



INTERMIK

более **25** лет
вместе

Формы копченостей

варочные прессы

копильно-варочные прессы

формы для паштетов

ажурные формы

пневматический пресс

вязальные машины

машины для подпетливания

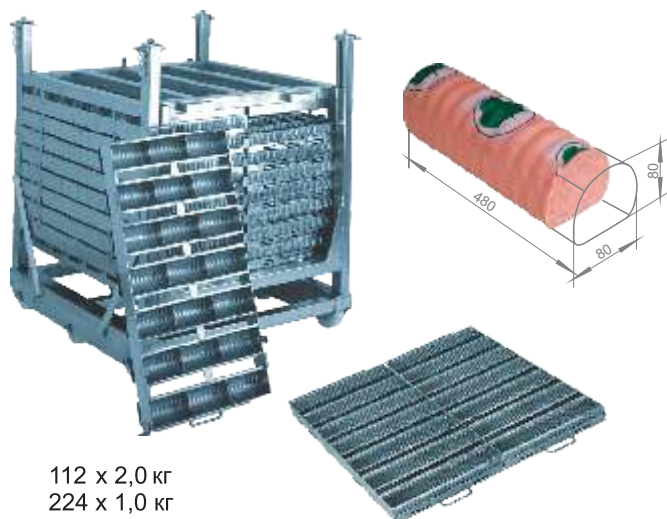
www.intermik.ru

ПРОИЗВОДИМ ДЛЯ ВАС ЛУЧШЕЕ
ЕВРОПЕЙСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Это фундамент Вашего бизнеса

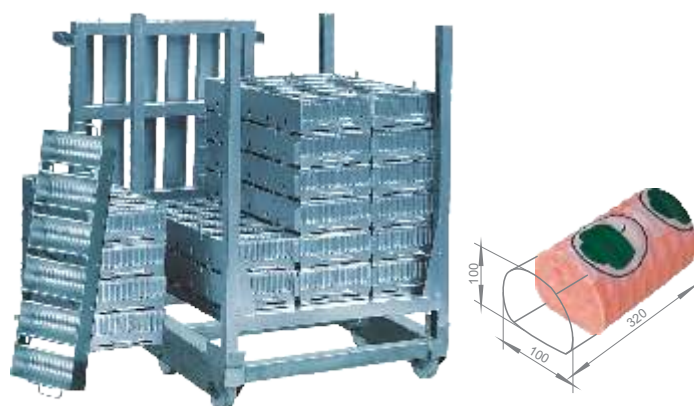
Варочные прессы

Все варочные прессы выполнены полностью из кислостойчивой стали.



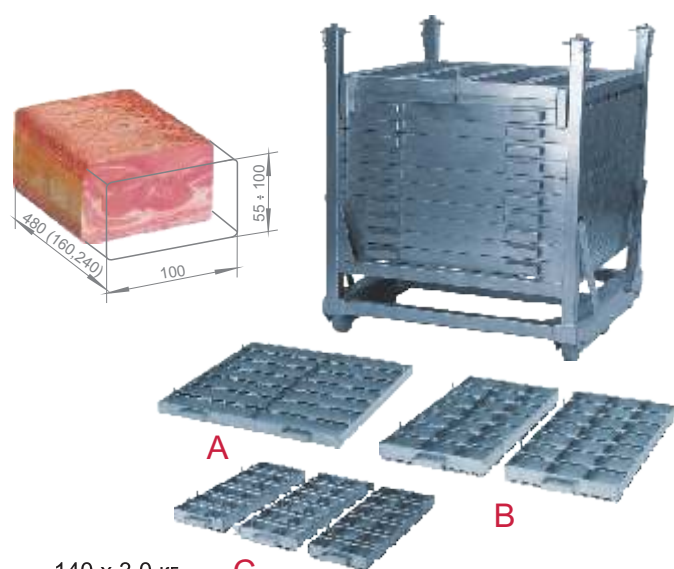
112 x 2,0 кг
224 x 1,0 кг
336 x 0,6 кг
560 x 0,4 кг

