



INTERMIK

Иньекторы

для красного и белого мяса

для рыбы

с системой SAS

линии для инъекции

мешалки рассола

туннель обтекания

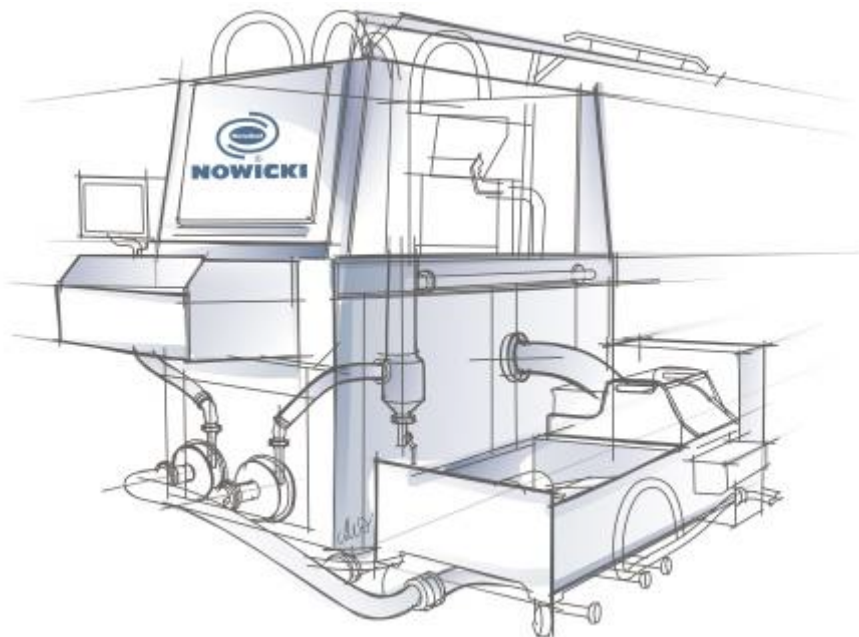
тендеризаторы

www.intermik.ru

ПРОИЗВОДИМ ДЛЯ ВАС ЛУЧШЕЕ

ЕВРОПЕЙСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Это фундамент Вашего Бизнеса



ИНЪЕКТОРЫ ДЛЯ МЯСА МНМ

ОДНОГОЛОВОЧНЫЕ И МНОГОГОЛОВОЧНЫЕ ИНЪЕКТОРЫ SAS

ИНЪЕКТОРЫ ДЛЯ РЫБ И БЕЛОГО МЯСА МН-F/SAS

ВРАЩАЮЩИЙСЯ ФИЛЬТР

ЛИНИИ ИНЪЕКТИРОВАНИЯ

СИСТЕМА МОНИТОРИНГА SCADA

ТЕНДЕРИЗАТОРЫ

МЕШАЛКИ РАССОЛА

УЗЛЫ МЕШАЛОК РАССОЛА

ТУННЕЛЬ ОБТЕКАНИЯ

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.





ИНЪЕКТОРЫ ДЛЯ МЯСА MNM

предназначен для введения рассола под давлением во внутрь мяса с костью и без костей

в целях быстрого посола в процессе обработки и производства копченых изделий.

Применяется на заводах по переработке мяса свинины, птицы, рыбы.



понятная и простая в обслуживании панель управления



панель оператора типа "touch panel" (опция)



MNM-68/204

Технические данные

| Тип ињектора | | MNM-21/84 1-головочные | MNM-39/156 1-головочные | MNM-68/204 1-головочные | MNM-136/408** 2-головочные | |
|--|----------|---------------------------|--|----------------------------|-------------------------------|------|
| Количество гнезд | шт. | 21 | 39 | 68 | 136 | |
| Макс. количество ињектирующих игл | шт. | до 84 | до 156 | до 204 | до 408 | |
| Передвижение ленты транспортера (регулируемое) | | 3 скорости | 4 скорости | 5 скорости | 4 скорости | |
| Ширина транспортера | мм | 326 | 376 | 525 | 525 | |
| Максимальная производительность | кг/ч | 500÷2000 | 500÷3500 | 500÷6000 | 500÷7000 | |
| Шаг головки | мм | 200 | 200 (250 ¹) | 200 (250 ¹) | 200 | |
| Величина ињекции | % | 6-55 | 6-55 | 6-55 | 6-55 | |
| Напряжение и частота питания* | В, 50 Гц | 3x400 | * возможность изготовления под другое напряжение и частоту | | | |
| Установленная мощность | кВт | 1,8 | 1,8 | 2,9 | 5,4 | |
| Габариты | L=длина | мм | 1440 | 1770 | 1733 | 2310 |
| | B=ширина | мм | 760 | 840 | 990 | 1000 |
| | H=высота | мм | 1840 | 2000 | 1970 | 2080 |
| Вес | кг | 330 | 430 | 490 | 680 | |

¹ - опция для мяса без костей

** применение многоигольчатой головки требует консультации

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



MNM-21/84



быстрозаменяемая игольчатая головка

Преимущества конструкции:

