

Массажер это один из элементов составляющих технологический процесс производства мясных деликатесов, предназначен для массирования, соления, облагораживания и повышения эластичности элементов мяса. Характерной чертой массажеров является возможность регулировки угла наклона барабана во время загрузки и выгрузки. Массажер имеет холодильный узел.



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 массирования,
 - улучшить качество мышц,
 - идеально массировать самые нежные мясные элементы,
 - снизить потери до минимума.
- Плавная регулировка всех параметров массирования.
- 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.
- Изолированная охлаждающая рубашка по всему периметру барабана.
- Холодильный узел с агрегатом ZCH 3.

МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МАН 5200 PSCH

Объем барабана	дм ³	5200
Максимальная загрузка	кг	3100
Максимальная загрузка для замороженных блоков	кг	1500
Количество программ массирования	шт.	30
Регулируемые обороты барабана	об/мин	2 ÷ 11
Регулируемые обороты барабана для замороженных блоков	об/мин	0,5 ÷ 8
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	3 × 400 (3P+PE)
Мощность двигателя вакуум-насоса	кВт	2,2
Мощность двигателя привода барабана	кВт	2 × 2,2
Мощность двигателя циркулирующего насоса	кВт	0,75
Мощность двигателя гидравлического агрегата	кВт	4
Общая установленная мощность	кВт	~ 9,3
Акустическая мощность устройства	дБ(А)	70
Масса	кг	3 500
Холодильный узел		ZCH 3
Диапазон установки темп. охлаждения	°С	-5

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.

МАССАЖЕР ВАКУУМНЫЙ МАН 5200 PSCH

Хладагент		R 507
Масса	кг	170

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