K1



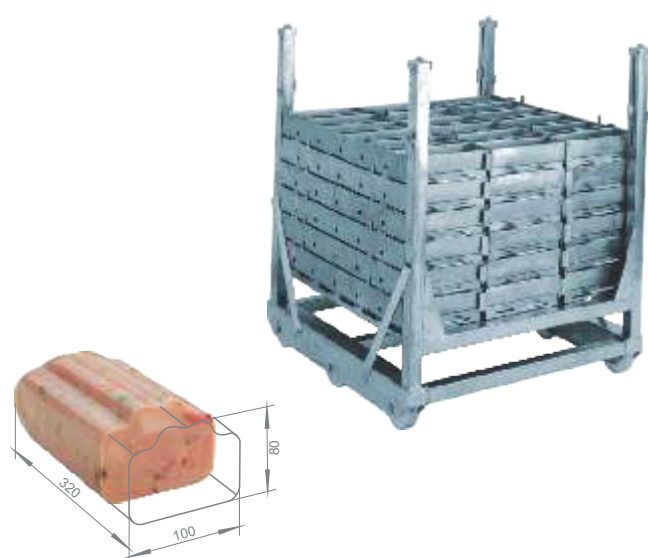
108 x 2,8 кг

K2



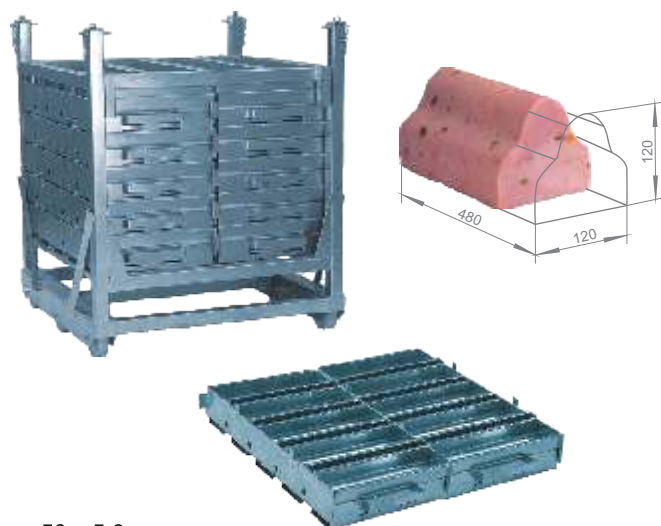
140 x 3,0 кг
280 x 1,5 кг
420 x 1,0 кг

K3



108 x 2,8 кг

K4



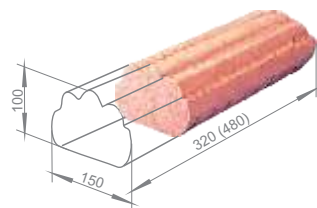
50 x 5,0 кг
100 x 2,5 кг

K5



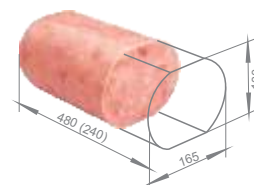
K7

Варочные прессы



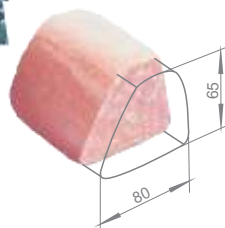
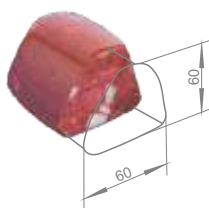
75 x 4,0 кг

K8



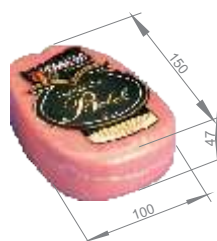
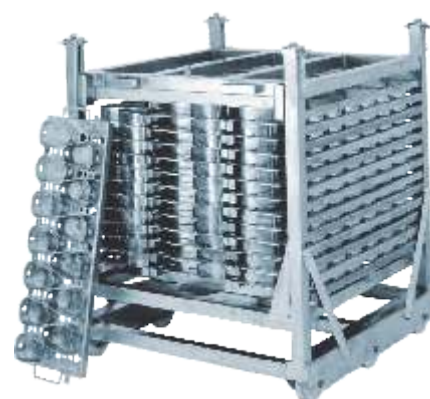
64 x 3,8 кг

K9



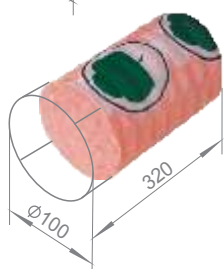
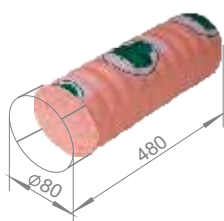
480 x 0,4 кг 336 x 0,65 кг
960 x 0,2 кг 448 x 0,50 кг