- выполнение из кислотостойкой стали
- возможность получения высоких и низких инъекций
- многофункциональная система инъецирующих головок (1, 2, 3 и 4-игольчатых)
- легкий и быстрый способ замены и мойки всей инъецирующей головки
- шаг инъецирующей головки 200 мм (опции: 120, 250 мм)
- плавная регулировка скорости головки (опция)
- разборчивая и простая в обслуживании панель управления типа touch
- приставка для ручного инъецирования (опция)
- простой способ мойки и демонтажа транспортера
- регулируемая скорость шага транспортера в 3-х или 4-х диапазонах
- высокопроизводительный центробежный насос рассола выполнен из кислотостойкой стали
- плавная регулировка давления рассола на контрольной панели до 3 бар (опция 4 бара)
- функция перемешивания и выкачивания рассола из резервуара
- червячные насосы для густых рассолов (опция)
- закрытая циркуляция рассола
- легкий способ мойки многоступенчатой системы фильтрации рассола
- возможность охлаждения рассола при помощи вращающегося фильтра (опция в MNM-68/204, MNM-136/408)

Многофункциональные инъецирующие головки

возможность выбора 1, 2, 3, 4-игольчатых инъецирующих и тендеризирующих головок

| | MNM-21/84; MNM-39/156 | MNM-68/204; MNM-136/408** |
|----------------------|-----------------------|---------------------------|
| Игольчатые головки | | |
| Головки тендеризации | | |
| Смешанные головки | | |

Обозначение инъекторов

M - красное мясо; иглы диаметром 4 мм

P - белое мясо; иглы диаметром 3 мм

MP - красное мясо (иглы диаметром 4 мм) и белое (иглы диаметром 3 мм)

F - рыба; иглы диаметром 2 мм

K - кулинарная инъекция; иглы диаметром 2 мм





ОДНОГОЛОВОЧНЫЕ И МНОГОГОЛОВОЧНЫЕ ИНЪЕКТОРЫ SAS**

более широкие возможности управления процессом инъектирования. Инъекторы SAS SYSTEM предназначены для реализации сложнейших процессов инъектирования, включающих широкий спектр сырья, т.е.

- мышцы и элементы красного мяса с костью и без костей
- тушки птицы и элементы белого мяса с костью и без костей
- кулинарное мясо - белое и красное
- рыба и рыбное филе

** SAS - Servo Automatic System



MH-336 SAS и MH-117 SAS

Технические данные

| Тип инъектора | | MH-75 SAS | MH-117 SAS | MH-212 SAS |
|---|----------|----------------|----------------|----------------|
| Количество головок | шт. | 1 | 1 | 1 |
| Количество инъектирующих игол | шт. | 75 | 117 | 212 |
| Количество ножей | шт. | - | - | - |
| Передвижение ленты транспортера (регулируемое) | скорости | 3 скорости | 3 скорости | 3 скорости |
| Ширина транспортера | мм | 370 | 450 | 750 |
| Максимальная производительность | кг/ч | до 3000 | до 5000 | до 6000 |
| Величина инъекции | % | 5÷100 | 5÷100 | 5÷100 |
| Давление сжатого воздуха | МПа | 0,6÷0,8 | 0,6÷0,8 | 0,6÷0,8 |
| Напряжение и частота питания* | В, 50Гц | 3x400 | 3x400 | 3x400 |
| Установленная мощность | кВт | 8 | 9 | 13,5 |
| Размеры с фильтром рассола L=длина В=ширина Н=высота | мм | 2300/1957/2100 | 2434/2041/2187 | 2980/2646/2165 |
| Вес с фильтром рассола | кг | 1200 | 1440 | 1530 |

* возможность изготовления под другое напряжение и частоту

Что дает система SAS?



MH-75 SAS



транспортер с электронной регулировкой шага спокойно перемещает инъецируемое сырье

- высокая повторяемость уровня инъецирования
- низкая инъекция до 10%, а также высокая инъекция до 100%
- инъецирующая головка новой генерации с возможностью быстрого монтажа и демонтажа, а также переустановка на головку с иглами Ø 2 мм, 3 мм, 3,5 мм (в стандартном исполнении головка с одним комплектом игл Ø 3,5 мм)
- высокая производственная эффективность в кг/ч
- максимальная скорость движения головки до 60 циклов в минуту
- инъекция слоя сырья разной толщины без выжимания рассола
- приспособление высоты спуска игл над транспортером
- возможность программирования момента инъекции т.е. определение слоя сырья, которое будет подвергаться инъекции
- привод транспортера, синхронизированный с приводом инъецирующей головки, предоставляет возможность добиться большого кол-ва комбинаций сеток наколов
- насосы, независимо питающие каждую головку*
- специальный насос для рассолов с высокой степенью вязкости (опция)
- индивидуальное управление для каждой головки*
- возможность отключения отдельных головок*
- возможность индивидуального оснащения каждой головки любыми иглами или например тендеризационными ножами
- стол для мойки транспортера, головок и остальных элементов (для MH-75 - опция)
- простая в обслуживании панель оператора типа touch
- система диагностики с использованием интернета, позволяющая оценить возможные проблемы и отремонтировать оборудование on-line
- система быстрого демонтажа и замены игольчатых головок
- уникальная система соблюдения гигиены головки, сокращающая до минимума время мойки внутренней системы питания игл

