



INTERMIK

более **25** лет
вместе

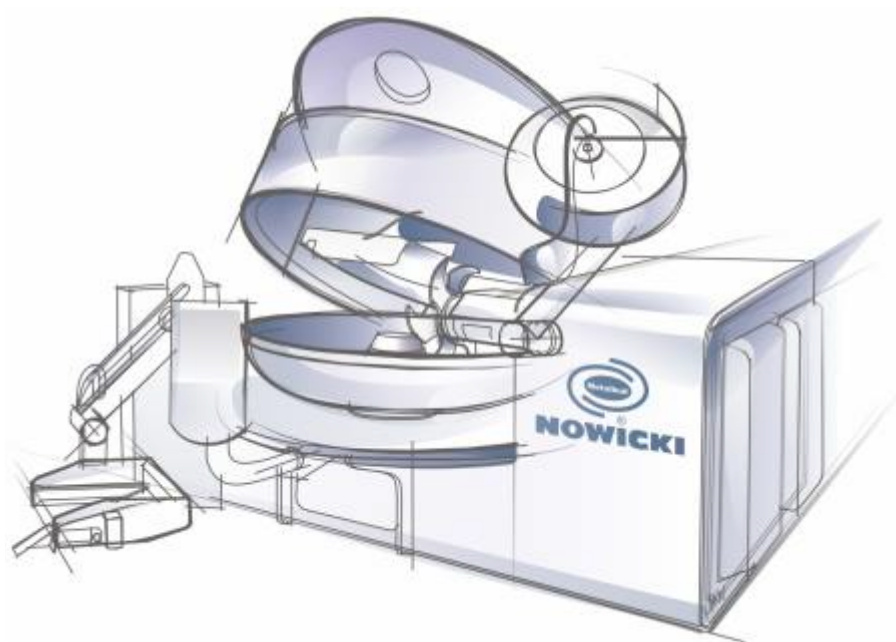
Куттеры

высокооборотные
вакуумные
варочные
разная степень измельчения
резка в воздухе
безотказность работы
заточные станки

www.intermik.ru

ПРОИЗВОДИМ ДЛЯ ВАС ЛУЧШЕЕ
ЕВРОПЕЙСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Это фундамент Вашего бизнеса



ВЫСОКООБОРОТНЫЕ КУТТЕРЫ ТАЙФУН

ВЫСОКООБОРОТНЫЕ ВАКУУМНЫЕ КУТТЕРЫ ТАЙФУН II

ВЫСОКООБОРОТНЫЕ ВАКУУМНЫЕ КУТТЕРЫ С ОПЦИЕЙ ВАРКИ

СИСТЕМА МОНИТОРИНГА SCADA

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ТИПА TOUCH

ЗАТОЧНЫЕ СТАНКИ DICK SM-200TE

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.





ВЫСОКООБОРОТНЫЕ КУТТЕРЫ ТАЙФУН

предназначены для производства
разных типов мясных фаршей
и эмульсий, в том числе
с использованием свиной шкурки



KN-125

Куттеры - технические данные

Типы куттеров		KN-60	KN-90	KN-125	KN-200
Объем чаши	дм ³	60	90	125	200
Количество ножей	шт.	6	6	6	6
Обороты ножевого вала					
рабочие (режущие регулируемые)	об./мин.	200 6000	200 5500	200 5000	200+4800
перемешивание фарша (регулируемые, плавные)	об./мин.	(-200) (-400)	(-200) (-400)	(-100) (-300)	(-100) (-300)
Обороты чаши (регулируемые)	об./мин.	2 15 ±3%	2 18 ±3%	2 20 ±3%	2+20 ±3%
Напряжение и частота питания*	В, 50 Гц	3 400	3 400	3 400	3 400
Общая установленная мощность	кВт	20	39	57	95

* возможность изготовления под другое напряжение и частоту



KN-60



KN-90

Преимущества конструкции*:

