

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. Предусмотрен для обработки разных видов мяса: свинины, говядины, баранины, конины, а также дичи.

## МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МА-500PSCH 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 массирования.
- Система регулировки вакуума не требующая обслуживания.
- Многоступенчатая система защиты вакуум-насоса.
- Технологическое отверстие.
- Клапан забора рассола.
- Возможность массирования в изменяющейся среде (газовой).
- Изолированная охлаждающая рубашка по всему периметру барабана.
- Холодильный узел с агрегатом ZCH 1.
- Компьютерная система мониторинга параметров работы оборудования.
- Стандартная установка агрегата от барабана до 5 м.
- Панель управления.

## МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МА-500 PSCH

Объем барабана	дм <sup>3</sup>	500
Максимальная загрузка	кг	250
Количество программ массирования	шт.	30
Регулируемые обороты барабана	об/мин	0 ÷ 14
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 (3P+PE)	3 × 400
Общая установленная	кВт	2,7
Мощность двигателя циркулирующего насоса	кВт	0,37
Мощность двигателя вакуум-насоса	кВт	0,75
Мощность двигателя привода барабана	кВт	1,5
Питание для выключателя:- предохранитель- сечение жил	Амм <sup>2</sup>	3 × 202,5
Акустическая мощность устройства	дБ(А)	70
Холодильный узел	ZCH	ZCH 1
Установленная мощность	кВт	1,8
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