

Массажер это одна из составляющих технологического процесса производства мясных деликатесов предназначен для массирования, соления, облагораживания и повышения эластичности элементов мяса. Дополнительно, массажер приспособлен к проведению в нем процессов варки шкурок, языков и другого мяса, засолки голов, выпаривания каши, а также к проведению процессов размораживания.

КОНФИГУРАЦИИ В ИСПОЛНЕНИИ МОДЕЛИ:

1. с впрыском пара.
2. с впрыском пара + изолируемая рубашка.
3. с подогревом рубашки + изолируемая рубашка,
4. с впрыском пара + подогрев рубашки + изолируемая рубашка.



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.
- Регулировка вакуума в заданных циклах.
- Компьютерная система мониторинга параметров работы оборудования.
- Панель управления.

МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МА-G-10000

Объем барабана	дм ³	10000
Максимальная загрузка	кг	5000
Количество программ массирования	шт.	30
Регулируемые обороты барабана	об/мин	0 ÷ 5
Максимальная продолжительность программы	ч	~ 600
Максимальная продолжительность цикла	ч	100
Максимальная продолжительность фазы	мин	100
Величина достигаемого вакуума	кПа	95
Давление сжатого воздуха	МПа	0,6 ÷ 0,8
Давление пара, подаваемого в питатель	МПа	0,3 ÷ 0,8
Давление пара за редуктором, подведенного к машине	МПа	0,15
Потребность пара	кг/ч	20 ÷ 80
Макс. температура пара в барабане	°С	150
Напряжение питания и частота	В, 50Гц (ЗР+РЕ)	3 × 400
Мощность двигателя вакуум-насоса	кВт	2,2
Мощность двигателя привода барабана	кВт	2 × 4
Питание для выключателя: предохранитель- сечение жил	Амм ²	3 × 5016
Общая установленная мощность	кВт	~ 12
Акустическая мощность устройства	дБ(А)	70
Масса	кг	5000

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