

Это идеальная машина для малых и средних промышленных предприятий мясопереработки. Ей можно смешивать разные типы мясного или любого другого продукта. Изготовленный полностью из полированной нержавеющей стали, с системой смешивания с пересекающимися перемешивающими лопастями и фронтальной автоматической выгрузкой продукта непосредственно в тележку, куттер, перекачивающий насос, или непосредственно в шнековый конвейер, RS450 обладает непревзойденным преимуществом. RS 450 включает в себя микропроцессор на 10 программ для быстрой смены режима работы для различных смесей. Чаша имеет объем 450 литров. Кроме того, можно добавить вертикальный погрузчик для дополнительной автоматизации процесса.



Преимущества конструкции:

- Переменная скорость перемешивающих лопастей
- Подходит для смешивания небольшого количества продуктов
- Вакуумная системы и дополнительное введение CO2
- Прочная конструкция из нержавеющей стали

RS 450

Емкость чаши	л	450
Корзина ёмкостью	л	100/200
Потребляемая мощность	кВт	4

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