

**Волчок-мешалка серии MG** — это инновационное сочетание лопастной мешалки и высококачественного волчка, идеально пригодное для подготовки, измельчения и формования таких продуктов как молотое мясо, мясные фарши для колбас, гамбургеров, нагетсов и пр.

Перемешивание двумя мешалками с лопастями, позволяет сохранить отличную структуру фарша, обеспечивая при этом эффективное перемешивание жирного и нежирного мяса, даже на 20% быстрее.

Волчок разработан специально для размельчивания предварительно измельченного мяса.



Корпус и валы волчок-мешалки выполнены в 100% из кислотостойкой стали.

Волчок-мешалки серии MG могут дополнительно оборудоваться системой охлаждения жидким N<sub>2</sub> или CO<sub>2</sub>.

Для того, чтобы волчок-мешалка полностью отвечала всем Вашим потребностям, существует возможность ее оснащения следующим дополнительным оборудованием:

- колонная загрузка (с правой или с левой стороны)
- PLC
- плавная регулировка оборотов
- система взвешивания
- автоматическое дозирование воды
- охлаждение N<sub>2</sub> или 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)
- система easy clean — система монолитных уплотнений смешивающих валов, позволяющая поддерживать идеальную чистоту посредством возможности быстрого и легкого монтажа и демонтажа уплотнений для тщательной очистки
- спиральные валы.

## Волчок-мешалка MG-450/160

Общий объём	л	450
Максимальная нагрузка	л	350
Диаметр горловины	мм	160
Мощность смешивания	кВт	4,5
Управление		ручная панель
Мощность волчка	кВт	18,5 / 30,0 опционально
Вес	кг	1530
Открытие/закрытие крышек		пневматически
Давление	бар	6

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)