

Мешалки **серии MIX-Z** предназначены для очень интенсивного перемешивания густых и тяжелых мясных фаршей, например при производстве шаурмы, а также мучных фаршей. В месильном корыте расположены две скрещенные мешалки Z-образной формы или лопастные мешалки.



ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ: ВАКУУМ СИСТЕМА

Усиленная конструкция ванны оборудования, а также прочная и герметичная верхняя крышка позволяют мешалкам серии MIX-V создавать вакуум до 97% (20 мм рт. ст.).

Корпус и валы мешалок **серии MIX-Z** 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:

- валы с лопастями
- колонная загрузка (с правой или с левой стороны)
- PLC и плавная регулировка в стандартной комплектации
- 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)

MIX-1500Z и MIX-1500ZV

		MIX-1500Z	MIX-1500ZV
Общий объем	л	1500	1500
Максимальная нагрузка	л	900	900
Потребляемая мощность	кВт	31,5	33,0
Вариант загрузки		PW-2/250	PW-2/250
Вакуумный насос		-	BUSCH 63м ³ /ч
Вакуумный насос	кВт	0,75	0,75
Управление		Микроконтроллер PLC / сенсорная панель	Микроконтроллер PLC / сенсорная панель
Скорость вращения валов	об/мин	3-28 влево/вправоплавная регулировка оборотов	3-28 влево/вправоплавная регулировка оборотов
Вес нетто миксера	кг	4300	4400
Разгрузка в тележки DIN 9797	л	2x200	2x200
Открытие/закрытие крышек		гидравлически	гидравлически

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