

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 Ø 100 мм с ножами (глубина надреза – 15 мм).
- Комплектный сжимающий валик Ø 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 (ЗР+РЕ)	3 × 400
Акустическая мощность	дБ(А)	70
Давление сжатого воздуха	МПа	0,6 ÷ 0,8
Потребность в сжатом воздухе	м ³ /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	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