



INTERMIK

Мешалки

лопаточные

типа Z

система загрузки

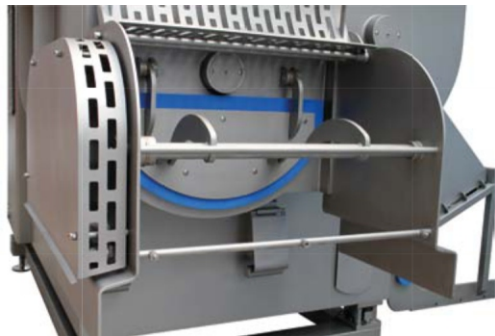
www.intermik.ru

ПРОИЗВОДИМ ДЛЯ ВАС ЛУЧШЕЕ
ЕВРОПЕЙСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Это фундамент Вашего Бизнеса

Мешалки ЛОПАТОЧНЫЕ

Компания INTERMIK предлагает высококачественные лопатные мешалки серии MIX, объемом от 180 до 3600 литров. Процесс смешивания осуществляется двумя скрещенными мешалками, расположенными на разной высоте. Компактная конструкция и расположенные на валах лопасти с зубцами позволяют аккуратно и тщательно перемешивать любые виды продуктов, независимо от их клейкости. Это идеальное решение для всех видов мясных фаршей, гамбургеров, овощей, фруктов, зерновых смесей и даже кормов для животных.



РАВНОМЕРНОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ БЫСТРЕЕ, ЧЕМ ЗА 2 МИНУТЫ

Мешалки N&N серии MIX эффективно перемешивают некоторые виды фарша, например: молотое мясо, даже менее чем за две минуты работы.



КОРОТКОЕ ВРЕМЯ И ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ВЫГРУЗКИ

Мешалки N&N серии MIX отличаются очень коротким временем выгрузки перемешиваемого продукта – при этом между отдельными партиями в мешалке остается только небольшое количество фарша. Разница в уровне между двумя половинами смешивающего устройства рассчитана таким образом, чтобы заходящие друг на друга лопасти позволяли быстро передавать перемешиваемый продукт к большому разгрузочному отверстию. В машине не остается практически никаких остатков фарша, благодаря очень малому просвету между месильным корытом и лопастями мешалки.



КОНСТРУКЦИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ПРОСТОЕ ПОДДЕРЖАНИЕ ГИГИЕНЫ

Корпус и валы мешалок N&N серии MIX выполнены в 100% из кислотостойкой стали. Трехзонная конструкция: привода, гигиены и смешивания позволяет содержать устройство в чистоте, не допуская возникновения очагов бактерий и обеспечивая возможность легко контролировать состояние уплотнений.

СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ

Мешалки N&N серии MIX могут дополнительно оснащаться системой охлаждения жидким N_2 или CO_2 . Охлаждение обеспечивает клейкость и пластичность продуктов, что упрощает и делает более стойким формование, позволяя сохранять форму продукта при дальнейшей обработке. Охлаждение также уменьшает развитие бактерий и продлевает срок хранения перемешиваемого продукта.



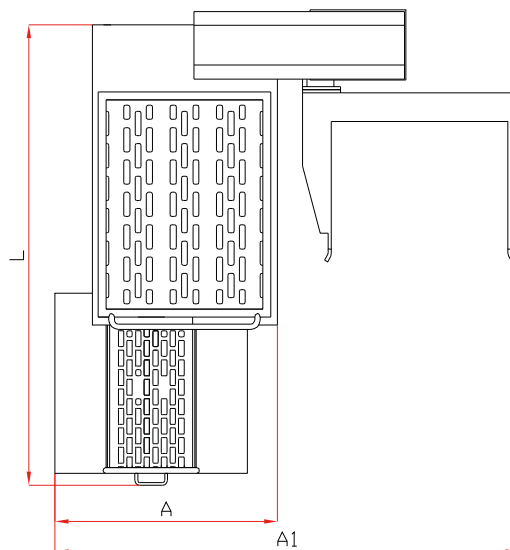
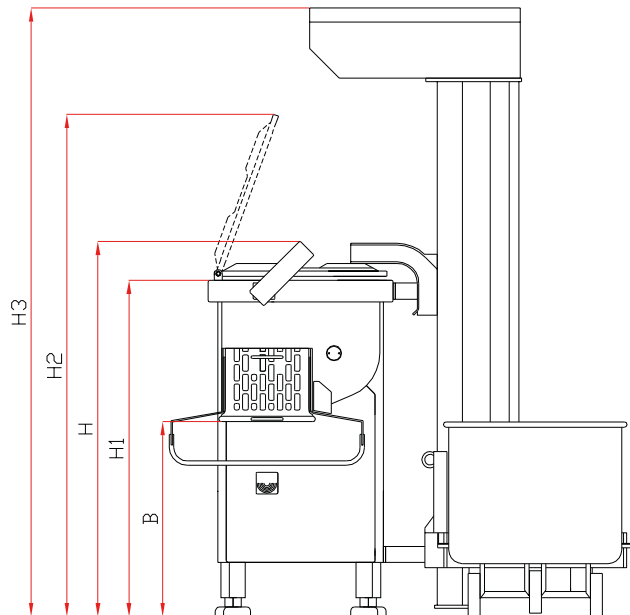
Для того, чтобы мешалка полностью отвечала всем Вашим потребностям, существует возможность ее оснащения следующим дополнительным оборудованием:

- колонная загрузка (с правой или с левой стороны)
- PLC
- плавная регулировка оборотов
- система взвешивания
- автоматическое дозирование воды
- охлаждение N_2 , CO_2 с впрыском охлаждающего вещества через насадки снизу или трубки сверху
- насадки для непосредственного впрыска пара (примеры применения: печеночные паштеты, овощи, детское и медицинское питание, корма для животных)
- двойной нагревательный/охлаждающий контур (супы, сыры, соусы)
- система easy clean – система монолитных уплотнений смешивающих валов, позволяющая поддерживать идеальную чистоту посредством возможности быстрого и легкого монтажа и демонтажа уплотнений для тщательной очистки
- спиральные валы.



Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-180

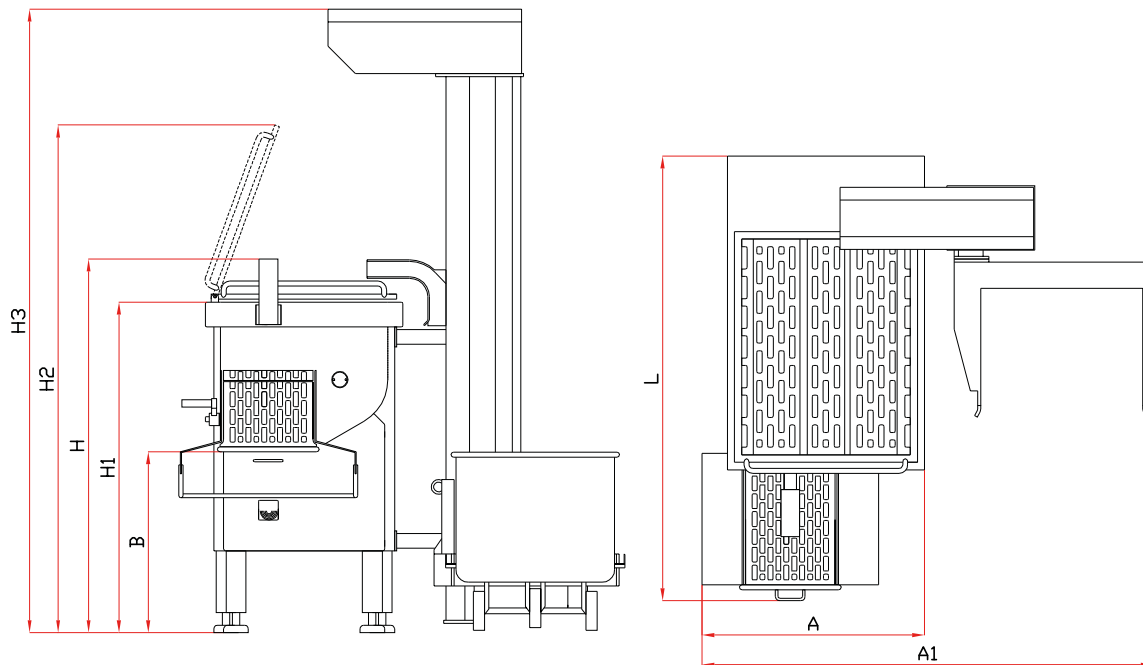
Общий объем (л)	180
Максимальная загрузка (л)	135
Установленная мощность (кВт)	2,4
Опция загрузки	PZ-2/250
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	30/60 II скорости вращения левые/правые обороты
Управление	ручная панель
Вес мешалки нетто (кг)	388
Разгрузка тележками DIN 9797	200 л (опция 120 л)
Открывание / закрывание крышек	ручное



L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
172	84	173	139	125	189	226	72±2

Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-300

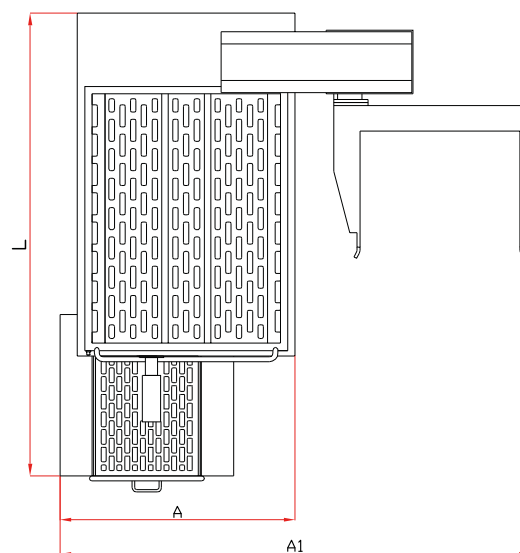
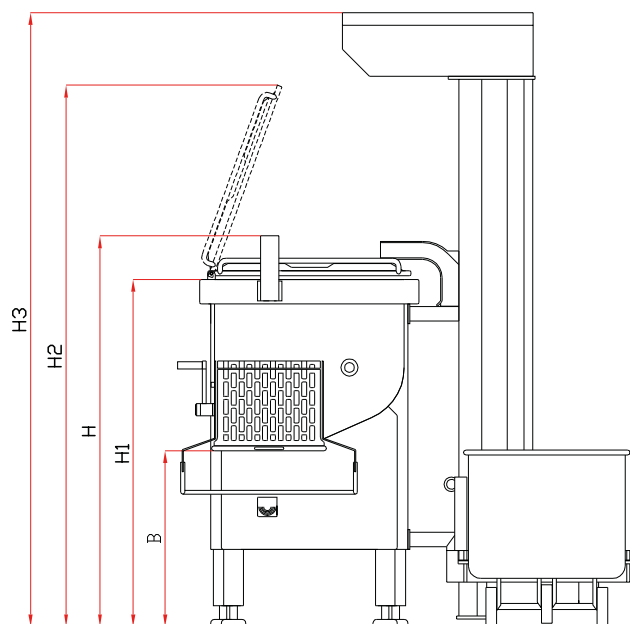
Общий объем (л)	300
Максимальная загрузка (л)	240
Установленная мощность (кВт)	4,5
Опция загрузки	PZ-2/250
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	24/48 II скорости вращения левые/правые обороты
Управление	ручная панель
Вес мешалки нетто (кг)	520
Разгрузка тележками DIN 9797	200 л
Открытие / закрытие крышек	ручное