- выполнение из кислотоустойчивой стали
- высокое качество и повторяемость производства фарша
- универсальность: кроме измельчения возможно также перемешивание фарша
- высокие обороты ножевой головки (обороты резки)
- микропроцессорное управление
- плавная регулировка оборотов резки и перемешивания
- возможность программирования до 40 технологических программ
- возможность выбора языка обслуживания операторской панели
- выбрасыватель фарша
- система автоматического дозирования воды
- эффективная крышка, заглушающая шум
- система режущих ножей, не требующих регулировки расстояния от чаши
- равномерное измельчение фарша по всему объему чаши благодаря, так называемой резке в воздухе
- измерение температуры фарша
- возможность применения двигателя повышенной мощности для производства тяжелых фаршей
- гидравлическая загрузка и выгрузка фарша
- гидравлический подъем передней и задней крышки чаши
- система мониторинга текущей работы машины, система автодиагностики и систем звуковой сигнализации
- комплексная система защиты
- современное и эргономическое строение машины
- конструкция отвечает самым высоким гигиеническим требованиям (плоские поверхности наклонены под углом 3 градусов)
- автоматическая центральная система смазки
- поверхности, находящиеся в непосредственном контакте с продуктом, являются полированными
- аварийный СТОП приводов чаши и ножевого вала
- система диагностики через Интернет

* в зависимости от опции

	KN-330	KN-550	KN-750
	330	550	750
	6	6	6
	200 4500	200 3800	200 3500
	(-100) (-300)	(-100) (-300)	(-100) (-300)
	2 20 ±3%	2 15	2 15
	3 400	3 400	3 400
	130	205	273





Система режущих ножей, не требующих регулировки расстояния от чаши, конструкция которых обеспечивает равномерное измельчение фарша по всему объему чаши.