K13 K14



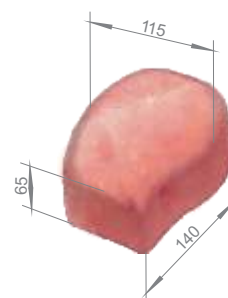
390 x 0,6 кг

K16



112 x 2,0 кг 108 x 2,8 кг

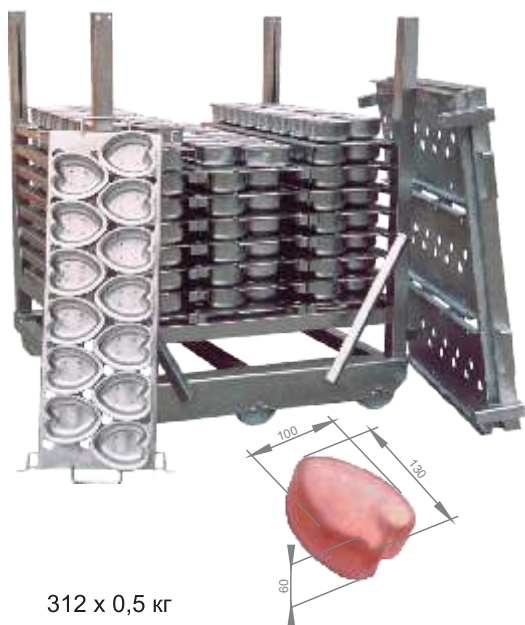
K19 K20



270 x 0,7 кг

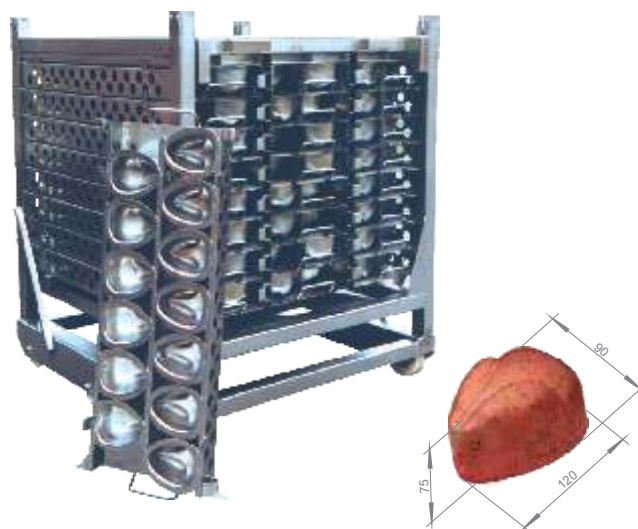
K21

Варочные прессы



312 x 0,5 кг

K22



312 x 0,5 кг

K23



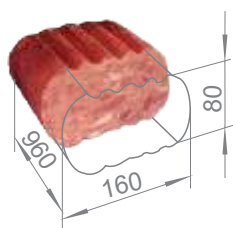
90 x 3,9 кг

K24



12 уровней

K30



24 x 13,0 кг



K27



72 x 2,8 кг

K26B

Коптильно-варочные прессы

Все коптильно-варочные прессы выполнены полностью из кислостойчивой стали.



Варочный пресс

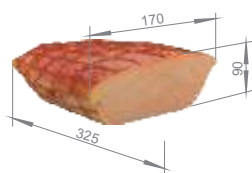
420 x 0,5 кг

K33



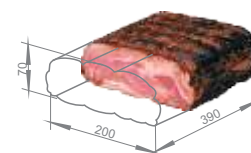
108 x 2,8 кг

K6



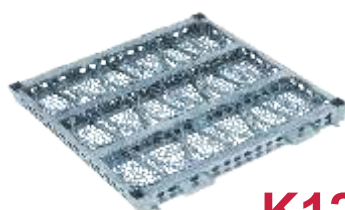
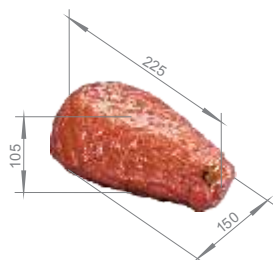
60 x 3,0 кг