L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
180	91	183	151	133	205	251	72±2

Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-450

Общий объем (л)	450
Максимальная загрузка (л)	360
Установленная мощность (кВт)	4,5
Опция загрузки	PZ-2/250
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	24/48 II скорости вращения левые/правые обороты
Управление	ручная панель
Вес мешалки брутто (кг)	570
Разгрузка тележками DIN 9797	200 л
Открытие / закрытие крышек	ручное

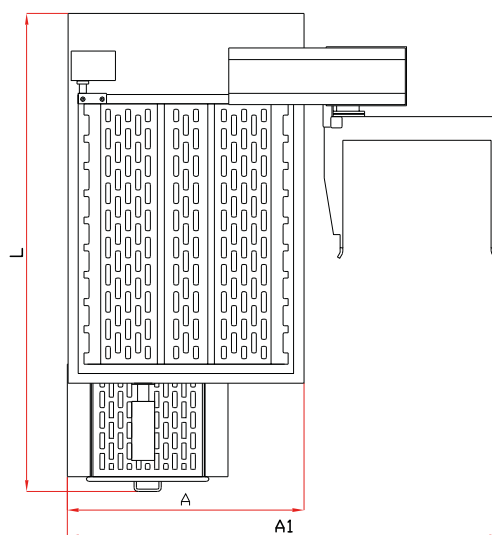
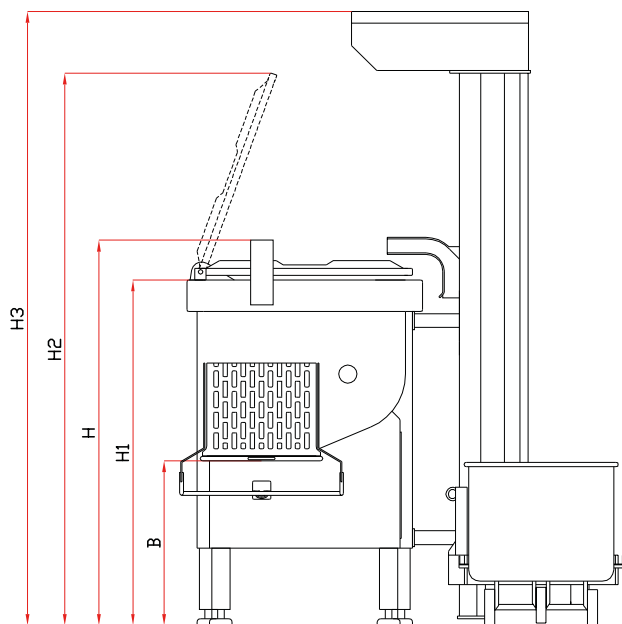


L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
197	100	190	160	142	225	251	72±2



Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-650

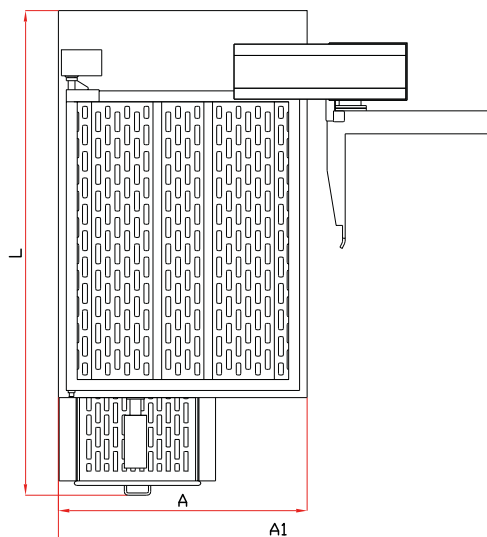
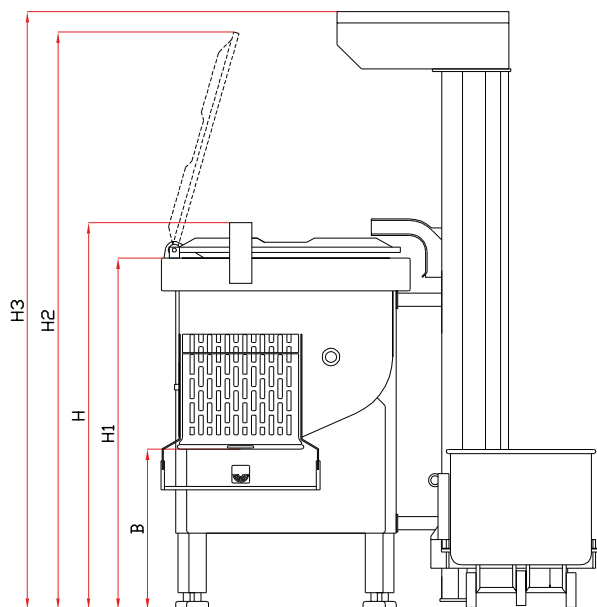
Общий объем (л)	650
Максимальная загрузка (л)	520
Установленная мощность (кВт)	8,0
Опция загрузки	PZ-2/250
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	18/36 II скорости вращения левые/правые обороты
Управление	ручная панель
Вес мешалки нетто (кг)	980
Разгрузка тележками DIN 9797	200 л
Открывание / закрывание крышек	пневматически



L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
213	107	195	170	153	246	271	72±2

Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-900

Общий объем (л)	900
Максимальная загрузка (л)	670
Установленная мощность (кВт)	11
Опция загрузки	PZ-2/250
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	16/32 II скорости вращения левые/правые обороты
Управление	ручная панель
Вес мешалки нетто (кг)	1100
Разгрузка тележками DIN 9797	200 л
Открытие / закрытие крышек	пневматически

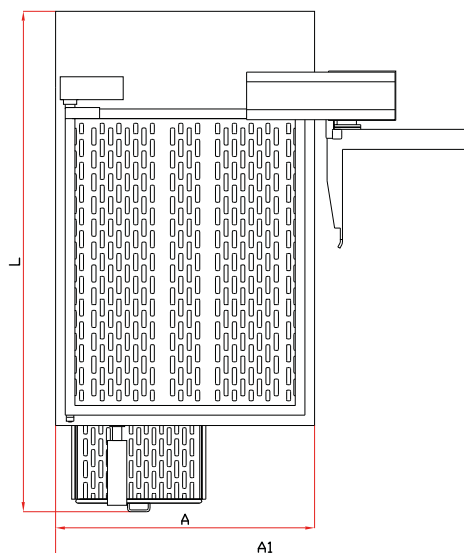
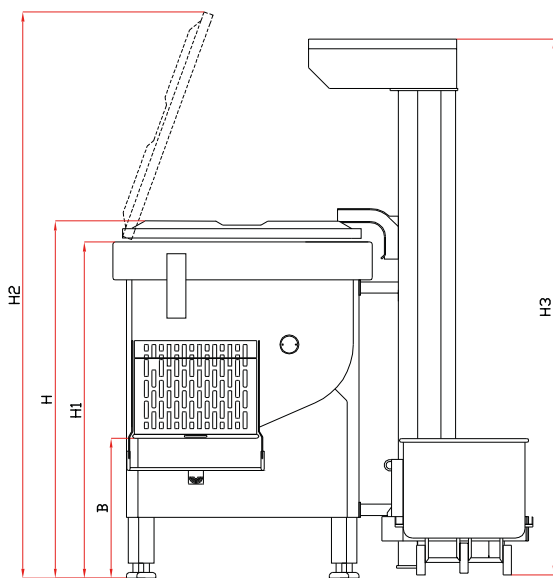


L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
221	113	200	177	160	263	271	72±2



Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-1500

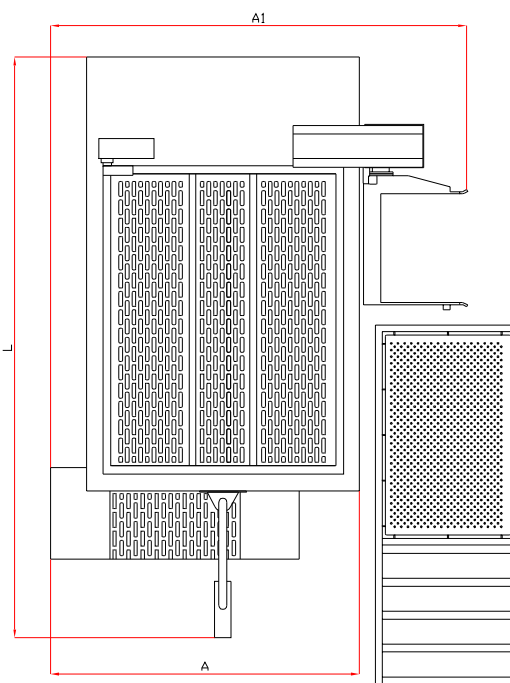
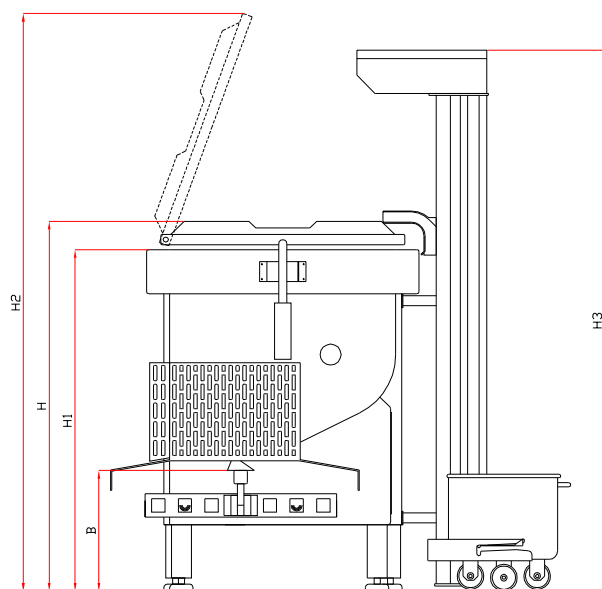
Общий объем (л)	1500
Максимальная загрузка (л)	1200
Установленная мощность (кВт)	16
Опция загрузки	PZ-2/250
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	14/28 II скорости вращения левые/правые обороты
Управление	ручная панель
Вес мешалки нетто (кг)	1950
Разгрузка тележками DIN 9797	200 л
Открытие / закрытие крышек	пневматически



L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
264	137	225	189	177	300	282	72±2

Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-2400

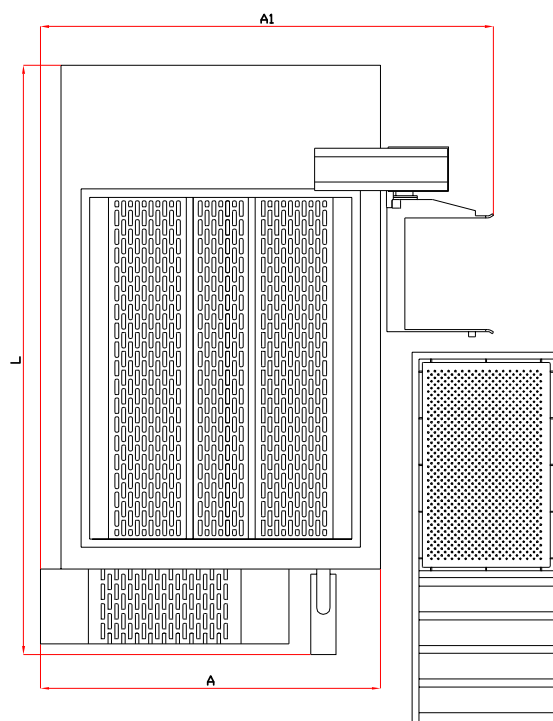
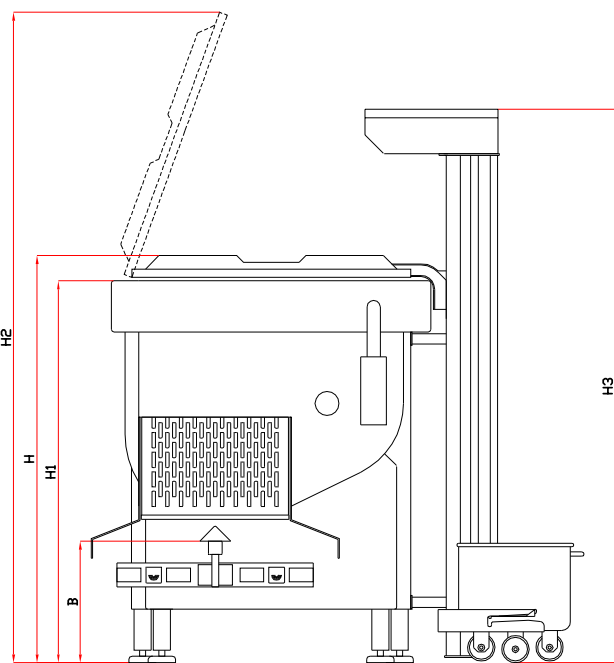
Общий объем (л)	2400
Максимальная загрузка (л)	1900
Установленная мощность (кВт)	22
Опция загрузки	PZ-2/250 или PW-2/1000
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	3-25 главная регулировка оборотов
Управление	PLC/сенсорная панель
Вес мешалки нетто (кг)	2950
Разгрузка тележками DIN 9797	2x200 л
Открытие / закрытие крышек	пневматически



L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
356	185	270	222	205	350	325	72±2

Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-3600

Общий объем (л)	3600
Максимальная загрузка (л)	2800
Установленная мощность (кВт)	37
Опция загрузки	PZ-2/250 или PW-2/1000
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	2-20 главная регулировка оборотов
Управление	PLC/сенсорная панель
Вес мешалки нетто (кг)	4800
Разгрузка тележками DIN 9797	2x200 л
Открытие / закрытие крышек	пневматически



L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
406	200	275	240	224	385	330	72±2

Вакуумные мешалки N&N серии MIX-V идеально подходят для продуктов, требующих устранения пузырьков воздуха перед процессом эмульгирования, начинки или формования. Данные устройства с возможностью дополнительного охлаждения также идеально подходят для широкого спектра такой продукции как гамбургеры, котлеты, нагетсы, паштеты и другие. Эффективный процесс перемешивания, благодаря высокой скорости вращения валов, обеспечивает хорошую экстракцию белка, равномерное распределение приправ, добавок и жидкостей, а также активирование соли.



ВАКУУМНАЯ СИСТЕМА

Усиленная конструкция ванны оборудования, а также прочная и герметичная верхняя крышка позволяют мешалкам серии MIX-V создавать вакуум до 97% (20 мм рт. ст.). Вакуум улучшает уплотнение и экстракцию белка, а также позволяет контролировать плотность материала. Вакуум создается благодаря работе вакуумных насосов марки BUSCH.

КОРОТКОЕ ВРЕМЯ И ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ВЫГРУЗКИ

Мешалки N&N серии MIX-V отличаются очень коротким временем выгрузки перемешиваемого продукта – при этом между отдельными партиями в мешалке остается только небольшое количество фарша. Разница в уровне между двумя половинами смешивающего устройства рассчитана таким образом, чтобы заходящие друг на друга лопасти позволяли быстро передавать перемешиваемый продукт к большому разгрузочному отверстию. В машине не остается практически никаких остатков фарша, благодаря очень малому просвету между месильным корытом и лопастями мешалки.



КОНСТРУКЦИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ПРОСТОЕ ПОДДЕРЖАНИЕ ГИГИЕНЫ

Корпус и валы мешалок N&N серии MIX-V выполнены в 100% из кислотостойкой стали. Трехзонная конструкция: привода, гигиены и смешивания позволяет содержать устройство в чистоте, не допуская возникновения очагов бактерий и обеспечивая возможность легко контролировать состояние уплотнений.



ПРОСТОЕ И ИНТУИТИВНО ПОНЯТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Вакуумные мешалки N&N серии MIX-V в стандартной комплектации оснащены цветным сенсорным экраном, отличающимся удобством в работе и интуитивно понятным интерфейсом. Программное обеспечение позволяет записывать до 20 различных программ перемешивания, каждая из которых может включать 5 программируемых шагов.

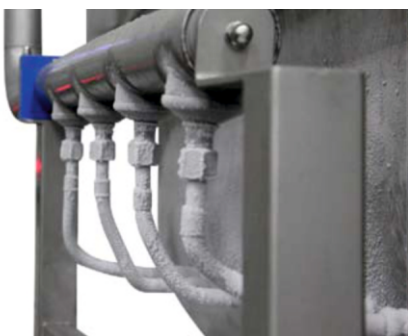
СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ

Мешалки N&N серии MIX-V могут дополнительно оборудоваться системой охлаждения жидким N_2 или CO_2 . Охлаждение обеспечивает клейкость и пластичность продуктов, что упрощает и делает более стойким формование, позволяя сохранять форму продукта во время дальнейшей обработки. Охлаждение также уменьшает развитие бактерий и продлевает срок хранения перемешиваемого продукта.



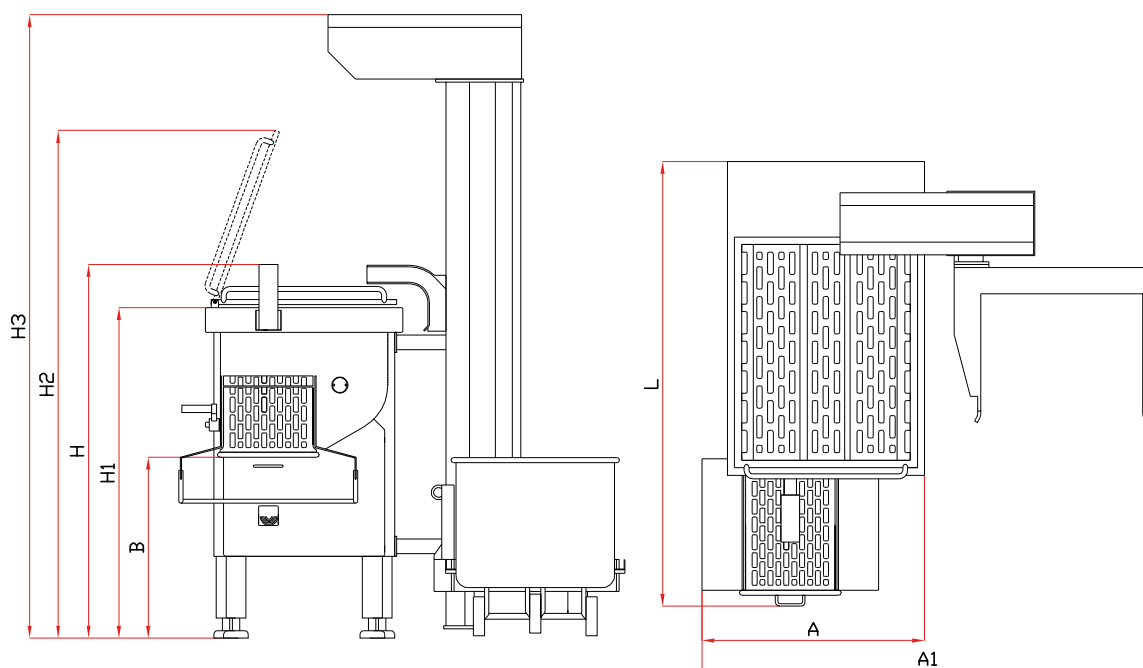
Для того, чтобы мешалка полностью отвечала всем Вашим потребностям, существует возможность ее оснащения следующим дополнительным оборудованием:

- непрерывная загрузка (с правой или с левой стороны)
- PLC и плавная регулировка в стандартной комплектации
- система взвешивания
- автоматическое дозирование воды
- дополнительный ажурный верхний шиток, позволяющий работать при открытой вакуумной крышке
- охлаждение N_2 , CO_2 с впрыском охлаждающего вещества через насадки снизу или трубки сверху
- насадки для непосредственного впрыска пара (примеры применения: печеночные паштеты, овощи, детское и медицинское питание, корма для животных)
- двойной нагревательный/охлаждающий контур (супы, сыры, соусы)
- спиральные валы



Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-180V

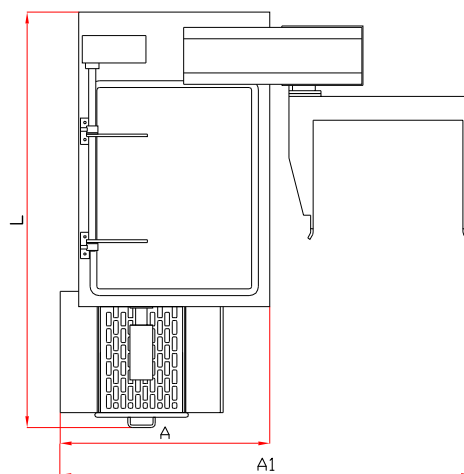
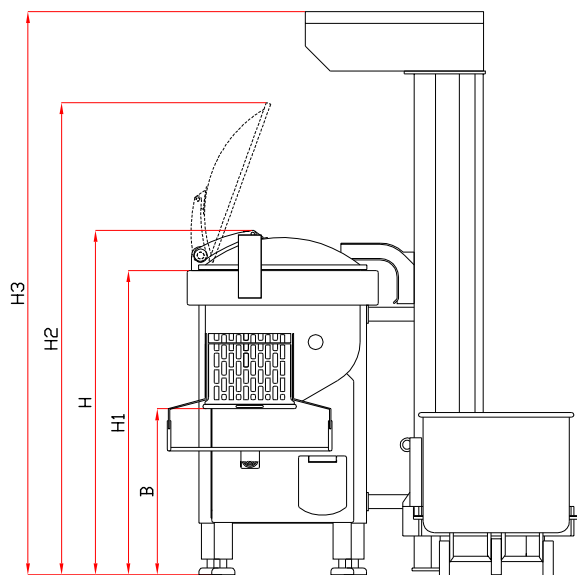
Общий объем (л)	180
Максимальная загрузка (л)	120
Установленная мощность (кВт)	3,0
Опция загрузки	PZ-2/250
Вакуум-насос	BUSH 21m ³ /h
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	6-60 плавная регулировка оборотов
Управление	PLC/сенсорная панель
Требуемое давление (бар)	6
Вес мешалки нетто (кг)	448
Открывание / закрывание крышек	пневматически
Разгрузка тележками DIN 9797	200 л (опция 120 л)



