загрузки             |        | PZ-2/250                               |
| Вакуумный насос              |        | BUSCH 63м <sup>3</sup> /ч              |
| Мощность механизма подачи    | кВт    | 0,75                                   |
| Управление                   |        | Микроконтроллер PLC / сенсорная панель |
| Скорость вращения валов      | об/мин | 3-28плавная регулировка оборотов       |
| Давление                     | бар    | 6                                      |
| Вес нетто миксера            | кг     | 2320                                   |
| Разгрузка в тележки DIN 9797 | л      | 200                                    |
| Открытие/закрытие крышек     |        | пневматически                          |



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](mailto:intermik@intermik.pl)

Россия:  
тел. +7 495 981 25 70  
e-mail: [intermik@intermik.ru](mailto:intermik@intermik.ru)

Беларусь:  
тел. +375 162 259 221  
e-mail: [intermik@brest.by](mailto:intermik@brest.by)

Украина:  
тел. +380 44 277 29 34  
e-mail: [intermik@intermik.kiev.ua](mailto:intermik@intermik.kiev.ua)

Калининград:  
тел. +7 4012 57 40 16  
e-mail: [yantarspices@intermik.eu](mailto:yantarspices@intermik.eu)

Казахстан:  
тел. +48 795 509 314  
e-mail: [kazakhstan@intermik.eu](mailto:kazakhstan@intermik.eu)

Грузия:  
тел. 995 599 566 850  
e-mail: [georgia@intermik.eu](mailto:georgia@intermik.eu)

Туркменистан:  
тел. +993 12 362 421  
e-mail: [turkmenistan@intermik.eu](mailto:turkmenistan@intermik.eu)

Армения:  
тел. +374 10 550 141  
e-mail: [armenia@intermik.eu](mailto:armenia@intermik.eu)

Азербайджан:  
тел. +994 502 235 025  
e-mail: [azerbaijan@intermik.eu](mailto:azerbaijan@intermik.eu)

Кыргызстан:  
тел. +48 795 509 314  
e-mail: [kyrgyzstan@intermik.eu](mailto:kyrgyzstan@intermik.eu)

Таджикистан:  
тел. +48 795 509 314  
e-mail: [tajikistan@intermik.eu](mailto:tajikistan@intermik.eu)