K10



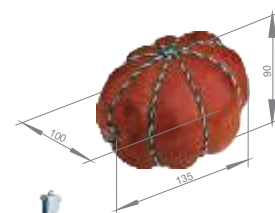
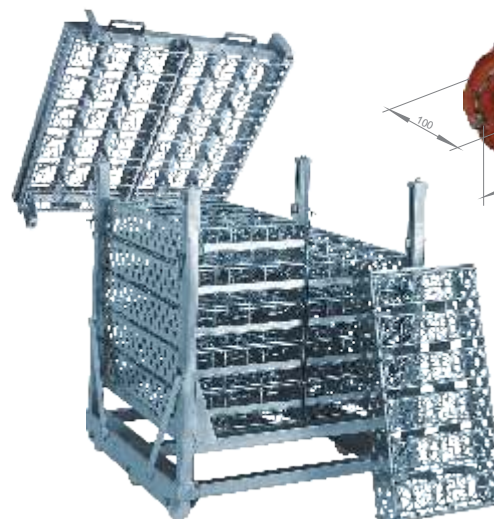
48 x 6,0 кг

K11



90 x 2,2 кг

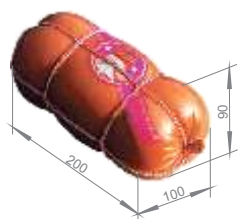
K12



108 x 0,8 кг

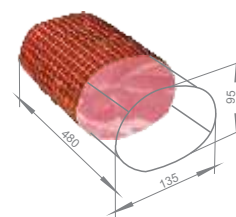
K15

Коптильно-варочные прессы



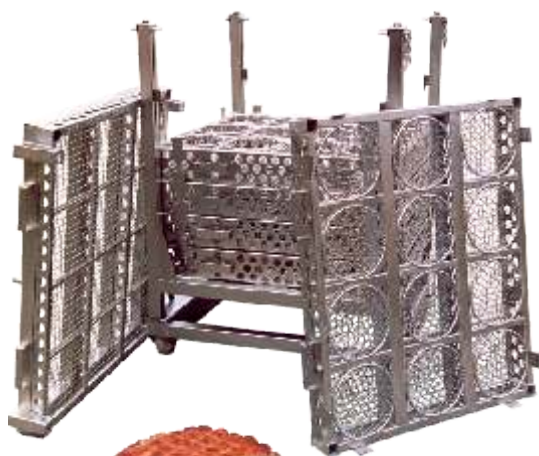
120 x 1,3 кг

K18

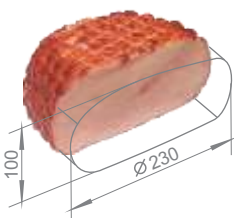


50 x 4,5 кг 80 x 4,5 кг

K25 25B



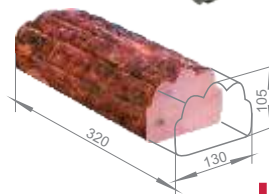
72 формы
Ø 230 x 90



K29

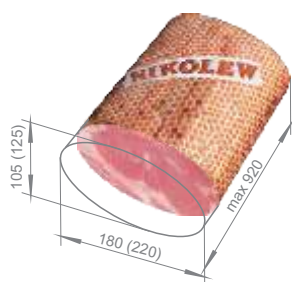


72 x 5,0 кг



K31

Ваш логотип
на продукте



K26

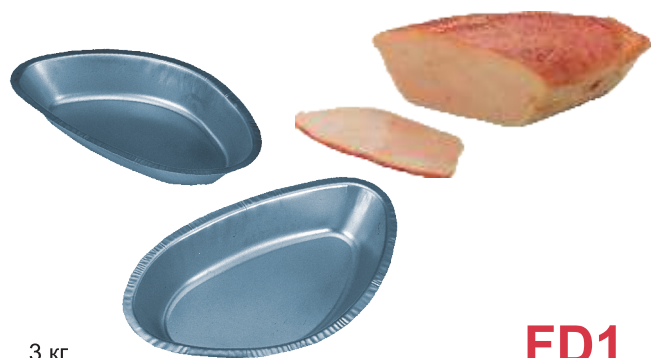
Ваш логотип
на продукте



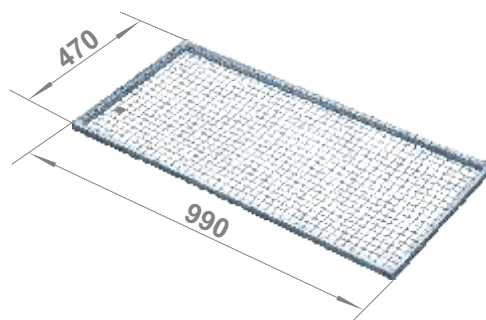
K32

Формы для паштетов

Все формы для паштетов выполнены полностью из кислостойчивой стали.



