

Массажер это одна из составляющих технологического процесса производства мясных деликатесов: шинки, шейки, лопатки, полендвицы, грудинки и колбасных изделий. Массажер предназначен для массажа, соления, облагораживания и повышения эластичности элементов мяса. Предусмотрен для обработки разных видов мяса: свинины, говядины, баранины, конины, а также дичи.

## МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МА-1500PSCH с охлаждением - характерные узлы:

- изолированная охлаждающая рубашка по всему периметру барабана;
- холодильный агрегат.



## Базовая комплектация модели:

- Вся конструкция, включая раму, выполнена из кислотоустойчивой стали.
- Точно рассчитанная конфигурация барабана и система лопастей барабана.
- Плавная регулировка всех параметров массажа.
- Система регулировки вакуума не требующая обслуживания.
- Многоступенчатая система защиты вакуум-насоса.
- Технологическое отверстие.
- Клапан забора рассола.
- Возможность массажа в изменяющейся среде (газовой).
- Изолированная охлаждающая рубашка по всему периметру барабана.
- Холодильный узел с агрегатом ZCH 2.
- Компьютерная система мониторинга параметров работы оборудования.
- Стандартная установка агрегата от барабана до 5 м.
- Панель управления.

## МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МА-1500PSCH

|   |                  |           |
|---|------------------|-----------|
| Объем барабана  | дм <sup>3</sup>  | 1500      |
| Максимальная загрузка                                 | кг               | 750       |
| Количество программ массажа                           | шт.              | 30        |
| Регулируемые обороты барабана                         | об/мин           | 0 ÷ 8     |
| Максимальная продолжительность программы              | ч                | ~ 600     |
| Максимальная продолжительность цикла                  | ч                | 100       |
| Максимальная продолжительность фазы                   | мин              | 100       |
| Величина достигаемого вакуума                         | кПа              | 95        |
| Напряжение питания и частота                          | В, 50Гц (ЗР+РЕ)  | 3 × 400   |
| Общая установленная                                   | кВт              | 3,8       |
| Мощность двигателя циркулирующего насоса              | кВт              | 0,37      |
| Мощность двигателя вакуум-насоса                      | кВт              | 1,1       |
| Мощность двигателя привода барабана                   | кВт              | 1,5       |
| Питание для выключателя:- предохранитель- сечение жил | Амм <sup>2</sup> | 3 × 252,5 |
| Акустическая мощность устройства                      | дБ(А)            | 70        |
| Холодильный узел                                      | ZCH              | ZCH 2     |
| Установленная мощность                                | кВт              | 3,2       |
| Хладагент   |                  | R507      |

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