

Массажер это одна из составляющих технологического процесса производства мясных деликатесов: шинки, шейки, лопатки, полендвицы, грудинки и колбасных изделий. Массажер предназначен для массирования, соления, облагораживания и повышения эластичности элементов мяса, а также перемешивания всякого типа фаршей, специй. Предусмотрен для обработки разных видов мяса



МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МА-200PSCH- 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 массирования.
- Система регулировки вакуума не требующая обслуживания.
- Многоступенчатая система защиты вакуум-насоса.
- Регулировка вакуума в заданных циклах.
- Изолированная рубашка по всему периметру барабана.
- Холодильный агрегат UNTEK 6213GK.
- Регулировка угла установки барабана массажера.
- Панель управления – Touch panel.

МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МА - 200 PSCH

Объем барабана	дм ³	200
Максимальная загрузка	кг	120
Количество программ массирования	шт.	30
Регулируемые обороты барабана	об/мин	0 ÷ 15
Величина достигаемого вакуума	кПа	95
Напряжение питания и частота	В, 50Гц (3Р+РЕ)	3 × 400
Ток максимальной нагрузки	А	5
Мощность двигателя наклона барабана	кВт	0,12
Мощность двигателя привода барабана	кВт	0,55
Мощностью двигателя вакуумного насоса	кВт	0,75
Общая установленная мощность	кВт	~1,7
Акустическая мощность устройства	дБ(А)	70
Габаритные размеры:длинаширинавысота	мм	1 7001 1801 540
Масса	кг	435
Холодильный агрегат		UNTEK 6213GK
Диапазон измерения температуры	°С	-20 ÷ +99
Диапазон настройки температуры охлаждения	°С	от 0
Хладагент		R 507
Мощность двигателя компрессора холодильного агрегата	кВт	0,86
Мощность двигателя вентилятора холодильного агрегата	кВт	0,115

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