FD1



Ажурная полка

FD2



900 x 380 x 100

FD4



300 x 110 x 75

FD5



A 120 x 85 x 65



B 135 x 100 x 70

FD6



140 x 115 x 60
0,5 - 0,8 кг

130 x 100 x 60
0,3 - 0,5 кг

115 x 85 x 70
0,4 - 0,6 кг

FD21

FD23

FD22



FD24

FD25

Ажурные формы

Все ажурные формы выполнены полностью из кислостойчивой стали.



440 x 190 x 70

FS1



440 x 150 x 70

FS2



440 x 120 x 70

FS3



135 x 100 x 95

FS4



320 x 120 x 80

FS5



Ø 150 x 270

FS7



Ø 130 x 500

FS8



270 x 190 x 190

FS9



200 x 100 x 95

FS10



440 x 190 x 80

FS11



320 x 185 x 100

FS12



225 x 150 x 105

FS14



205 x 150 x 125

FS14-1



440 x 190 x 100

FS15



220 x 210 100

FS16



320 x 130 x 100

FS17



320 x 130 x 105

FS18



250 x 140 x 85

FS19

Ажурные формы



Ø 140 x 250

FS19-1



Ø 140 x 250

FS19-2



Ø175 x 80

FS20



255 x 140 x 130

FS20



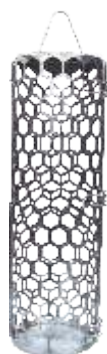
205 x 135 x 95

FS22



250 x 135 x 95

FS23



480 x 135 x 95

FS23-B



250 x 135 x 95

FS23-C



250 x 135 x 95

FS23-D



250 x 135 x 95

FS25



240 x 110 x 85

FS26



400 x 110 x 85

FS26-B



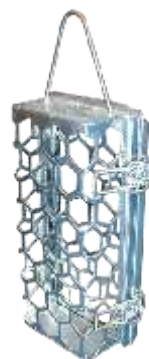
Ø 230 x 90

FS27



Ø 100 x 400

FS28



250 x 100 x 60

FS29



250 x 125 x 135

FS30



220 x 145 x 95

FS31

Машины для подпетливания

Машина для подпетливания цельно-мышечных кусков

предназначена для прокалывания и подпетливания больших кусков мяса ветчины. Машину можно поставлять с плоским или наклонным столом.

Преимущества конструкции:

- автоматически блокируемый обратный ход
- безмуфтовый тормозной мотор
- передвижение машины при помощи колесиков, встроенных в ножки
- простота обслуживания
- 24-вольтовая схема управления
- простой процесс очистки
- низкие затраты обслуживания
- выполнение из кислотостойкой стали

Техническая характеристика:

Производительность до 2400 петель/час
Установленная мощность 0,37 кВт
Габариты модели В20-1180х700х700 мм
Вес около 120 кг



Опционально с роликовым столом

Вязальные машины

Полуавтоматическая вязальная машина модель DM-30

Специально приспособлена к работе в тяжелых условиях и для вязания кусков мяса после инъектирования, маринования, панирования, копчения или после термической обработки. Вязальный агрегат JET 2000 - головка усилена к расколам и химическим моющим средствам. Расположена сбоку места нахождения куска мяса так, чтобы грязь, рассол или частички жира попадали не в нее, а в специальный поддон внизу механической системы.

Преимущества конструкции:

- выполнение из нержавеющей стали тип 1.4301
 - контрольная панель plc с дисплеем led
 - может реализовать до 65 единичных связок в минуту эластичным - резиновым шнурком
 - рабочее пространство туннеля 300 мм (верхний радиус 160°)
 - выбор скорости работы для безопасной укладки - подготовки продукта
 - выбор способа вязки и натяжения шнурка (одиночная, двойная, тройная, четвертная, непрерывная или cross-вязание) - плавная регулировка напряжения шнурка зависимо от продукта
 - моторедукторы в полностью закрыты
 - шнурок для вязания может быть разноцветным - полихлопок или эластичный (для ветчин)
 - поддон для остатков
- Рекомендуется шнурок: Elastomer или SpiralTwist



модель DM-30

Технические данные модель DM-30:

Питание	230\240В трехфазный, 50 Гц
Мощность	1.0 кВт
Количество программ вязания	4 (1, 2, 3 или 4 вязки)
Звук, не более	72дБ(А)+2
Вес	ок. 190 кг
Габариты	ширина 860 x глубина 760 x высота 1600 мм



INTERMIK



www.intermik.ru



Польша: Intermik Sp. z o.o.
01-756 Варшава
ул. Пшасныска 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

RU-2020.03



Формы копченостей