*относится к многоголовочным инъекторам

| | MH-336 SAS | MH-424 SAS | MH-516 SAS | MH-424T SAS |
|--|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| | 1 | 2 | 2 | 3 |
| | 336 | 424 | 516 | 424 |
| | - | - | - | 1176 |
| | 3 скорости | 3 скорости | 3 скорости | 3 скорости |
| | 750 | 750 | 1050 | 750 |
| | до 7000 | до 10 000 | до 20 000 | |
| | 5÷100 | 5÷100 | 5÷100 | 5÷100 |
| | 0,6÷0,8 | 0,6÷0,8 | 0,6÷0,8 | |
| | 3x400 | 3x400 | 3x400 | 3x400 |
| | 17 (20,5 опция) | 27 | 31 (38 опция) | 32 |
| | 2983/2541/2163 | 3227/2666/2163 | 3960/2970/2170 | 3827/2666/2163 |
| | 1530 | 2190 | 2160 | 2190 |

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





Вращающийся фильтр

Вращающийся фильтр обеспечивает тщательную очистку находящегося в циркуляции рассола даже от малейших загрязнений, особенно трудных для устранения, например клочки мяса и сухожилий, комочки белков.

Вращающийся фильтр снабжен функцией перемешивания и откачки рассола из резервуара, а также оснащен легкой для мойки, многоступенчатой системой фильтрации рассола.



Вращающийся фильтр FBN

Многоступенчатая система фильтрации рассола:

- внутренний фильтр с вкладышами разной градации, подбираемый в зависимости от вида игл, степень загрязнения фильтра проверяется автоматически при помощи коммандо-контроллера
- внутренний фильтр FBN со шелевым барабаном для очень тщательной очистки возвращающегося рассола, возможность подвода шели к примененному рассолу
- фильтр-занавеска, состоящий из трех секций сеток разной градации, установленный в модуле вращающегося фильтра с возможностью очистки без остановки оборудования
- круглый и погруженный засасывающий фильтр, благодаря которому потери рассола сводятся до минимума
- специальный профиль дна фильтра

Технические данные

| Вращающийся фильтр | | FBN-68 FBN-136 | FBN-75 FBN-117 FBN-660 | FBN-212 FBN-336 FBN-1480 | FBN-424 | FBN-516 | |
|-------------------------------|-----------------|--|------------------------------|--------------------------------|---------|---------|------|
| Объем резервуара | дм ³ | 200 | 250 | 330 | 400 | 550 | |
| Шель барабана | мм | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | |
| Установленная мощность | кВт | 0,7 | 0,7 | 0,67 | 1,04 | 1,2 | |
| Напряжение и частота питания* | В, 50 Гц | 3x400 * возможность изготовления под другое напряжение и частоту | | | | | |
| Габариты | | | | | | | |
| | L=длина | мм | 1830 | 1620 | 1750 | 1970 | 2570 |
| | B=ширина | мм | 1020 | 900 | 990 | 1020 | 1270 |
| | H=высота | мм | 700 | 800 | 800 | 800 | 800 |
| Вес | кг | 140 | 140 | 180 | 240 | 380 | |

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

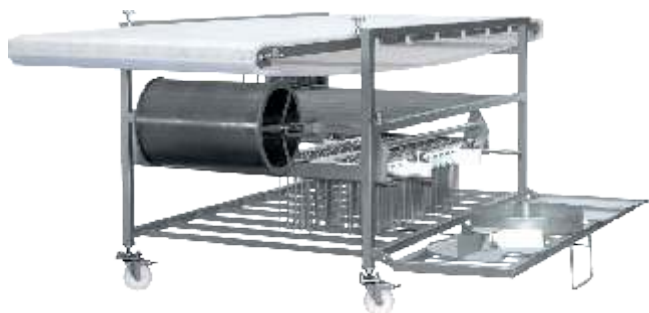


Управление

Все процессы инъекции программируются и управляются при помощи разборчивой и легкой в обслуживании панель управления типа touch применение которой позволяет полностью контролировать все параметры иньектора



MH-117 SAS



стол для мойки транспортера, головок и остальных элементов



3-головочная система



MH-516 SAS





ИНЪЕКТОРЫ ДЛЯ РЫБ И БЕЛОГО МЯСА MH-F/SAS

предназначены для продвинутых технологических процессов инъекции рыб, рыбных филе и белого мяса без кости.



