

ИНЪЕКТОР МНМ-416 ПОСЛЕ КАП. РЕМОНТА

Инъектор пружинно-механической системы предназначен для введения рассола под давлением во внутрь мяса с костью и без костей, а также мяса птицы, в целях быстрого посола в процессе обработки и производства. Применяется на заводах по переработке мяса свинины, птицы, рыбы.

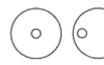
МНМ-416 - характерные модели:

- M обработка красного мяса; иглы ø 4 мм.
- P обработка белого мяса; иглы ø 3 мм.
- MP обработка красное мяса (иглы ø 4 мм) и белое (иглы ø 3 мм).
- F обработка рыбного сырья; иглы ø 2 мм.
- K кулинарная инъекция; иглы ø 2 мм.



Базовая комплектация модели с двумя инъецирующими головками:

- Вся конструкция выполнена из кислотоустойчивой стали.
- Две инъектирующие игловые головки.
- Плавная регулировка давления.
- Максимальное количество игол 416, количество гнезд 208.
- Расположение игл в гнездах:
 - головка с единичными иглами,
 - головка с двойными иглами.



- Два насоса регулированные независимо отдельно.
- Расстояние инъектирующих головок от ленточного конвейера 200 мм.
- Возможность охлаждения рассола при помощи вращающего фильтра.
- Функция перемешивания и выкачивания рассола из резервуара.
- Система мониторинга текущей работы машины.
- Панель управления Touch panel.

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.

тел. +48 795 509 314

e-mail: tajikistan@intermik.e