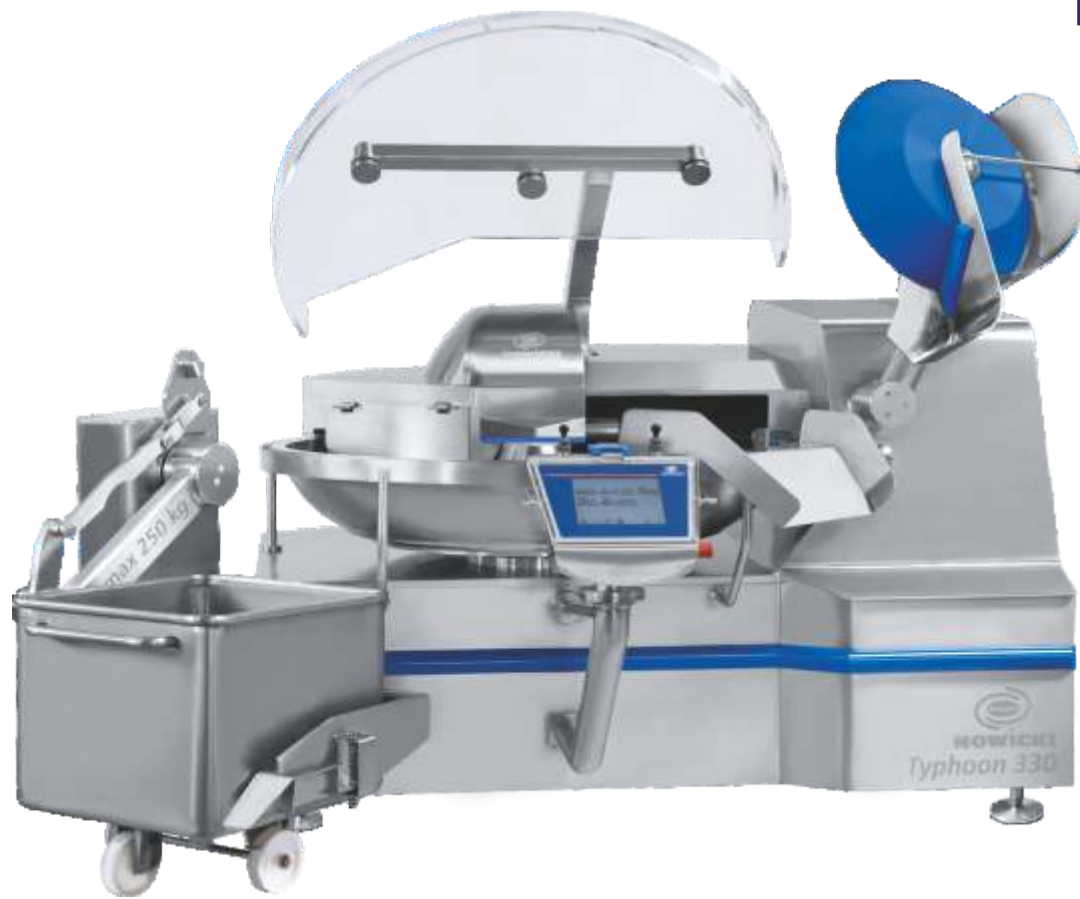


KN-200 HL

Кутеры - габариты

Типы кутеров		KN-60	KN-90	KN-125	KN-200	KN-330
L = длина	мм	1650	1550	2530	-	-
B = ширина	мм	1310	1540	1500	-	-
L1 = длина	мм	-	-	2650	2820	3070
B1 = ширина	мм	-	-	2000	2550	2530
H1 = высота с опущенной крышкой	мм	1190	1175	1850	2080	2160
H2 = высота с поднятой крышкой	мм	1850	1910	2300	2510	2770
Габариты шкафа управления (LxVxH)	мм	800 300 800	800 300 1000	1000 400 1400	1200 400 1800	1200 400 1800
Вес	кг	1170**	1300**	1980** 2480	3750	4200

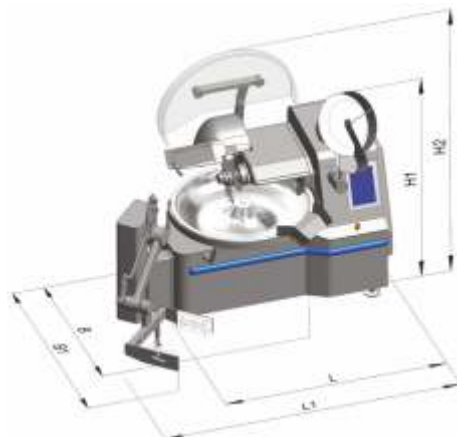
**вес без загрузки



KN-330 HL



KN-550	KN-750
-	-
-	-
3530	3850
2970	3080
2400	2650
3110	3230
1200 600 2000	1000 600 2000
5500	7930



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



ВЫСОКООБОРОТНЫЕ ВАКУУМНЫЕ КУТТЕРЫ ТАЙФУН II

позволяют производить фарш для гомогенизированных колбас. Предназначены для производства разного типа мясных фаршей с разной степенью измельчения, а также жировых эмульсий в вакуумной среде.



KN-330V

Куттеры вакуумные - технические данные

Типы куттеров		KN-200V	KN-330V	KN-550V
Объем чаши	дм ³	200	330	550
Количество ножей	шт.	6	6	6
Обороты ножевого вала				
рабочие (режущие регулируемые)	об./мин.	100 4800	200 4500	100 3800
перемешивание фарша (регулируемые)	об./мин.	(-100) (-300)	(-100) (-300)	(-100) (-300)
Обороты чаши (регулируемые)	об./мин.	2+20 ±3%	2 20 ±3%	2 15 ±3%
Обороты выбрасывателя фарша	об./мин.	0 140	0+140	60 130
Производительность вакуумного агрегата	м ³ /ч	100	160	200
Вакуумметрическое давление в системе куттерирования	%	40 90	40 90	40 90
Напряжение и частота питания*	В, 50 Гц	3 400	3 400	3 400
Общая установленная мощность	кВт	~98	~140	~220

* возможность изготовления под другое напряжение и частоту



Операторская панель



Ревизионное отверстие



Преимущества конструкции:

- выполнение из кислотоустойчивой стали
- подготовка фаршей в вакууме - макс. 90%
- высокое качество и повторяемость производства фарша
- гидравлическая загрузка на тележки фарша 200 л (300 л опция)
- гидравлический выбрасыватель фарша
- микропроцессорное управление
- плавная регулировка оборотов резки и перемешивания
- плавная регулировка оборотов выбрасывателя фарша
- универсальность: кроме измельчения возможно также перемешивание фарша
- возможность программирования до 40 технологических программ
- возможность выбора языка обслуживания операторской панели
- система мониторинга текущей работы машины
- система мониторинга текущей работы кутра: система автодиагностики
- высокие обороты ножевой головки (обороты резки)
- гидравлический подъем передней и задней крышки чаши
- система автоматической дозировки воды (опция)
- система режущих ножей, не требующих регулировки расстояния от чаши
- головка с 8 ножами (опция)
- камера резки с перегородкой для салами (опция)
- равномерное измельчение фарша по всему объему чаши благодаря, так называемой, резке в воздухе
- измерение температуры фарша
- комплексная система техники безопасности
- легкий доступ ко всем элементам куттера во время мойки после открытия передней крышки
- современное и эргономичное строение машины
- автоматическая, центральная система смазки
- ревизионное отверстие в крышке
- конструкция отвечает самым высоким гигиеническим требованиям (плоские поверхности наклонены под углом 3 градусов)
- поверхности, находящиеся в непосредственном контакте с продуктом, являются полированными
- аварийный СТОП приводов чаши и ножевого вала
- система диагностики через Интернет