MH-660 F/SAS

Технические данные

| Тип инъектора | | MH-350 SAS | MH-700 SAS | MH-660 F/SAS | MH-1480 F/SAS |
|--|----------|----------------|----------------|----------------|---------------|
| Количество головок | шт. | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Количество инъектирующих игл | шт. | 350 | 700 | 660 | 1480 |
| Передвижение ленты транспортера (регулируемое) | скорости | 3 скорости | 3 скорости | 3 скорости | 3 скорости |
| Ширина транспортера | мм | 750 | 750 | 600 | 1050 |
| Макс. производительность | кг/ч | до 6000 | до 15 000 | до 5000 | до 7000 |
| Величина инъекции | % | 5÷100 | 5÷100 | 4÷55 | 4÷55 |
| Давление сжатого воздуха | МПа | 0,6÷0,8 | 0,6÷0,8 | 0,6÷0,8 | 0,6÷0,8 |
| Напряжение и частота питания* | В, 50Гц | 3x400 | 3x400 | 3x400 | 3x400 |
| Установленная мощность | кВт | 19 | 28 | 15 | 20 |
| Размеры (длина/ширина/высота) | мм | 2980/1656/2165 | 3230/1646/2163 | 3408/2391/1581 | 3310/1670/800 |
| Вес с фильтром рассола | кг | 1690 | 2190 | 1000 | 1700 |

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



уникальная система устранения чрезмерного кол-ва рассола с поверхности инъектируемого сырья



уникальная система сохранения гигиены головки, укорачивающая до минимума время внутренней мойки системы питания игл.

Преимущества конструкции:

- вся конструкция выполнена из кислотоустойчивой стали
- инъектирующая головка новой генерации с возможностью легкого монтажа и демонтажа, переоборудования на головку с иглами $\varnothing 1,6$, $\varnothing 2$, $\varnothing 2,5$, $\varnothing 3$ мм (стандартно-головка с одним комплектом игл $\varnothing 2$ мм)
- сервопривод игольчатой головки и транспортера
- уникальная система устранения чрезмерного количества рассола с поверхности инъектируемого сырья
- легкое и разборчивое управление при помощи „touch” панели
- система чистки внутренней части головок, не требующая трудоемкого демонтажа головок
- плавная регулировка скорости движения головки
- позиционирование головки в зависимости от толщины сырья в диапазоне 30-80 мм
- регулировка высоты спуска игл над поверхностью транспортера
- программирование уровня начала и конца инъекции
- инъекция в произвольном слое сырья
- плавная регулировка параметров давления инъекции
- постоянное измерение температуры рассола
- стабильность параметров во время работы, как низкие так и высокие инъекции характеризуются высокой повторяемостью
- система автодиагностики
- система интернетной диагностики (опция)
- стол для мойки транспортера, головок и остальных элементов
- уникальная система сохранения гигиены головки, укорачивающая до минимума время внутренней мойки системы питания игл



ТЕНДЕРИЗАТОРЫ

предназначены для смягчения, увеличения пластичности мяса и увеличения податливости связывания рассолов, в равной степени как полных мышц, так и кусочков мяса.

Применяются для таких продуктов, как: ветчина, кулинарное мясо, стеки, гиролы, шницели и т.п.



многоножевая режущая головка



TN-700

Преимущества конструкции ножевых тендеризаторов:

- кислотостойкое исполнение
- многоножевая режущая головка
- 3-уровневая регулировка толщины тендеризируемого слоя, для мясных элементов со шкуркой или без
- бесступенчатая регулировка скорости режущей головки



TN-1000

Ножовой тендеризатор - технические данные

| Тип | | TN-700 | TN-1000 |
|------------------------------------|------------|---------|---------|
| Количество режущих ножей | шт. | 833 | 1026 |
| Производительность | кг/ч | до 4000 | до 5000 |
| Количество циклов | об/мин | 15÷30 | 15÷50 |
| Макс. высота разрезаемого продукта | мм | 150 | 160 |
| Установленная мощность | кВт | 3 | 3,8 |
| Ширина зоны резки | мм | 600 | 1050 |
| Размеры | | | |
| | L = длина | мм | 1650 |
| | B = ширина | мм | 1550 |
| | H = высота | мм | 1948 |
| Вес | кг | 570 | 1300 |

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

Преимущества конструкции дискового тендеризатора:

- кислотостойкое исполнение
- многодисковая система тендеризации, основанная на 2 режущих валах
- легкость монтажа и демонтажа режущих валов превосходно облегчает текущее обслуживание и мойку устройства
- плавная регулируемая сила нажима верхнего вала позволяет подобрать оптимальные условия работы для вида ассортимента и технологических операций
- возможность применения валов с разной резьбой в зависимости от вида операции выполняемых устройством
- регулировка толщины тендеризируемого слоя с управляющей панели
- 2 синхронных транспортирующих стола - загрузочный и разгрузочный с регулируемым углом наклона



понятная и простая в обслуживании панель управления



T-600

Дисковый тендеризатор - технические данные

| Тип | | T-600 |
|--|------------|---------|
| Количество надрезающих валов | шт. | 2 |
| Количество ножей на вале | шт. | 69 |
| Производительность | кВт | до 8000 |
| Ширина зоны надреза | мм | 600 |
| Максимальная высота надрезаемого продукта | мм | 180 |
| Мощность нижнего двигателя надрезающего вала | кВт | 2,2 |
| Габаритные размеры | L = длина | мм 1829 |
| | B = ширина | мм 1294 |
| | H = высота | мм 1305 |
| Вес | кг | 650 |

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





ЛИНИИ ИНЪЕКТИРОВАНИЯ

Составление инъектора SAS SYSTEM с другим оборудованием, напр.: загрузочным устройством, вращающимся фильтром, мешалками рассолов, конвейерами, туннелем обтекания позволяет создать полностью профессиональную, автоматическую линию инъектирования.



