



INTERMIK

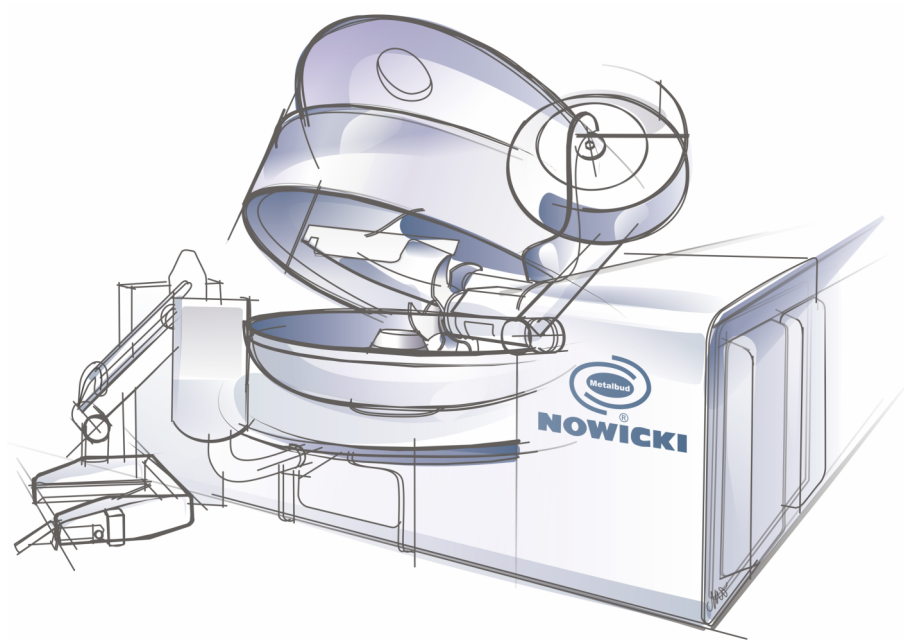
Куттеры

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
всякого типа мясных фаршей с большой
степенью измельчения, а также
жировых эмульсий, в том из сырых шкур.



KN-200

Куттеры - технические данные

Типы куттеров		KN-60	KN-125 HL	KN-200 HL
Объем чаши	дм ³	60	125	200
Количество ножей	шт.	6	6	6
Обороты ножевого вала				
рабочие (режущие регулируемые)	об./мин.	200+6000	200+5000	200+4800
перемешивание фарша (регулируемые, плавные)	об./мин.	(-200)+(-400)	(-100)+(-300)	(-100)+(-300)
Обороты чаши (регулируемые)	об./мин.	2+15	2+20	2+20
Напряжение и частота питания*	В, 50 Гц	3x400	3x400	3x400
Общая установленная мощность	кВт	20	57	95

* возможность изготовления под другое напряжение и частоту



KN-60

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 99 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 эргономичное 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
- удаление срывов тока путем применения преобразователя частоты приводов куптера

*в зависимости от опции



KN-125S

	KN-330 HL	KN-550 HL	KN-750 HL
	330	550	750
	6	6	6
	200+4500	200+3800	200+3500
	(-100)+(-300)	(-100)+(-300)	(-100)+(-300)
	2+20	2+15	2+15
	3x400	3x400	3x400
	130	205	273





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



KN-330

Куттеры - габариты

Типы куттеров		KN-60	KN-125 HL	KN-200 HL	KN-330 HL
L = длина	мм	1650	2530	-	-
B = ширина	мм	1310	1500	-	-
L1 = длина	мм	-	2650	2820	3070
B1 = ширина	мм	-	2000	2550	2530
H1 = высота с опущенной крышкой	мм	1190	1850	2080	2160
H2 = высота с поднятой крышкой	мм	1850	2300	2510	2770
Габариты шкафа управления (LxBxH)	мм	800x300x800	1000x400x1400	1200x400x1800	1200x400x1800
Вес	кг	1350**	2000** 2400	3600	4200

