

Массажер это один из элементов составляющих технологический процесс производства мясных деликатесов, предназначен для массажикирования, солениия, облагораживаниия и повышения эластичности элементов мяса. Характерной чертой массажеров является возможность регулировки угла наклона барабана во время загрузки и выгрузки.



Базовая комплектация модели:

- Вся конструкция, включая раму, выполнена из кислотоустойчивой стали.
- Точно рассчитанная конфигурация барабана и система лопастей барабана.
- Нововведенная система лопастей предоставляющая возможность:
 - сократить время массажикирования,
 - улучшить качество мышц,
 - идеально массажикивать самые нежные мясные элементы,
 - снизить потери до минимума.
- Плавная регулировка всех параметров массажикирования.
- Регулировка угла установки барабана массажера.
- Возможность автоматизации процессов загрузки-разгрузки мяса.
- Автоматическое закрывание и открывание крышки.
- Система регулировки вакуума не требующая обслуживания.
- Многоступенчатая система защиты вакуум-насоса.
- Два технологических отверстия.
- Клапан забора рассола.
- Компьютерная система мониторинга параметров работы оборудования.
- Панель управления.

МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МАН-3200PS

Объем барабана	дм ³	3200
Максимальная загрузка	кг	2000
Максимальная загрузка для замороженных блоков	кг	1000
Количество программ массажикирования	шт.	30
Регулируемые обороты барабана	об/мин	0 ÷ 12
Регулируемые обороты барабана для замороженных блоков	об/мин	0 ÷ 9
Максимальная продолжительность программы	ч	~ 600
Максимальная продолжительность цикла	ч	100
Максимальная продолжительность фазы	мин	100
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
Мощность двигателя циркулирующего насоса	кВт	0,75
Мощность двигателя гидравлического агрегата	кВт	4
Общая установленная мощность	кВт	~ 9,1
Акустическая мощность устройства	дБ(А)	70
Масса	кг	2700

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