KN-750 V

750

6

100÷3500

(-100)+(-300)

2+15

90+135

300

40+90

3 400

~280





KN-750 V

Кутеры вакуумные - габариты

Типы кутеров		KN-200 V	KN-330 V	KN-550 V	KN-750 V
L = длина	мм	3075	3250	3975	3980
B = ширина	мм	2900	3160	3510	3960
H1 = высота с опущенной крышкой	мм	2060	2180	2400	2650
H2 = высота с поднятой крышкой	мм	2690	2750	3200	3450
Габариты шкафа управления (LxBxH)	мм	1459 500 2000	1200 400 1800	1200 600 2000	1000 600 2200
Вес	кг	4750	6300	9400	11800

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

**KN-200 V**

разделенная крышка (гомогенизированные продукты, салями)



8 - ножевая головка



Гладкие ножи тип U3 (основной нож)



Рифленные ножи тип U2R



Гладкие ножи с отверстиями тип U3F



Гладкие ножи тип U4



КУТТЕР С ОПЦИЕЙ ВАРКИ

высокоскоростные вакуумные куттера Тайфун, оснащенные системой подогрева загруженного сырья, имеют двойную систему нагрева фарша, т.е.:

- нагревание рубашки чаши
- впрыск пара в ножевую камеру



KN-550 V Cooking - куттер с опцией варки

Куттер с опцией варки – технические данные

Типы куттеров		KN-200 V	KN-330 V	KN-550 V	KN-750 V
Паровое питание	°С МПа	110 140 0,55 0,8	110 140 0,55 0,8	110 140 0,55 0,8	110 140 0,55 0,8
Расход пара	кг/ч	90 110	110 140	180 220	250 290
Сжатый воздух	МПа	мин. 0,4	мин. 0,4	мин. 0,4	мин. 0,4
Дозирование воды*	л/мин	1/4", 14 л/мин	1/4", 15 л/мин	1/2", 20 л/мин	1/2", 20 л/мин
Шкаф с паровой арматурой					
габариты	мм	1430 1550 550	1430 1550 550	1430 1550 550	1430 1550 550
вес	кг	240	240	260	260
Вес куттера	кг	4900	6450	9600	12200

* применение водно-вакуумного насоса

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

Функциональные и конструктивные преимущества

- оснащение системой точного управления температурой
- это оборудование с расширенным диапазоном технологического использования - с одной стороны оно может использоваться для приготовления гомогенизированного колбасного фарша (технология традиционного куттера), с другой стороны может использоваться для приготовления горячего фарша
- гарантирует рост производительности труда путем проведения двух операций в одной машине, т.е. предварительной термообработки сырья и его измельчение (при производстве определенного ассортимента продуктов, в основном паштета)
- обеспечивает повышение вкусовых качеств и рентабельности готовых изделий
- предназначены для использования на мясокомбинатах различной величины, поскольку данное оборудование предлагается с разным объемом чаши - 200, 330, 550 и 750 л



шкаф системы подогрева

Куттер с опцией варки - габариты

Типы куттеров		KN-200 V	KN-330 V	KN-550 V	KN-750 V
L = длина	мм	3075	3250	3975	3980
B = ширина	мм	2900	3160	3510	3960
H1 = высота с опущенной крышкой	мм	2060	2180	2400	2650
H2 = высота с поднятой крышкой	мм	2690	2750	3200	3450
Габариты шкафа управления (LxВxН)	мм	1459 500 2000	1200 400 1800	1200 600 2000	1000 600 2200
Вес	кг	4900	6450	9600	12200



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

Система мониторинга SCADA



Система мониторинга SCADA

позволяет вести мониторинг работы куттеров, массажеров, варочных котлов и коптильных камер.

