

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-650V

Общий объем	л	650
Максимальная нагрузка	л	520
Потребляемая мощность	кВт	13
Вариант загрузки		PZ-2/250
Вакуумный насос		BUSCH 40м <sup>3</sup> /ч
Мощность механизма подачи	кВт	0,75
Управление		Микроконтроллер PLC / сенсорная панель
Скорость вращения валов	об/мин	4-36плавная регулировка оборотов
Давление	бар	6
Вес нетто миксера	кг	1100
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)