промышленная линия для инъекции филе птицы

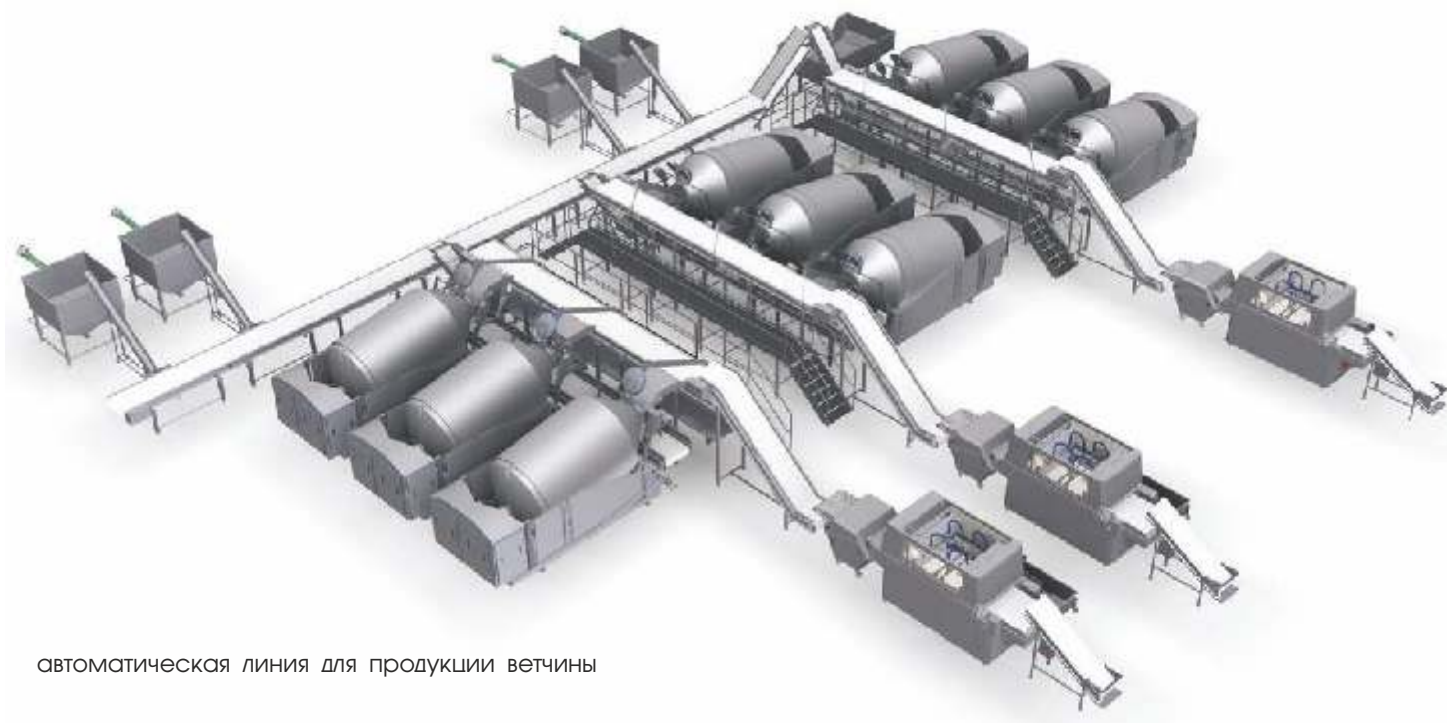
Система охлаждения SK

Предназначена для сохранения требуемой температуры рассола в процессе инъектирования.

- кислотоупорное изготовление
- простая мойка
- система мониторинга работы оборудования
- система управления с предохранением циркуляционного насоса
- возможность охлаждения так из собственного холодильного агрегата, как и с центральной системой
- возможность установления в уже работающих машинах
- управление непосредственно из инъектора



линия для инъекции с туннелем обтекания



автоматическая линия для продукции ветчины



промышленная линия для инъекции филе птицы



линия для инъекции МиМ





МЕШАЛКИ РАССОЛА

мешалки рассола предназначены для изготовления, охлаждения и хранения рассола, используемого для инъектирования мышц и мясных элементов

Мешалки позволяют быстро получать однородные рассолы, без осадка, при использовании сухих веществ

Возможность применения версии с охлаждением, а также микропроцессорного управления, позволяет полностью контролировать процесс подготовки рассола.



