

Тендеризатор предназначен для механического надрезания мясных элементов с целью увеличения поверхности впитывания рассола. В результате этой операции повышается выход продукта, улучшается связывание надрезов, уменьшаются термические потери. Тендеризатор применяется для таких продуктов, как: ветчина, кулинарное мясо, стеки, шницели.



#### ТЕНДЕРИЗАТОР T-600 характеристика:

- механизм тендеризации – валики для надреза поверхности.
- вся конструкция выполнена из кислотоустойчивой стали.

#### В зависимости от вида продукции можно применять следующие конфигурации валиков :

##### 1. Два надрезающих валика

Применение: для двухстороннего надреза мышц.

Вид продукта: ветчина, консервированная ветчина, ветчина в формочках (из кусков, из мышц). Надрезающий валик сверху и снизу.

##### 2. Надрезающий валик сверху, полный сжимающий валик внизу

Применение: для одностороннего надреза мышц.

Вид продукта: ветчина из кусочков мяса (напр.: крестьянская ветчина), рулет из грудинки, также со шкуркой.

##### 3. Накалывающий валик сверху, полный сжимающий валик внизу

Применение: для одностороннего накалывания соединительной ткани на грудинке.

Вид продукта: грудинка.

#### Базовая комплектация модели:

- Колеса для передвижения устройства.
- Два комплектных надрезающих валика  $\varnothing$  100 мм с ножами (глубина надреза – 15 мм).
- Комплектный сжимающий валик  $\varnothing$  95 мм.
- Панель управления.

#### T-600

|   |                   |           |
|---|-------------------|-----------|
| Количество надрезающих валиков                              | шт.               | 2         |
| Количество режущих дисков (на валике)                       | шт.               | 69        |
| Производительность  | кг/ч              | до 8000   |
| Скорость вращения надрезающих валиков (плавная регулировка) | об/мин            | 20÷40     |
| Максимальная высота надрезаемого продукта                   | мм                | 180       |
| Общая мощность  | кВт               | 2,2       |
| Напряжение и частота питания                                | В, 50Гц (3Р+РЕ)   | 3 × 400   |
| Акустическая мощность                                       | дБ(А)             | 70        |
| Давление сжатого воздуха                                    | МПа               | 0,6 ÷ 0,8 |
| Потребность в сжатом воздухе                                | м <sup>3</sup> /ч | до 1      |
| Ширина зоны надреза   | мм                | 600       |
| Масса   | кг                | 650       |

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)