

Вакуумный массажер с позиционированием угла наклона барабана предназначен для проведения технологических процессов размораживания, варки, выпаривания, засолки и массирования в условиях контролируемой температуры. Один из составляющих технологического процесса производства мясных деликатесов, специально спроектирован для массирования, соления, облагораживания и повышения эластичности мышц элементов мяса.

Вакуумный массажер типа МАН-G Cooking дает возможность объединения нескольких технологических процессов в одном оборудовании, без необходимости перезагрузки продукта:

- размораживание,
- пропаривание (например каши),
- варка (шкурки, языки),
- посол,
- массирование,



КОНФИГУРАЦИИ В ИСПОЛНЕНИИ МОДЕЛИ :

1. с впрыском пара + изолируемая рубашка.
2. с впрыском пара + подогрев рубашки + изолируемая рубашка

Базовая комплектация модели:

- Вся конструкция, включая раму, выполнена из кислотоустойчивой стали.
- Точно рассчитанная конфигурация барабана и система лопастей барабана предоставляющая возможность:
 - сократить время массирования,
 - улучшить качество мышц,
 - идеально массировать самые нежные мясные элементы,
 - снизить потери до минимума.
- Плавная регулировка всех параметров массирования.
- Регулировка угла наклона барабана массажера.
- Возможность автоматизации процессов загрузки-разгрузки мяса.
- Автоматическое закрывание и открывание крышки.
- Система регулировки вакуума не требующая обслуживания.
- Многоступенчатая система защиты вакуум-насоса.
- Два технологических отверстия.
- Клапан забора рассола.
- Компьютерная система мониторинга параметров работы оборудования.
- Изолированная рубашка по всему периметру барабана.
- Узел установки зазора барабана массажера.
- Панель управления.

МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МАН-G PS Cooking

Объем барабана	дм ³	3200	5200	7200	10 200
Максимальная загрузка	кг	2000	3100	4300	6 100
Максимальная загрузка для замороженных блоков	кг	1000	1500	2200	3000

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

МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МАН-G PS Cooking

Регулируемые обороты барабана	об/мин	0,5 ÷ 9	0,5 ÷ 8	0,5 ÷ 7	0,5 ÷ 7
Максимальная продолжительность программы	ч	~ 600	~ 600	~ 600	~ 600
Максимальная продолжительность цикла	ч	100	100	100	100
Максимальная продолжительность фазы	мин	100	100	100	100
Величина достигаемого вакуума	%	95	95	95	95
Напряжение питания и частота	В, 50Гц	3 × 400 (ЗР+РЕ)			
Мощность двигателя вакуум-насоса	кВт	1,5	2,2	2,2	2,2
Мощность двигателя привода барабана	кВт	2 × 1,5	2 × 2,2	2 × 3	2 × 4
Мощность двигателя циркулирующего насоса	кВт	0,75	0,75	0,75	0,75
Мощность двигателя гидравлического агрегата	кВт	4	4	4	4
Установленная мощность	кВт	~ 9,3	~ 12	~ 13,2	~ 15,2
Акустическая мощность устройства	дБ(А)	70	70	70	70
Масса	кг	3 000	3 500	3 800	5 700
Система приготовления пара					
Мощность парогенератора	кВт	21	21	28 ÷ 96	28 ÷ 96
Производительность парогенератора	кг/ч	30	30	40 ÷ 120	40 ÷ 120

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