L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
180	91	183	151	133	205	251	72±2

Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-300V

Общий объем (л)	300
Максимальная загрузка (л)	240
Установленная мощность (кВт)	5,0
Опция загрузки	PZ-2/250
Вакуум-насос	BUSH 21m ³ /h
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	5-48 плавная регулировка оборотов
Управление	PLC/сенсорная панель
Требуемое давление (бар)	6
Вес мешалки нетто (кг)	618
Открытие / закрывание крышек	пневматически
Разгрузка тележками DIN 9797	200 л

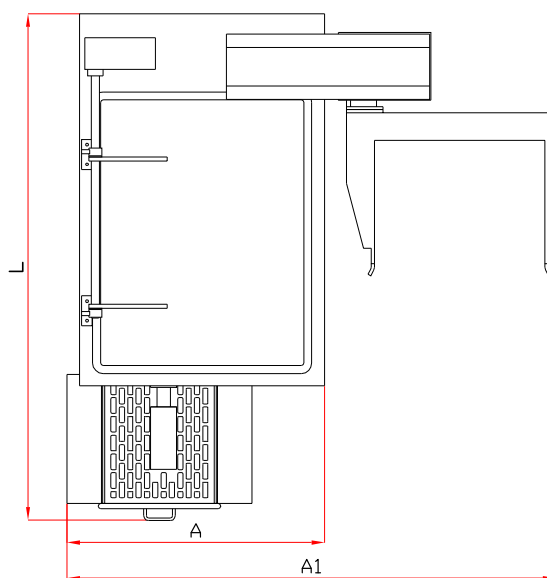
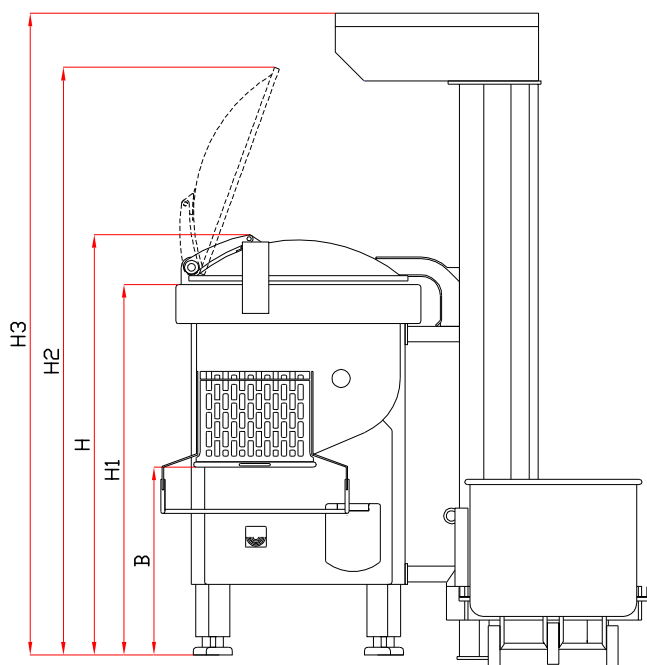


L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
180	93	181	152	133	207	251	72±2



Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-450V

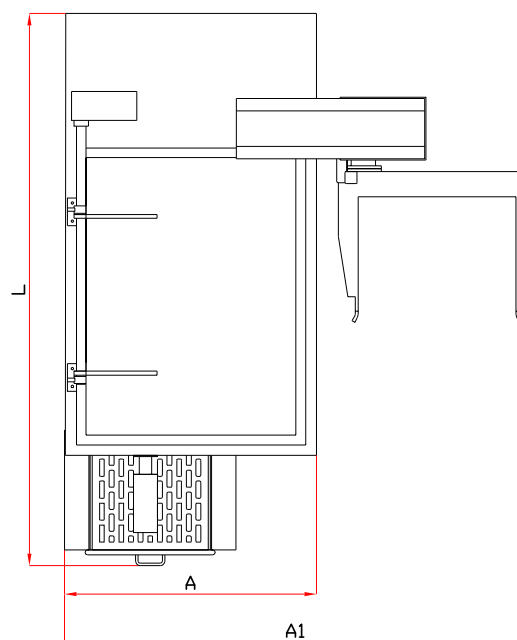
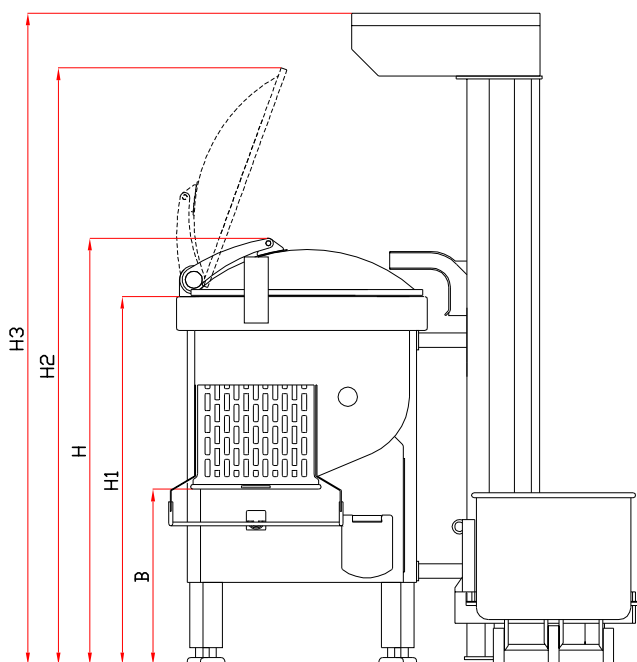
Общий объем (л)	450
Максимальная загрузка (л)	360
Установленная мощность (кВт)	6,2
Опция загрузки	PZ-2/250
Вакуум-насос	BUSH 21m ³ /h
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	4-40 плавная регулировка оборотов
Управление	PLC/сенсорная панель
Требуемое давление (бар)	6
Вес мешалки нетто (кг)	760
Открытие / закрывание крышек	пневматически
Разгрузка тележками DIN 9797	200 л



L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
195	100	190	162	142	226	251	72±2

Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-650V

Общий объем (л)	650
Максимальная загрузка (л)	520
Установленная мощность (кВт)	13
Опция загрузки	PZ-2/250
Вакуум-насос	BUSH 40m ³ /h
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	4-36 плавная регулировка оборотов
Управление	PLC/сенсорная панель
Требуемое давление (бар)	6
Вес мешалки нетто (кг)	1100
Открытие / закрывание крышек	пневматически
Разгрузка тележками DIN 9797	200 л

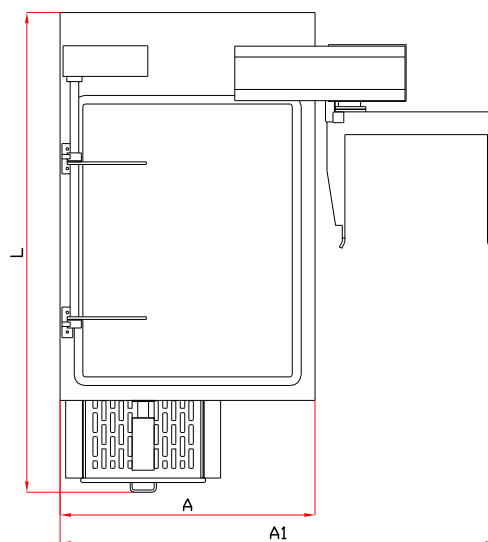
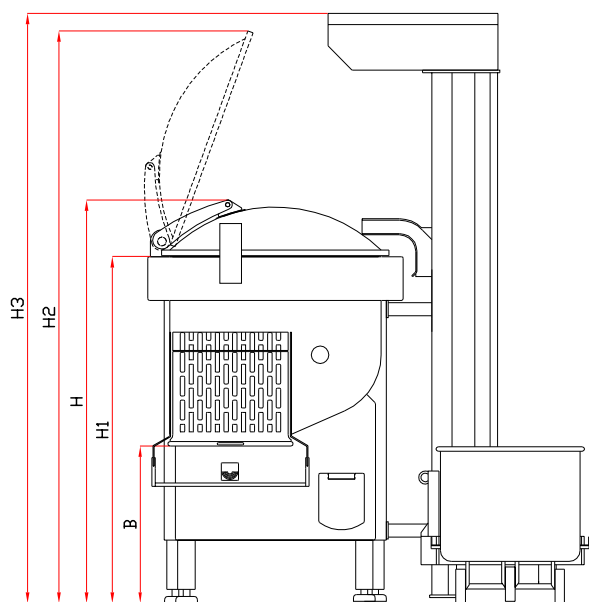


L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
228	110	200	177	153	250	271	72±2



Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-900V

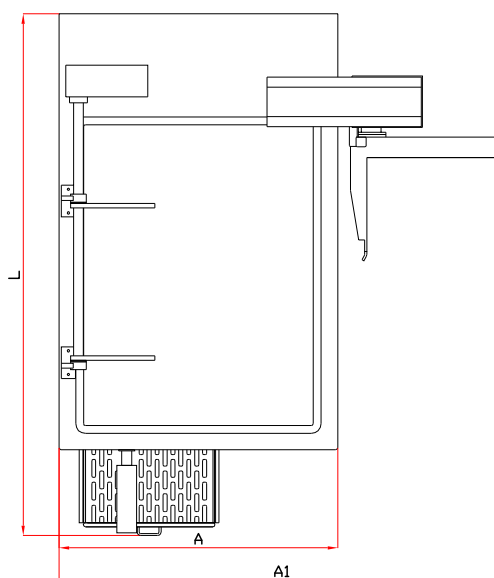
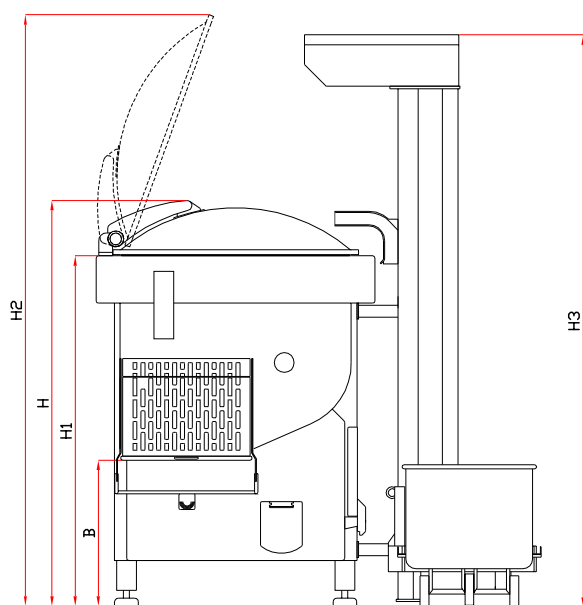
Общий объем (л)	900
Максимальная загрузка (л)	670
Установленная мощность (кВт)	13
Опция загрузки	PZ-2/250
Вакуум-насос	BUSH 40m ³ /h
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	4-32 плавная регулировка оборотов
Управление	PLC/сенсорная панель
Требуемое давление (бар)	6
Вес мешалки нетто (кг)	1310
Открытие / закрывание крышек	пневматически
Разгрузка тележками DIN 9797	200 л



L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
222	120	201	186	160	263	271	72±2

Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-1500V

Общий объем (л)	1500
Максимальная загрузка (л)	1200
Установленная мощность (кВт)	16,5
Опция загрузки	PZ-2/250
Вакуум-насос	BUSH 63 m ³ /h
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	3-28 плавная регулировка оборотов
Управление	PLC/сенсорная панель
Требуемое давление (бар)	6
Вес мешалки нетто (кг)	2320
Открывание / закрывание крышек	пневматически
Разгрузка тележками DIN 9797	200 л

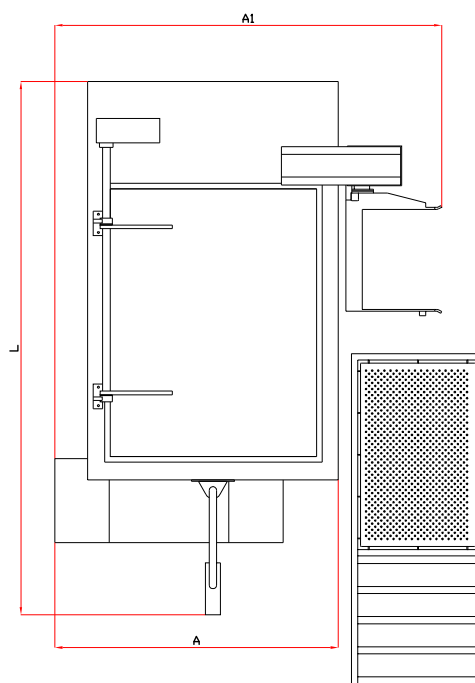
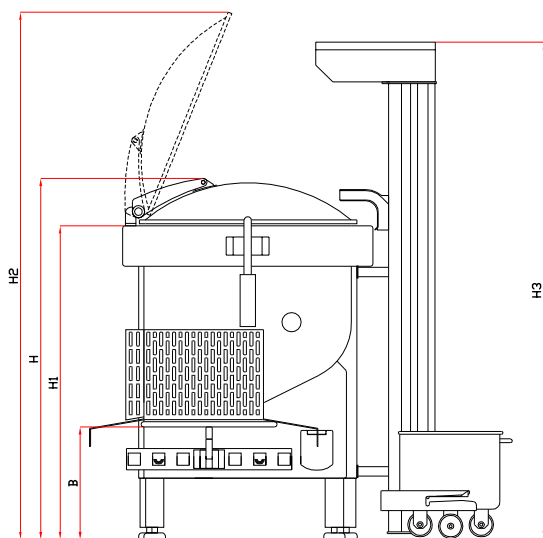


L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
265	141	225	205	177	301	282	72±2



Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-2400V

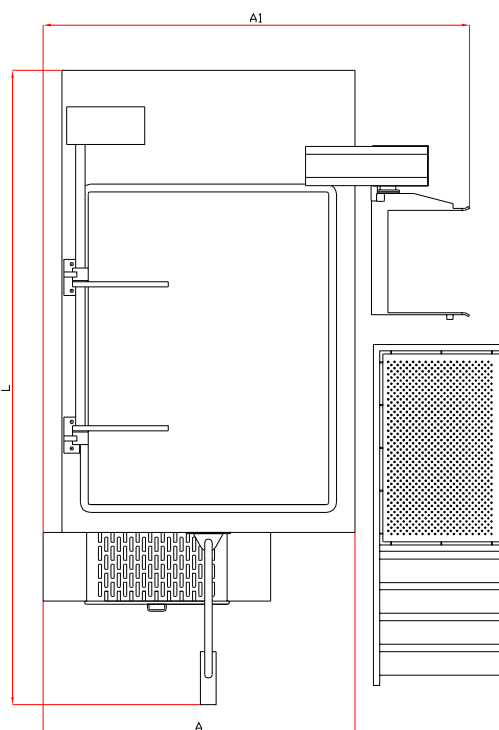
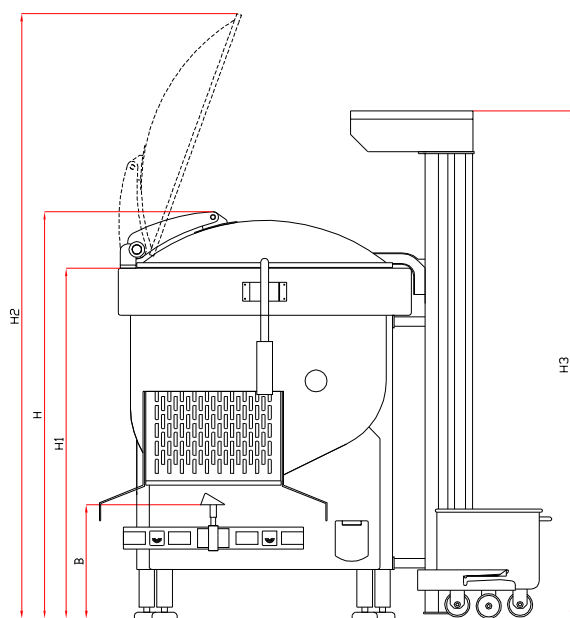
Общий объем (л)	2400
Максимальная загрузка (л)	1900
Установленная мощность (кВт)	24
Опция загрузки	PZ-2/250 или PW-2/1000
Вакуум-насос	BUSH 100 m ³ /h
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	3-25 плавная регулировка оборотов
Управление	PLC/сенсорная панель
Требуемое давление (бар)	6
Вес мешалки нетто (кг)	4550
Открывание / закрывание крышек	пневматически
Разгрузка тележками DIN 9797	2x200 л



L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
356	185	255	236	206	345	325	72±2

Мешалка ЛОПАТОЧНАЯ MIX-3600V

Общий объем (л)	3600
Максимальная загрузка (л)	2800
Установленная мощность (кВт)	41
Опция загрузки	PZ-2/250 или PW-2/1000
Вакуум-насос	BUSH 120 m ³ /h
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	2-20 плавная регулировка оборотов
Управление	PLC/сенсорная панель
Требуемое давление (бар)	6
Вес мешалки нетто (кг)	5550
Открывание / закрывание крышек	пневматически
Разгрузка тележками DIN 9797	2x200 л



L (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
406	200	275	260	224	390	330	72±2



Мешалки наклонные

Компания N&N Nadratowski Food Processing Equipment предлагает высококачественные наклонные мешалки типа Z серии MIX-Z, объемом от 300 до 2400 литров. Широкий ассортимент продукции, возможность индивидуальной конфигурации и большой выбор дополнительного оборудования означают возможность получить устройство, которое будет идеально отвечать Вашим технологическим требованиям, и безотказной работой которого Вы будете наслаждаться десятилетиями. Высокий стандарт выполнения и область гигиены позволяют содержать машину в чистоте, не допуская возникновения очагов бактерий.

КОРОТКОЕ ВРЕМЯ И ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ВЫГРУЗКИ

Мешалки N&N серии MIX-Z предназначены для очень интенсивного перемешивания густых и тяжелых мясных фаршей, например при производстве шаурмы, а также мучных фаршей. В месильном корыте расположены две скрещенные мешалки Z-образной формы или лопастные мешалки. В стандартной комплектации мешалка оборудована системой гидравлического открывания. Выгрузка фарша осуществляется посредством гидравлического наклона месильного корыта непосредственно на две фаршевые тележки, что обеспечивает простоту и быструю выгрузку из месильной камеры.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ: ВАКУУМНАЯ СИСТЕМА

Усиленная конструкция ванны оборудования, а также прочная и герметичная верхняя крышка позволяют мешалкам серии MIX-V создавать вакуум до 97% (20 мм рт. ст.). Вакуум улучшает уплотнение и экстракцию белка, а также позволяет контролировать плотность материала. Вакуум создается благодаря работе вакуумных насосов марки BUSCH.

ПРОСТОЕ И ИНТУИТИВНО ПОНЯТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Вакуумные мешалки N&N серии MIX-Z в стандартной комплектации оснащены цветным сенсорным экраном, отличающимся удобством в работе и интуитивно понятным интерфейсом. Программное обеспечение позволяет записывать до 50 различных программ перемешивания, каждая из которых может включать 5 программируемых шагов.

КОНСТРУКЦИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ПРОСТОЕ ПОДДЕРЖАНИЕ ГИГИЕНЫ

Корпус и валы мешалок N&N серии MIX-Z выполнены в 100% из кислотостойкой стали. Трехзонная конструкция: привода, гигиены и смешивания позволяет содержать устройство в чистоте, не допуская возникновения очагов бактерий и обеспечивая возможность легко контролировать состояние уплотнений.

Для того, чтобы мешалка полностью отвечала всем Вашим потребностям, существует возможность ее оснащения следующим дополнительным оборудованием:

- валы с лопастями
- колонная загрузка (с правой или с левой стороны)
- PLC и плавная регулировка в стандартной комплектации
- система взвешивания
- автоматическое дозирование воды
- охлаждение $\frac{1}{2}$ CQ с впрыском охлаждающего вещества через насадки снизу или трубки сверху
- насадки для непосредственного впрыска пара (примеры применения: печеночные паштеты, овощи, детское и медицинское питание, корма для животных)
- двойной нагревательный/охлаждающий контур (супы, сыры, соусы)



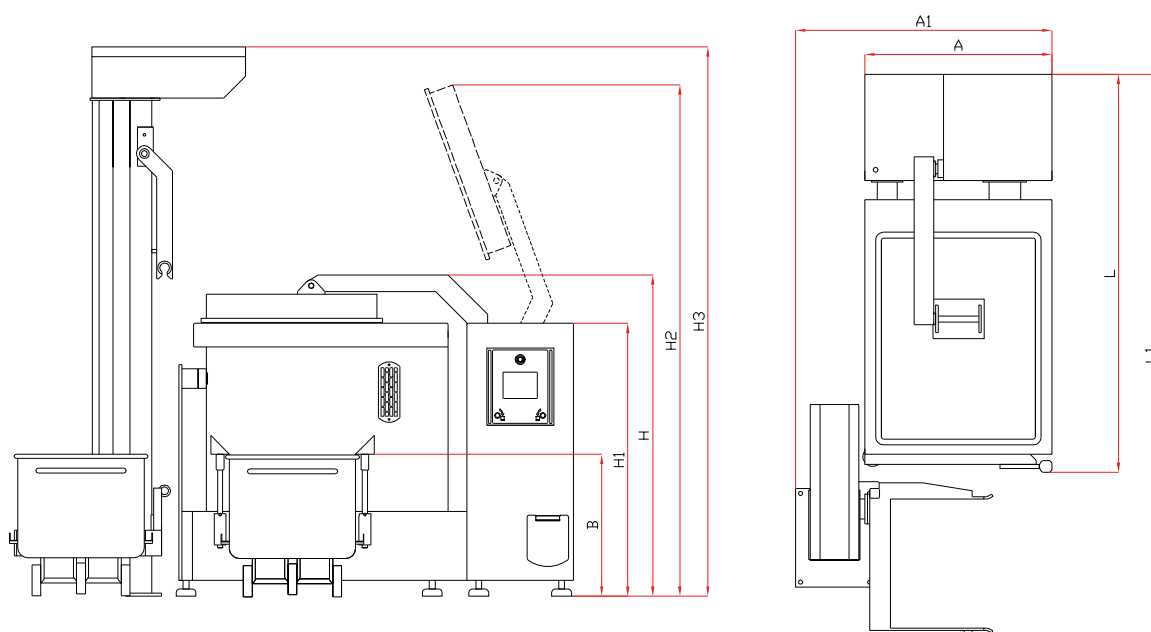
Мешалка наклонная

MIX-300Z

MIX-300ZV



	MIX-300Z	MIX-300ZV
Общий объем (л)	300	300
Максимальная загрузка (л)	180	180
Установленная мощность (кВт)	9,0	9,7
Опция загрузки	PW-2/250	PW-2/250
Вакуум-насос	-	BUSH 21m ³ /h
Мощность подавателя (кВт)	0,75	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	5-48 главная регулировка оборотов	5-48 плавная регулировка оборотов
Управление	PLC/сенсорная панель	PLC/сенсорная панель
Вес мешалки нетто (кг)	1100	1180
Разгрузка тележками DIN 9797	200 л	200 л
Открывание / закрывание крышек	гидравлически	гидравлически