MS-1000

Версия с сенсорной панелью

Технические данные

| Типы мешалок рассола | | | MS-250 | MS-400 | MS-1000 | MS-1500 | MS-2000 |
|--|----------|-----------------|--------|--|---------|---------|---------|
| Емкость главного бака | | дм ³ | 250 | 400 | 1000 | 1500 | 2000 |
| Напряжение и частота питания* | | В, 50 Гц | 3x400 | * возможность изготовления под другое напряжение и частоту | | | |
| Установленная мощность | | кВт | 2,05 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 6,9 |
| Система охлаждения с агрегатом | | | - | - | - | - | - |
| Холодопроизводительность системы охлаждения | | кВт | - | - | - | - | - |
| Установленная электрическая мощность холодильного агрегата | | кВт | - | - | - | - | - |
| Габариты | L=длина | мм | 800 | 1380 | 1755 | 2200 | 2170 |
| | B=ширина | мм | 1270 | 1355 | 1600 | 1726 | 1630 |
| | H=высота | мм | 1780 | 1920 | 2130 | 2290 | 2630 |
| Вес / Вес с агрегатом | | кг | 140 | 170 | 230 | 450 | 900 |

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



MS-400

Преимущества конструкции:

- кислотостойкое исполнение
- конструкция, отвечающая наивысшим гигиеническим требованиям
- тройная система перемешивания компонентов раствора (механическая, циркуляционная, инжекторная мешалка)
- самодельствующий забор сухих компонентов
- возможность транспортировки готового рассола
- эффективный центробежный насос
- прецизионно градуированный резервуар мешалки
- возможность интегрирования оборудования с инжектором
- короткое время получения однородного раствора рассола
- полный контроль кол-ва заданной воды (опция)
- полный контроль температуры раствора (опция)
- шлифованная внутренняя часть загрузочной воронки вместе с вибрирующим устройством (опция) для эффективного введения сухих компонентов в воду
- возможность приспособления устройства к приготовлению густых соусов
- мембранный насос для густых рассолов (опция)
- возможность стерилизации рассола лампой UV (опция)
- панель управления типа touch (опция)



Применение продуктивного центробежного насоса, создающего циркуляцию жидкости, позволяет эффективно ввести сухую субстанцию в жидкость.

| MS-400CH | MS-1000CH | MS-1500CH | MS-2000CH |
|----------|-----------|-----------|-----------|
| 400 | 1000 | 1500 | 2000 |

| | | | |
|---------|---------|---------|----------|
| 2,1 | 2,1 | 2,1 | 2,1 |
| ZCH-2 | ZCH-3 | ZCH-4 | ZCH-5 |
| 4,3 | 8,9 | 15,2 | 20 |
| ~2,5 | ~4,3 | ~8,2 | ~13 |
| 1700 | 2110 | 2430 | 2595 |
| 1100 | 1650 | 1830 | 1935 |
| 1990 | 2230 | 2230 | 2655 |
| 170/340 | 230/420 | 450/710 | 900/1275 |





УЗЛЫ МЕШАЛОК РАССОЛА

предназначены для приготовления рассолов с большим количеством сухих компонентов. Позволяют быстро и эффективно получить однородные рассолы, используемые в пищевой переработке.

Два резервуара (приготавливающий и складировующий), два высокопроизводительных насоса, компьютерная система контроля процесса приготовления рассола, система охлаждения - все это предоставляет возможность дальнейшего эффективного приготовления процессов инъектирования и массажирования, что непосредственно влияет на качество итогового продукта.



ZMS-2000

Технические данные

| Тип | | ZMS-750 | ZMS-1000 | ZMS-1500 | ZMS-2000 | |
|-------------------------------|-----------------|------------|--|----------|----------|------|
| Объем резервуара | дм ³ | 2x750 | 2x1000 | 2x1500 | 2x2000 | |
| Полная установленная мощность | кВт | 7,5 | 8 | 8 | 8 | |
| Напряжение и частота питания* | В, 50 Гц | 3x(380)400 | * возможность изготовления под другое напряжение и частоту | | | |
| Габариты | L=длина | мм | 3250 | 3300 | 3850 | 4070 |
| | B=ширина | мм | 1590 | 2100 | 2300 | 2280 |
| | H=высота | мм | 2320 | 2450 | 2450 | 2500 |
| Вес | кг | 900 | 1100 | 1200 | 1650 | |

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



плиточный теплообменник



„touch panel“ управления

Преимущества конструкции:

- открытая конструкция комплексов мешалок рассола, удовлетворяющая наивысшим гигиеническим требованиям
- возможность как охлаждения рассола благодаря собственному автономному холодильному агрегату, так и подключения к холодильной системе Клиента
- применение полной автоматики и контроля процесса благодаря:
 - пневматическому управлению клапанами
 - электронному управлению кол-вом заданной воды
 - управлению кол-вом перекаченного раствора, готового для последующих процессов
 - управлению температурой раствора
- продуктивная система охлаждения рассола
- система автоматической дозировки рассола в иньектор
- возможность работы всего узла (опция) под большей нагрузкой с рассолом с высокой вязкостью благодаря:
 - сильнейшим и более производительным смешивающе-перекачивающим насосам
 - вибрирующему устройству на загрузочной воронке
- возможность применения механических мешалок



ZMS-750





ЗАГРУЗОЧНОЕ УСТРОЙСТВО WPN-2

Опрокидыватель тележек предназначен для перегрузки сырья из типичных тележек емкостью 200 дм³ непосредственно в емкости или оборудование.

Используется для инжекторов типа МНМ и МН.

