



INTERMIK

более **25** лет
вместе

Ледогенераторы

моноблочные

разъемные

www.intermik.ru

ПРОИЗВОДИМ ДЛЯ ВАС ЛУЧШЕЕ

ЕВРОПЕЙСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Это фундамент Вашего Бизнеса

Сила НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Уважаемые Господа,

Представляем Вашему вниманию каталог машин и оборудования. В случае спецзаказа или вопросов по нашим продуктам просим обращаться к нашим специалистам, которые обеспечат профессиональное и экстренное обслуживание.



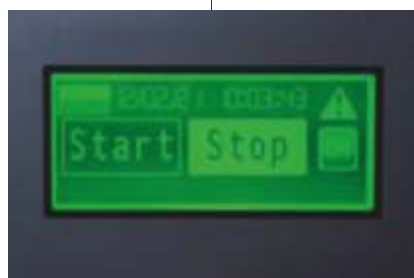
ЛЕДОГЕНЕРАТОРЫ



предназначены для производства замороженного «сухого» чешуйчатого льда, используемого в пищевой промышленности. Каждая модель ледогенератора может быть оснащена изолированной емкостью для льда, которая значительно продлевает срок хранения чешуйчатого льда. Могут применяться как в моноблочной, так и разъемной версиях.



разъемная версия



контроллер типа "touch panel"



моноблочная версия

Ледогенераторы - технические данные

Тип		WL-250 WL-250P*	WL-500 WL-500P*	WL-1100 WL-1100P*	WL-2200/ WL-2200P*	
Производительность (при температуре окружающей среды +20°C и температуре воды +5 до +15°C)	кг/24ч	до 250	до 500	до 1100	до 2200	
Расход воды	м ³ /24ч	~0,25	~0,5	~1,1	~2,2	
Напряжение и частота питания**	В, 50Гц	3 400 **возможность изготовления с другим напряжением и частотой				
Холодильная мощность	кВт	1,7	3,1	6,5	13	
Общая установленная мощность	кВт	1,4	1,9	4,3	9	
Хладагент		R507				
Габариты	L=длина	мм	930/550*	1035/550*	1265/550*	1575/550*
	V=ширина	мм	870/750*	870/845*	995/1005*	1325/1285
	H=высота	мм	1050/470*	1225/470*	1225/485*	1240/485*
Вес	кг	260/110*	280/120*	440/140*	630/180*	

*относится к разъемной версии





Ледогенератор с изолированной емкостью

Преимущества конструкции:

- выполнение из кислотостойкой стали
- эффективная холодильная система, точно подобрана к отдельным моделям
- разъемная версия позволяет отсоединить агрегат от испарителя и установить его вне помещения, например, на наружной стене производственного здания
- автоматический спуск воды
- дезинфекция UV питающей воды (опция)
- возможность применения изолированного резервуара
- хорошие параметры льда:
 - форма «сухой» чешуйки - толщины ок. 1мм
 - низкая температура (до -9°C), а также большая поверхность чешуйки
- опция рекуперации тепла из агрегата (опция)
- специальная версия с агрегатом Тропик для применения в тропических климатических условиях (опция)
- специальная версия с агрегатом для применения при низких температурах окружающей среды (опция)
- автоматическая ультразвуковая система мойки (опция)
- автоматическая система управления - touch panel
 - функции саморегулирования системы:
 - прерывание подачи воды во время рабочей паузы оборудования
 - управление очередностью включения агрегата и испарителя
 - включение работы испарителя только после предварительного размораживания
 - функция автостарта
 - система авто-диагностики с информацией о появившихся неисправностях
 - считывание времени работы
 - датчик уровня льда в бак-хранилище (опция)

	WL-3100P*	WL-6200P* / WL-6200H
	до 3100	до 6200
	~3,1	~6,2
	19	35
	12	23
R507		
	580*	730*/1400
	1355*	1350*/1560
	515*	1300*/590
	210*	480*/500



разъемная версия

Продавец оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования и изменять его технические характеристики, в связи с изменениями конструкции машин и индивидуальными пожеланиями клиента



Обладает превосходными технологическими свойствами для использования в пищевой промышленности.

Обеспечивает быстрое охлаждение массы, сохраняя нейтральность сырья.

- лед с большой поверхностью обмена тепла и с высокой мощностью охлаждения (температура льда до -9°C)
- чешуя льда (ок. 1мм) обеспечивает очень хорошее покрытие продукта
- медленный процесс таяния
- небольшое механическое сопротивление, отсутствие повреждений продукта и инструментов в перерабатывающих процессах, например: во время куттерования нет повреждений продукта и ножей куттера

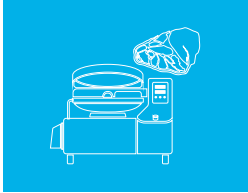
В пищевой промышленности сухая чешуя применяется, в частности:

- в мясной отрасли, в том числе при производстве вареной колбасы, где необходимо постоянное контролирование температуры фарша во время куттерования и во время посола мокрым способом в массажерах, которые не оснащены системой охлаждения – в этом случае добавления льда необходимо; охлаждение свежего мяса домашней птицы
- в хлебобулочной отрасли, при производстве хлебобулочных изделий, где температура теста непосредственно влияет на качество получаемого продукта
- в рыбной отрасли – рыба хранится на судах во льду, а затем в холодильных прилавках супермаркетов
- в гастрономии – холодильные экспозиционные витрины (прилавки) для свежих продуктов



Автоматическая ультразвуковая система мойки:

- высокая эффективность мойки
- специальная программа мойки, запускаемая автоматически
- короткое время мойки
- система, дозирующая дезинфицирующее моющее средство
- система не требует демонтажа элементов генератора



INTERMIK



www.intermik.ru



Польша: Interмик Sp. z o.o.
01-756 Варшава
ул. Пшасньска 6а
тел. +48 22 633 42 85
e-mail: intermik@intermik.eu



Россия: ООО «Интермик-Рустех»
127273 Москва
Березовая аллея д. 5А, стр. 1-3, ком. 6, оф. 603
тел. +7 495 231 19 00
e-mail: intermik@intermik.ru



Беларусь: Иностранное унитарное торгово-ремонтное предприятие «ИНТЕРМИК»
224013 Брест
Бульвар Шевченко 6/1
тел. +375 162 58 92 61
e-mail: intermik@brest.by



Украина: ООО «ИНТЕРМИК - пищевые технологии»
07455 Киевская обл., Броварской р-н, с. Княжичи,
ул. Марии Лагуновой 1Б
тел. +380 44 277 29 34
e-mail: intermik@intermik.kiev.ua



Грузия:
Рустави
тел. +995 599 566 850
e-mail: georgia@intermik.eu



Казахстан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: kazakhstan@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



Узбекистан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: uzbekistan@intermik.eu

более **25** лет
вместе