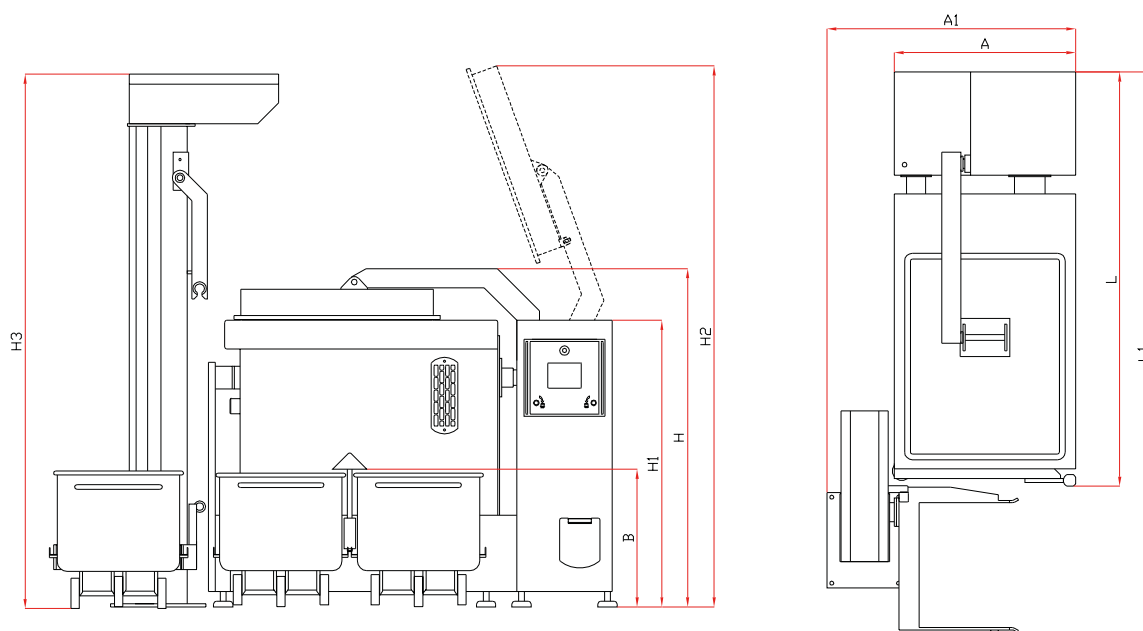
L (cm)	L1 (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
202	290	96	130	163	140	260	268	72±2

Мешалка наклонная

MIX-500Z

MIX-500ZV

	MIX-500Z	MIX-500ZV
Общий объем (л)	500	500
Максимальная загрузка (л)	250	250
Установленная мощность (кВт)	12,5	13,5
Опция загрузки	PW-2/250	PW-2/250
Вакуум-насос	-	BUSH 21m ³ /h
Мощность подавателя (кВт)	0,75	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	4-40 главная регулировка оборотов	4-40 плавная регулировка оборотов
Управление	PLC/сенсорная панель	PLC/сенсорная панель
Вес мешалки нетто (кг)	1400	1500
Разгрузка тележками DIN 9797	2x200 л	2x200 л
Открывание / закрывание крышек	гидравлически	гидравлически



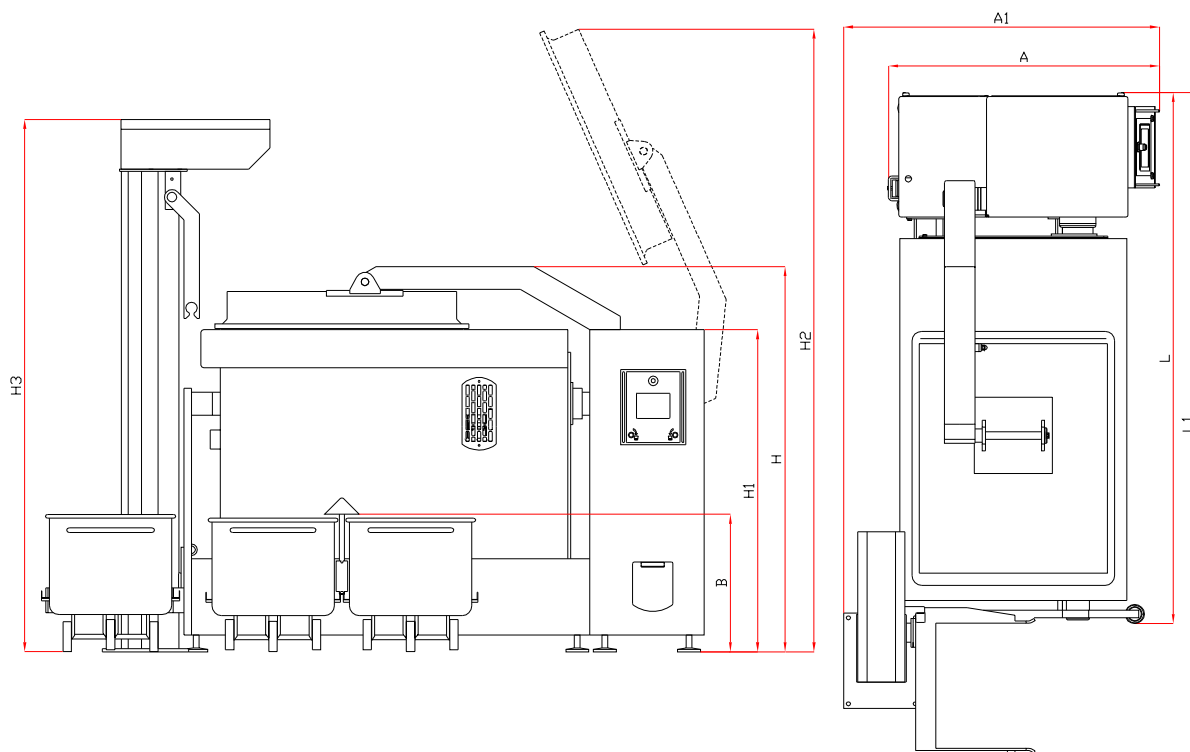
L (cm)	L1(cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
215	305	110	140	181	154	285	268	72±2

Мешалка наклонная

MIX-1000Z

MIX-1000ZV

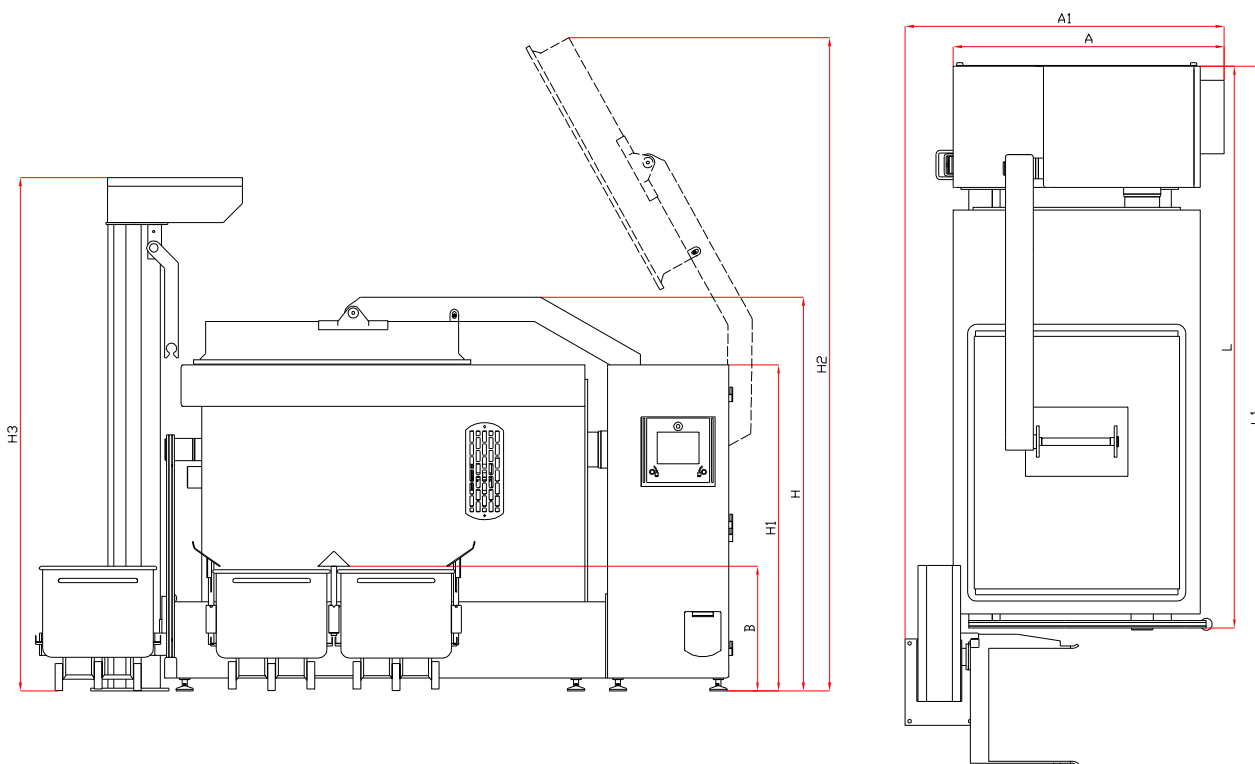
	MIX-1000Z	MIX-1000ZV
Общий объем (л)	1000	1000
Максимальная загрузка (л)	550	550
Установленная мощность (кВт)	24	26
Опция загрузки	PW-2/250	PW-2/250
Вакуум-насос	-	BUSH 40m ³ /h
Мощность подавателя (кВт)	0,75	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	4-30 плавная регулировка оборотов	4-30 плавная регулировка оборотов
Управление	PLC/сенсорная панель	PLC/сенсорная панель
Вес мешалки нетто (кг)	3400	3500
Разгрузка тележками DIN 9797	2x200 л	2x200 л
Открывание / закрывание крышек	гидравлически	гидравлически



L (cm)	L1 (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
278	352	142	165	202	170	326	268	72±2