Технические данные

| Тип | | WPN-2 |
|--|-------------------|----------------|
| Грузоподъемность | кг | 300 |
| Допустимая вместимость | кг | 200 |
| Высота загрузки | мм | 1100 |
| Расстояние рамы с тележкой от пола в крайнем верхнем положении | мм | 2520 |
| Допустимое рабочее давление масла | МПа | 16 |
| Напряжение и частота питания | В; 50Гц (3Р+N+РЕ) | 3x400 |
| Установленная мощность | А | ~1,1 |
| Размеры длина/ширина/высота | мм | 2011/1233/2715 |
| Вес | кг | ~240 |



WPN-2



ЗАГРУЗОЧНОЕ УСТРОЙСТВО WPD-1

Опрокидыватель для выгрузки сырья из EUROBOX непосредственно на транспортер инжектора.

Технические данные

| Тип | | WPN-2 |
|---|-------------------|----------------|
| Допустимая загрузка | кг | 1000 |
| Размеры EUROBOX (дл. x шир. x выс.) | мм | 1200x1000x850 |
| Расстояние края насыпающего ковша от пола | мм | 1400 |
| Расстояние рамы с EUROBOX от пола в крайнем верхнем положении | мм | 3100 |
| Допустимое рабочее давление масла | МПа | 16 |
| Уровень акустического давления | дБ (А) | 70 |
| Напряжение и частота питания | В; 50Гц (3Р+N+РЕ) | 3x400 |
| Установленная мощность | А | ~2,2 |
| Размеры длина/ширина/высота | мм | 3200/1970/1920 |
| Вес | кг | 700 |



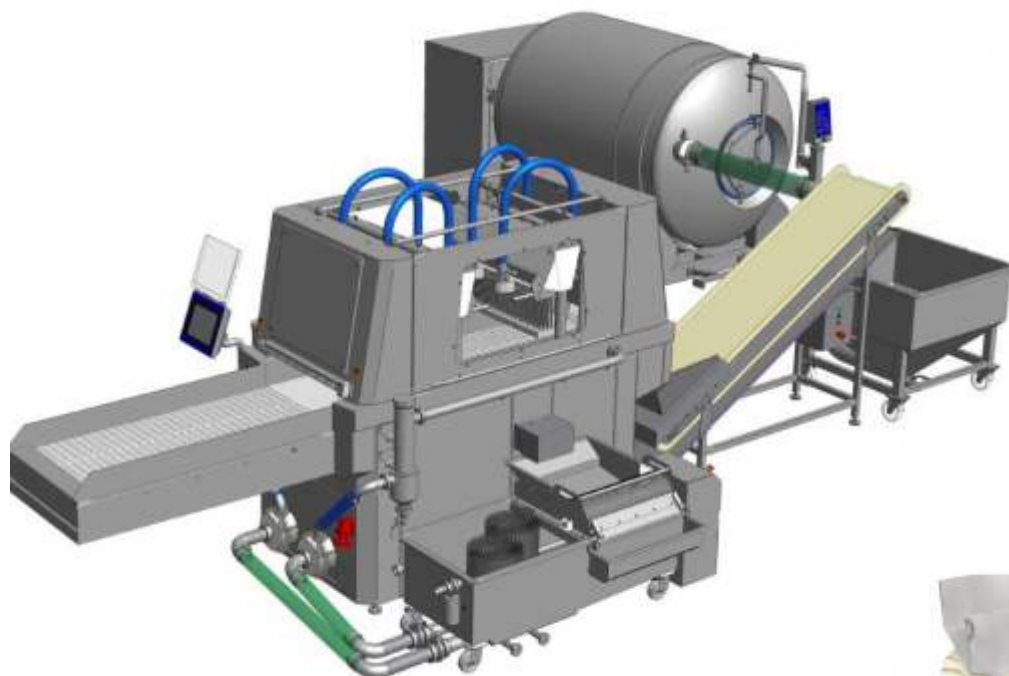
WPD-1

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

ЛЕНТОЧНЫЕ КОНВЕЙЕРЫ

3 вида ленточных конвейеров для инъекторов

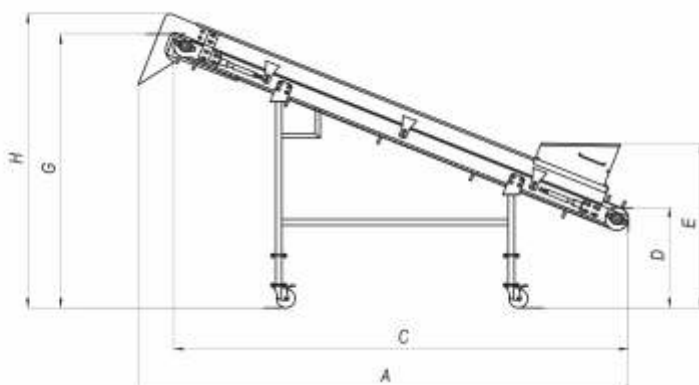
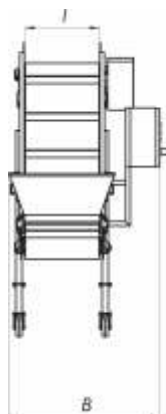
- **BC-1** – предназначен для перегрузки из инъектора в туннель отекания ТО-1
- **BC-4** – для перегрузки из туннеля отекания в следующую машину
- **BC-5** – для перегрузки сырья из инъектора в загрузатель WP-3