С помощью программы можно следить; записывать и архивировать в компьютере все рабочие параметры куттера, т.е.:

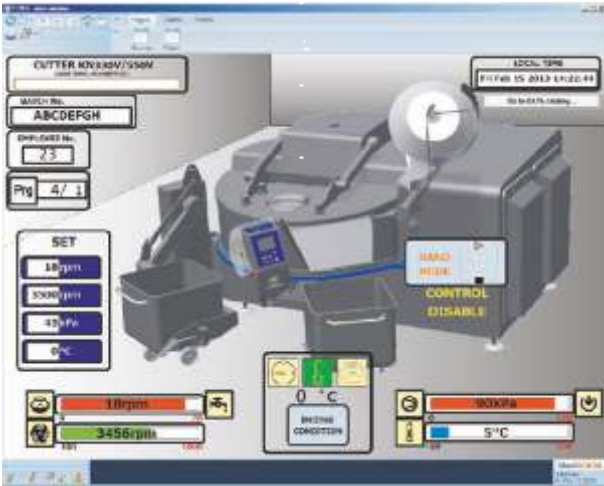
- название и номер выполняемой программы
- номер партии товара
- номер обслуживающего
- продолжительность процесса
- обороты чаши
- скорость вращения ножей
- вакуумметрическое давление в чаше куттера
- температуру фарша
- количество дозированной воды
- актуальные тревоги
- статус оборудования (в каком режиме работает оборудование)

Наблюдаемые параметры могут показываться в виде интерактивного окна или диаграммы изменения параметров во времени.

Все наблюдаемые параметры могут записываться в форме файла в памяти компьютера, а также в памяти командо-контроллера куттера.

В случае аварии одного из них данные могут быть воспроизведены с помощью управляющей программы.

Имеется также возможность составления документации технологического процесса в виде распечатки диаграммы изменения параметров во времени.



окно параметров



диаграммы температуры фарша, оборотов ножей и чаши, вакуумметрического давления и количества воды в функции времени



Панель управления типа „touch screen“ в стандартной комплектации во всех моделях куттеров, кроме KN-60, KN-125SM

Интуитивная и простая в обслуживании сенсорная цветная панель



- возможность запрограммировать 40 технологических программ, каждая программа может содержать 20 шагов
- быстрая корректировка программ, копирование программ или шагов
- проверка и регулировка скорости вращения ножевого вала, скорости вращения чаши, температуры фарша
- анализ режимов работы куттера и сигнализация аварийных состояний
- отображение сводки программы: время куттерования, число оборотов чаши, оператор, номер партии, температура фарша
- выбор вариантов окончания куттерования - по времени, по количеству выполненных оборотов чаши или по температуре фарша
- управление с помощью джойстиков: крышками, выбрасывателем фарша и погрузчиком
- обеспечение безопасности при эксплуатации куттера
- дозирование требуемого количества воды (опция)
- отображение заданных и текущих значений
- предоставление полномочий и возможностей в аккаунтах операторов
- возможен мониторинг всех параметров куттера
- модуль удаленной диагностики по интернету
- RFID - Система дистанционной идентификации беспроводная (опция)



Заточные станки DICK SM-200TE

предназначены для заточки и шлифования куттерных ножей.

Обеспечивают профессиональный уход режущему инструменту куттера, значительно продлевая эффективную эксплуатацию ножей.

Преимущества конструкции SM-200TE:

- высокая стабильность и износоустойчивость
- эргономичность
- долгий срок эксплуатации деталей
- низкое число оборотов вращения шлифовальных кругов, благодаря которому не возникает опасности повреждения лезвия
- удобное расположение всех элементов обслуживания, упрощающее работу
- прецизионная шлифовка с водяным охлаждением, предотвращающая перегрев ножа
- равномерная и точная шлифовка ножевых лезвий
- выполнение из высококачественной кислотостойкой стали
- водный насос для охлаждения камня
- емкость для охлаждающей жидкости
- электрическая регулировка угла заточки при помощи ножного переключателя



SM-200TE

Технические данные		SM-200 TE
Мощность	кВт	1,22
Напряжение		3 фазы, 400В, 50/60 Г, 16А
Габариты	мм	830 650 500
Число оборотов		
стержень круга	об/мин.	400
стержень ленты	об/мин.	1500

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





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

