

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

МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МА-3600PSCH 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 массажирования
- Система регулировки вакуума не требующая обслуживания.
- Многоступенчатая система защиты вакуум-насоса.
- Технологическое отверстие.
- Клапан забора рассола.
- Регулировка вакуума в заданных циклах.
- Возможность массажирования в изменяющейся среде (газовой).
- Изолированная охлаждающая рубашка по всему периметру барабана.
- Холодильный узел с агрегатом ZCH.
- Компьютерная система мониторинга параметров работы оборудования.
- Стандартная установка агрегата от барабана до 5 м.
- Панель управления.

МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МА-3600PSCH

Объем барабана	дм ³	3600
Максимальная загрузка	кг	1800
Количество программ массажирования	шт.	30
Регулируемые обороты барабана	об/мин	0 ÷ 7
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 (3Р+РЕ)	3 × 400
Мощность двигателя вакуум-насоса	кВт	1,5
Мощность двигателя привода барабана	кВт	2 × 1,5
Питание для выключателя: предохранительсечение жил	Амм ²	3 × 254
Максимальный ток	А	10
Акустическая мощность устройства	дБ(А)	70
Холодильный узел	ZCH	ZCH 3
Установка температуры охлаждения	°С	от 5
Хладагент		R507
Установленная электрическая мощность	кВт	7,2

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