Мешалка наклонная MIX-1500Z MIX-1500ZV

	MIX-1500Z	MIX-1500ZV
Общий объем (л)	1500	1500
Максимальная загрузка (л)	900	900
Установленная мощность (кВт)	31,5	33
Опция загрузки	PW-2/250	PW-2/250
Вакуум-насос	-	BUSH 63m ³ /h
Мощность подавателя (кВт)	0,75	0,75
Скорость вращения валов (об/мин)	3-28 главная регулировка оборотов левые/правые обороты	3-28 главная регулировка оборотов левые/правые обороты
Управление	PLC/сенсорная панель	PLC/сенсорная панель
Вес мешалки нетто (кг)	4300	4400
Разгрузка тележками DIN 9797	2x200 л	2x200 л
Открывание / закрывание крышек	гидравлически	гидравлически

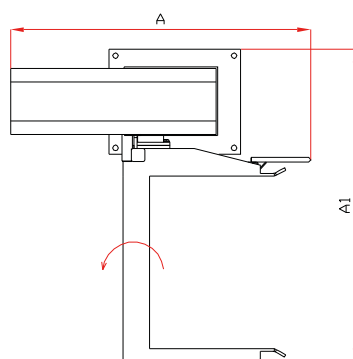
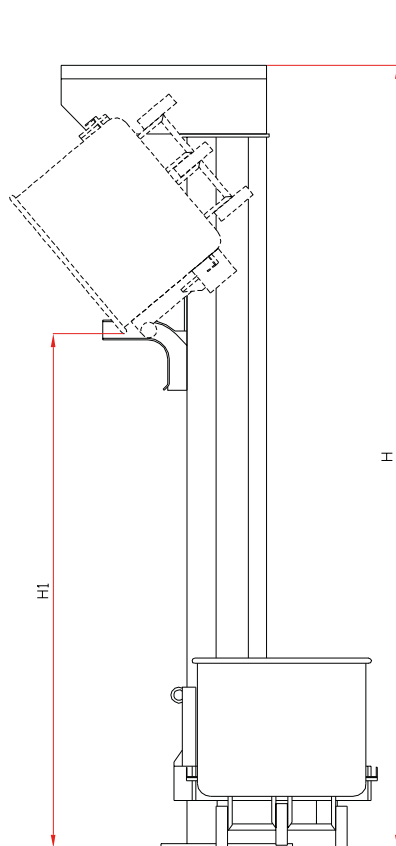


L (cm)	L1 (cm)	A [cm]	A1 (cm)	H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	H3 (cm)	B (cm)
330	406	160	184	230	195	378	297	72±2

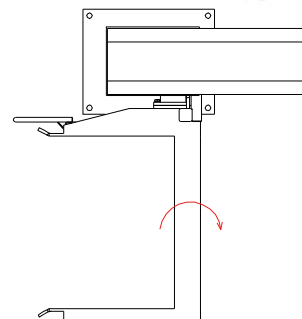
Колонная загрузка PW-2/250



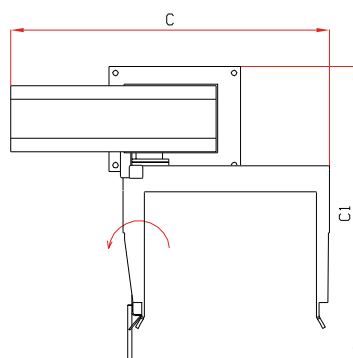
Максимальная нагрузка (кг)	350
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость подъема (м/сек)	0,1
Высота выброса (см)	H1 из таблицы
Вес нетто (кг)	330 (ТИП ВЫСОТЫ III)



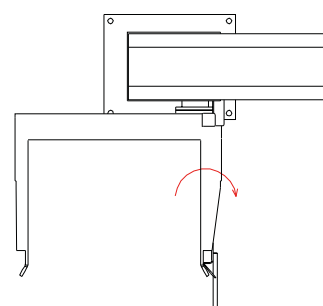
колонная загрузка - тип А



колонная загрузка - тип В



колонная загрузка - тип С



колонная загрузка - тип D

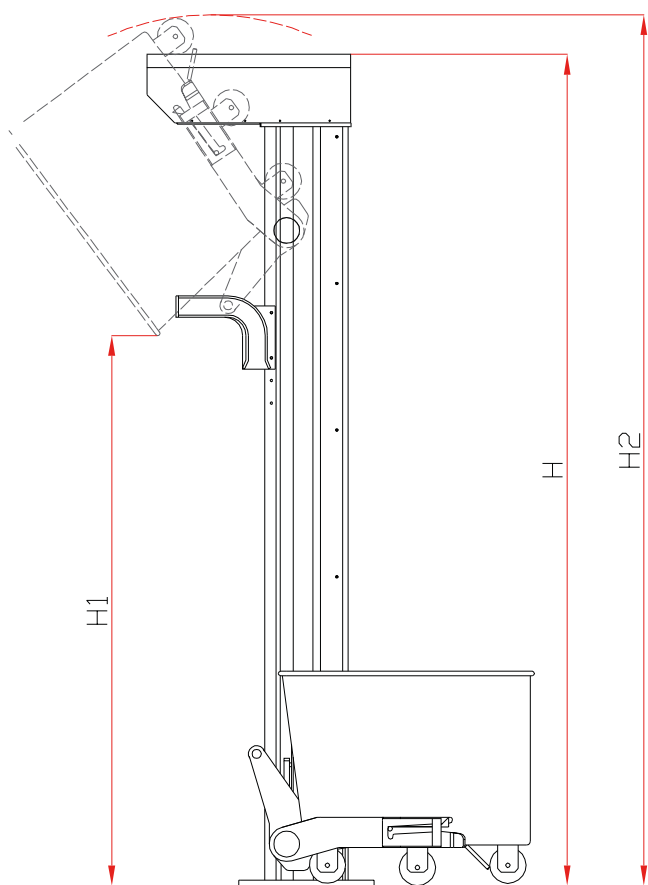
Тип высоты	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
H (cm)	249	279	297	322	338	358	378	406
H1 (cm)	105-155	135-185	155-205	175-225	195-245	215-265	235-285	265-315
A (cm)	114	114	114	114	114	114	114	114
A1 (cm)	119	119	119	119	119	119	119	119
C (cm)	121	121	121	121	121	121	121	121
C1 (cm)	112	112	112	112	112	112	112	112



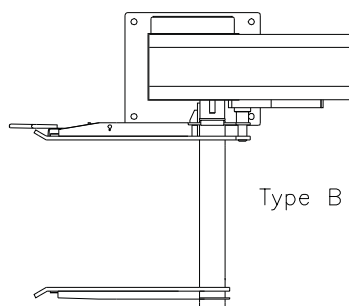
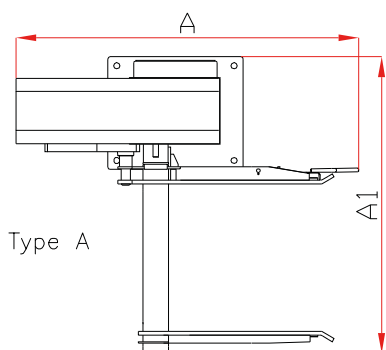
Колонная загрузка PW-2/600



Максимальная нагрузка (кг)	600
Мощность подавателя (кВт)	1,5
Скорость подъема (м/сек)	0,1
Высота выброса (см)	H1 из таблицы
Вес нетто (кг)	605 (ТИП ВЫСОТЫ I)

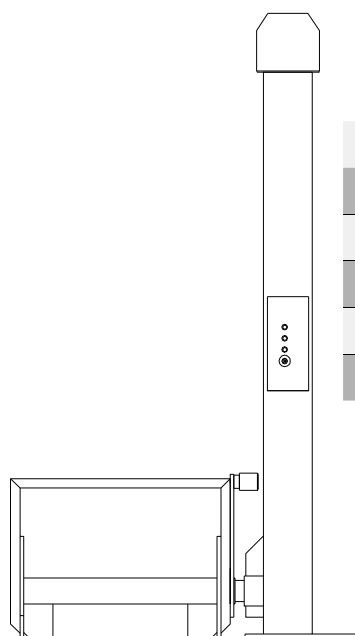
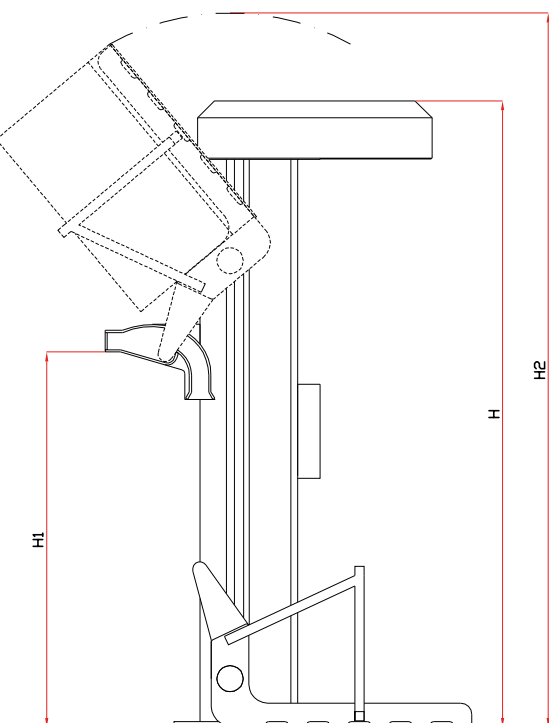
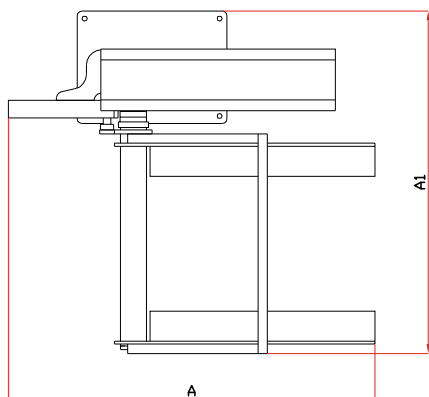


ТИП ВЫСОТЫ	I	II	III
H (cm)	324	369	399
H1 (cm)	160-210	195-245	225-275
H2 (cm)	342	387	417
A (cm)	152	152	152
A1 (cm)	132	132	132



