

# INTERMIK

## Ледогенераторы

моноблочные

разъемные

[www.intermik.ru](http://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.



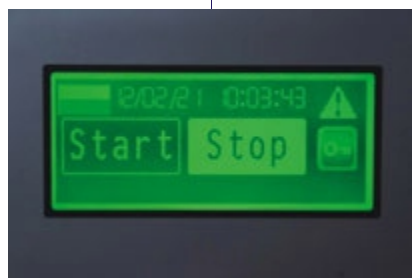
## ЛЕДОГЕНЕРАТОРЫ



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 <sup>3</sup> /24ч	~0,25	~0,5	~1,1	~2,2
Напряжение и частота питания**		В, 50Гц	3x400 **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*
	B=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



**«Сухая» ледяная чешуйка** 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  $-9^{\circ}\text{C}$ )
- 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

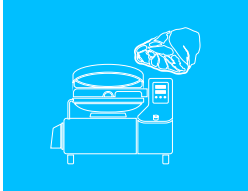
**В пищевой промышленности сухая чешуя применяется, в частности:**

- 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](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:intermik@intermik.kiev.ua)



**Грузия:**  
Рустави  
тел. +995 599 566 850  
e-mail: [georgia@intermik.eu](mailto:georgia@intermik.eu)



**Казахстан:**  
тел. +48 795 509 314  
e-mail: [kazakhstan@intermik.eu](mailto:kazakhstan@intermik.eu)



**Туркменистан:**  
тел. +993 12 362 421  
e-mail: [turkmenistan@intermik.eu](mailto:turkmenistan@intermik.eu)



**Армения:**  
тел. +374 10 550 141  
e-mail: [armenia@intermik.eu](mailto:armenia@intermik.eu)



**Азербайджан:**  
тел. +994 502 235 025  
e-mail: [azerbaijan@intermik.eu](mailto:azerbaijan@intermik.eu)



**Кыргызстан:**  
тел. +48 795 509 314  
e-mail: [kyrgyzstan@intermik.eu](mailto:kyrgyzstan@intermik.eu)



**Таджикистан:**  
тел. +48 795 509 314  
e-mail: [tajikistan@intermik.eu](mailto:tajikistan@intermik.eu)



**Узбекистан:**  
тел. +48 795 509 314  
e-mail: [uzbekistan@intermik.eu](mailto:uzbekistan@intermik.eu)

***Работаем вместе на Ваш успех с 1995 г.***



# Ледогенераторы