Линия с BC-4



BC-1



Ленточные конвейеры - габариты

| | A | B | C | D | E | G | H | D |
|------|------|-----|------|-----|------|------|------|-----|
| BC-1 | 1750 | 683 | 1555 | 828 | 1050 | 1667 | 1717 | 550 |
| BC-4 | 2447 | 693 | 2248 | 428 | 834 | 1667 | 1717 | 550 |
| BC-5 | 2893 | 670 | 2793 | 596 | 639 | 2149 | 2199 | 450 |

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





ТУННЕЛЬ ОБТЕКАНИЯ

является устройством для проведения после инъекции двух процессов. Одним является отделение чрезмерного кол-ва рассола с инъектируемых элементов, а вторым - закрытие заметных отверстий после игл. Кроме процессов инъекции кулинарного мяса туннель обтекания может быть использован для постоянного отделения водного рассола от инъектируемых мышц для продукции копченостей.



TO-1

Технические данные

| Тип | | TO-1 | TO-2 |
|---------------------------------|----------|---------------------|---------------------|
| Длина барабана обтекания | мм | 3500 | 2500 |
| Наклон барабана | | 0+3° | 0+3° |
| Обороты барабана | об./мин | 0+25 | 0+25 |
| Напряжение питания* | В; 50 Гц | 3x400 | 3x400 |
| Установленная мощность | кВт | ~2,5 | ~2,5 |
| Размеры | | | |
| L=длина В=ширина Н=высота | мм | 4000/1270/2080+2340 | 3370/1270/1810+2005 |
| Вес | кг | 1380 | 1165 |

* возможность выполнения под другое напряжение и частоту

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

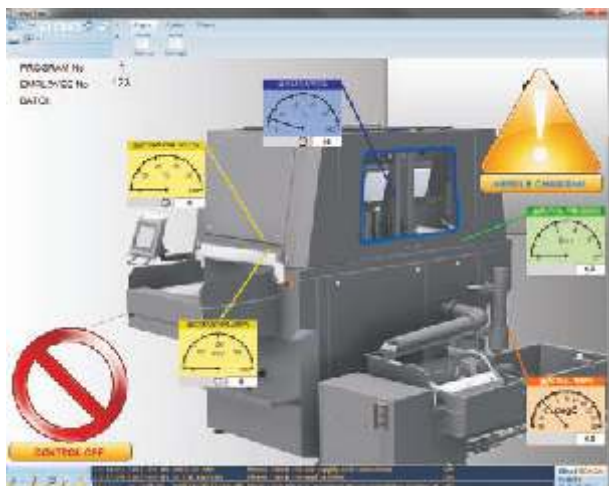
Система мониторинга SCADA



Система мониторинга SCADA

обеспечивает мониторинг куттеров, массажеров, инжекторов и камер копчения. При помощи программы можно следить, записывать и хранить в компьютере все параметры работы инжекторов, т.е.:

- номер актуально выполняемой фазы
- номер обслуживающего
- скорость барабана
- текущее время впрыска пара (в массажерах с подогревом паром)
- текущее время перерыва во впрыске пара
- актуальные тревоги
- часы и минуты актуально выполняемого цикла
- температура загруженного сырья
- текущее время актуально выполняемой фазы
- значение вакуумметрического давления в барабане
- статус оборудования (в каком режиме работает оборудование)
- вес загруженного сырья
- вес отдельных компонентов загруженного сырья



окно параметров

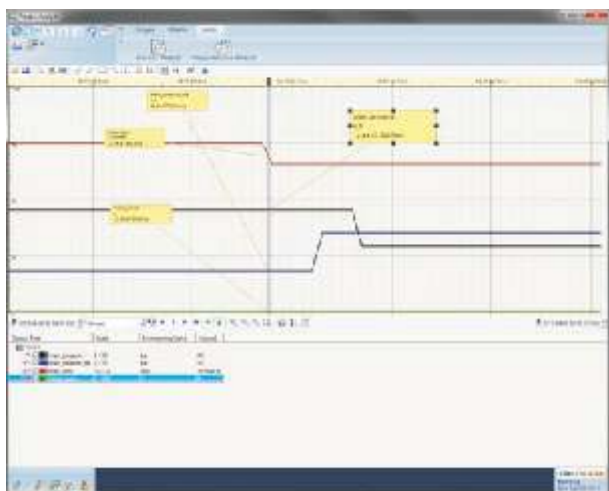


диаграмма параметров

Наблюдаемые данные могут высвечиваться в виде активного окна или диаграммы работы по времени.

Все наблюдаемые параметры могут записываться в виде файла в памяти компьютера.

В случае аварии компьютера данные могут воспроизводиться программой мониторинга. Существует также возможность приготовления документации технологического процесса в виде распечатки с диаграммой выполнения данных во времени.





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.



Иньекторы