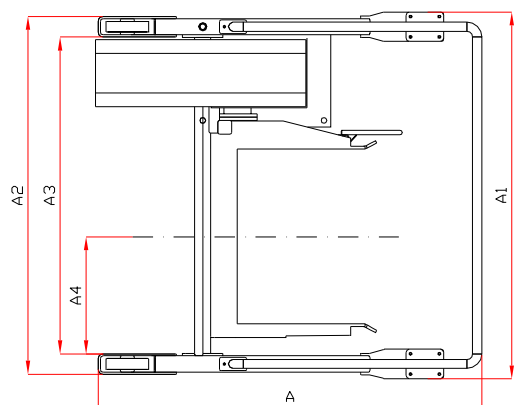
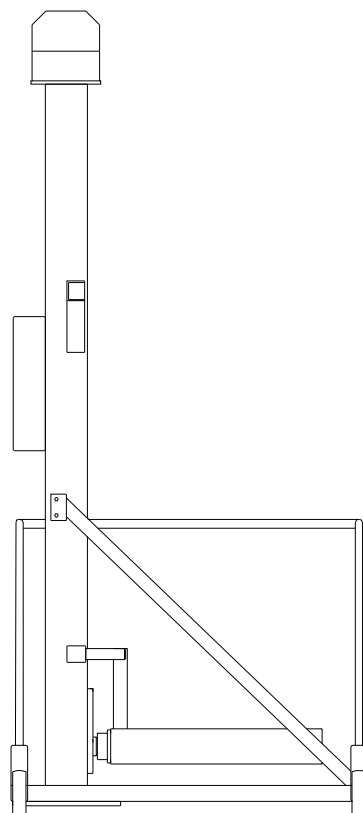
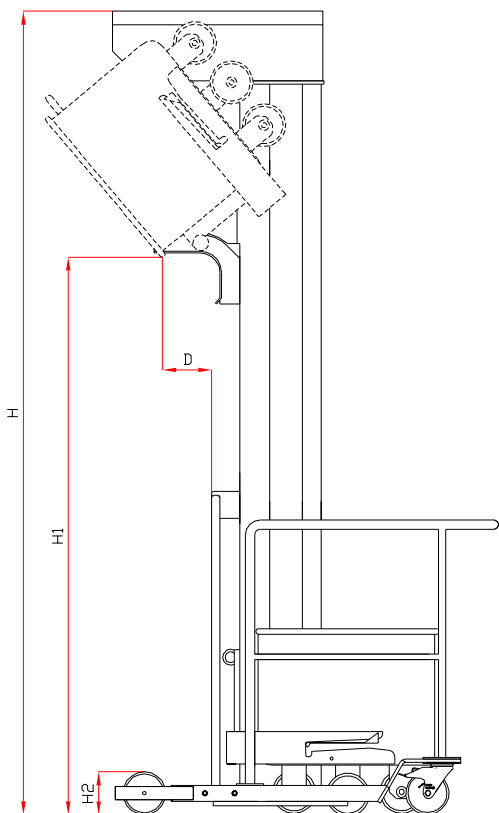
Колонная загрузка PW-2/1000

Максимальная нагрузка (кг)	1000
Мощность подавателя (кВт)	2,2
Скорость подъема (м/сек)	0,1
Высота выброса (см)	H1 из таблицы
Вес нетто (кг)	1100 (тип высоты I)



ТИП ВЫСОТЫ	I	II	III
H (cm)	335	375	400
H1 (cm)	140-190	180-230	205-255
H2 (cm)	380	420	445
A (cm)	200	200	200
A1 (cm)	185	185	185

Колонная загрузка PM-2/250

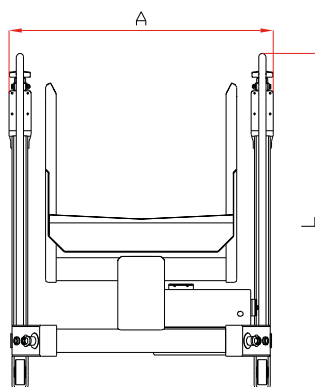
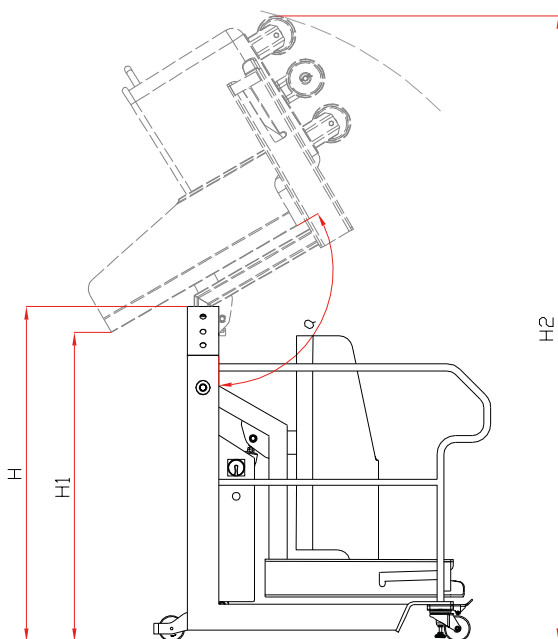


Максимальная нагрузка (кг)	350
Мощность подавателя (кВт)	0,75
Скорость подъема (м/сек)	0,1
Высота выброса (см)	H1 из таблицы
Вес нетто (кг)	380

Тип высоты	I	II	III	IV	V	VI	VII	VII
H (cm)	253	283	301	326	342	362	382	410
H1 (cm)	105-155	135-185	155-205	175-225	195-245	215-265	235-285	265-315
A (cm)	145	145	145	145	145	160	160	160
A1 (cm)	137	137	137	137	137	137	137	137
A2 (cm)	134	134	134	134	134	134	134	134
A3 (cm)	118	118	118	118	118	118	118	118
A4 (cm)	44	44	44	44	44	44	44	44
D (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18

Опрокидыватель PZ-3/250

Максимальная нагрузка (кг)	350
Установленная мощность (кВт)	0,37
Напряжение (В, ГЦ)	230,50 lub 400,50
Масса (кг)	280



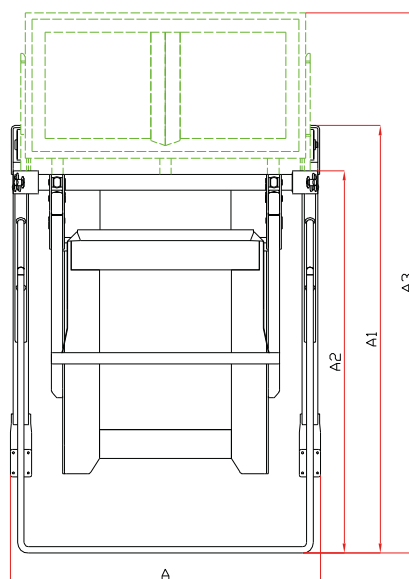
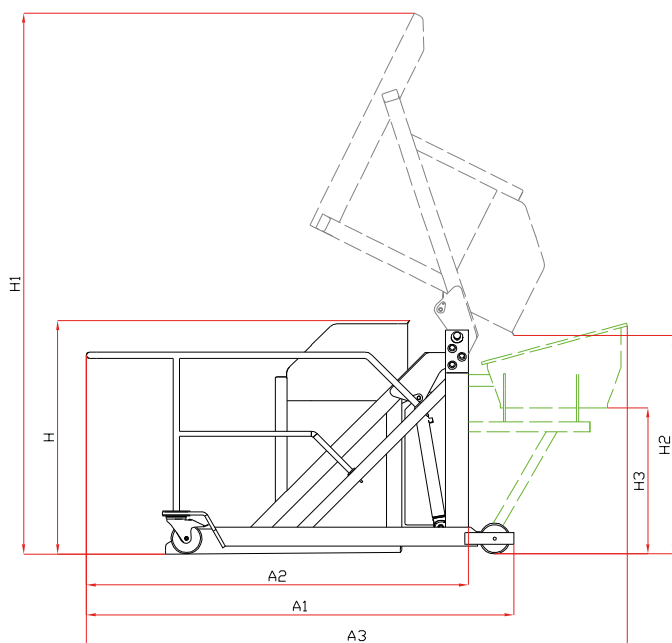
H (cm)	H1 (cm)	H2 (cm)	A (cm)	L (cm)	α (°)
125	115	228	102	125	120



Опрокидыватель PZ-3/1000



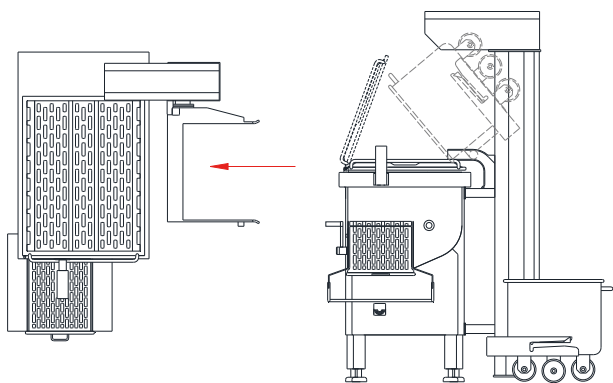
Максимальная нагрузка (кг)	1000
Установленная мощность (кВт)	1,5
Напряжение (В, ГЦ)	400,50
Масса (кг)	475 (ТИП ВЫСОТЫ I)



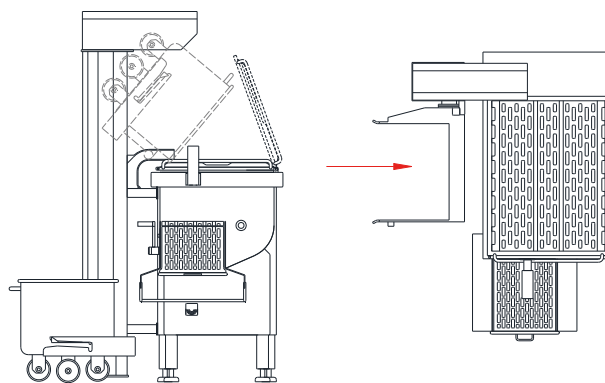
ТИП ВЫСОТЫ	I	II	III
H (cm)	122	122	145
H1 (cm)	281	288	325
H2 (cm)	113	121	152
H3 (cm)	76	96	--
A (cm)	161	161	161
A1 (cm)	222	222	232
A2 (cm)	200	200	210
A3 (cm)	281	281	--

Конфигурация мешалок ЛОПАТОЧНЫХ С КОЛОННОЙ загрузкой PZ-2/250

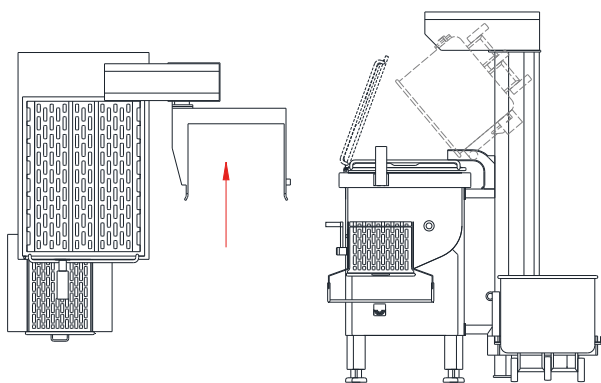
колонная загрузка с правой
стороны - версия 90°



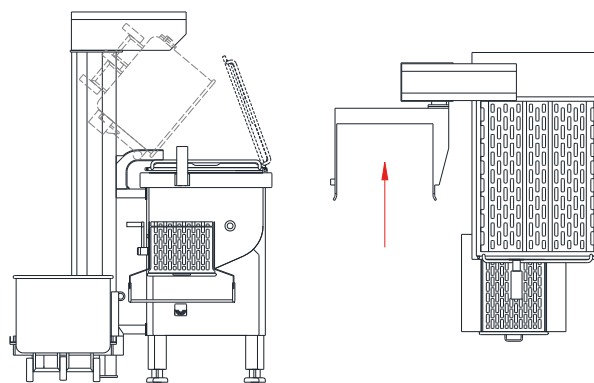
колонная загрузка с левой
стороны - версия 90°



колонная загрузка
с правой стороны



колонная загрузка
с левой стороны





INTERMIK



www.intermik.ru



Польша: Interмик 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 5А, корп.1-3, оф.6
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. +375 162 259 221
e-mail: intermik@brest.by



Украина: ООО ИНТЕРМИК-пищевые технологии
07455 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

Работаем вместе на Ваш успех с 1995 г.



Массажеры Вакуумные