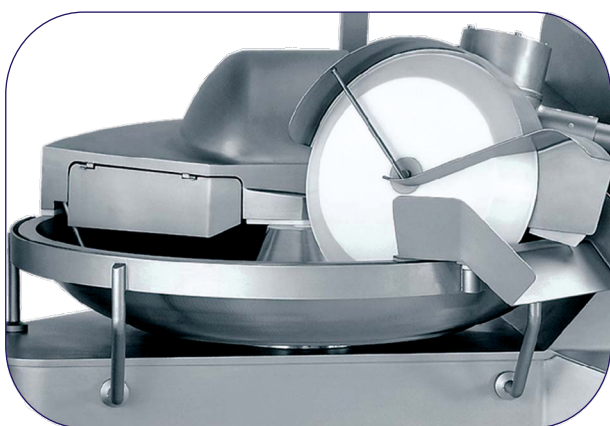
**вес без загрузки



загрузка сырья



загрузка фарша



выбрасыватель фарша



выгрузка фарша



	KN-550 HL	KN-750 HL
	-	-
	-	-
	3530	3850
	2970	3080
	2400	2650
	3110	3230
	1200x500x2000	1000x600x2200
	5650	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





ВЫСОКОБОРОТНЫЕ 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-330 V

Куттеры вакуумные - технические данные

Типы куттеров		KN-200 V	KN-330 V	KN-550 V
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	2÷20	2÷15
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÷65 (90**)	40÷65 (90**)	40÷65 (90**)
Напряжение и частота питания*	В, 50 Гц	3x400	3x400	3x400
Общая установленная мощность	кВт	~98	~140	~220

* возможность изготовления под другое напряжение и частоту

** опция для металлической передней крышки



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
- 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 99 технологических программ
- возможность выбора языка обслуживания операторской панели
- система мониторинга текущей работы машины
- системы: автодиагностики и звуковой сигнализации
- 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

	KN-750 V
	750
	6
	100÷3500
	(-100)+(-300)
	2+15
	90+135
	300
	40+90
	3x400
	~280

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



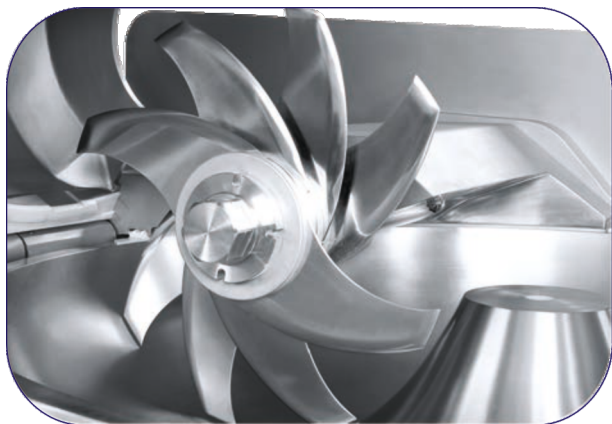


KN-200 V

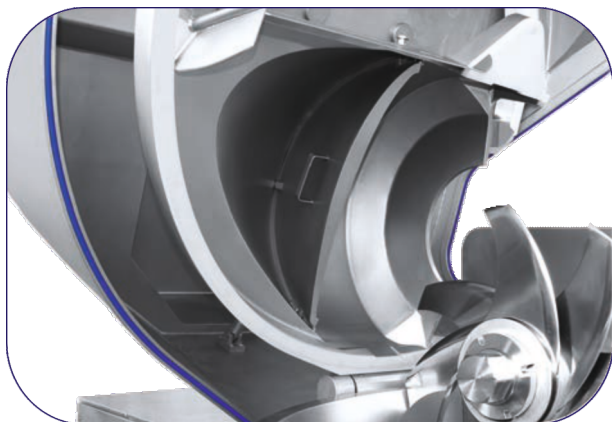
Куттеры вакуумные - габариты

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 (LxBxH)	мм	1450x500x2000	1200x400x1800	1200x600x2000	1000x600x2200
Вес	кг	4900	7100	9400	13900

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



8 - ножевая головка



разделенная крышка (гомогенизированные продукты, салями)



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 нагревания 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	110-140	110-140	110-140	110-140
	МПа	0,55-0,8	0,55-0,8	0,55-0,8	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	1/4", 15	1/2", 20	1/2", 20
Шкаф с паровой арматурой					
габариты	мм	1430x1550x550	1430x1550x550	1430x1550x550	1430x1550x550
вес	кг	240	240	260	260
Вес куттера	кг	5490	7140	9500	14000

* 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



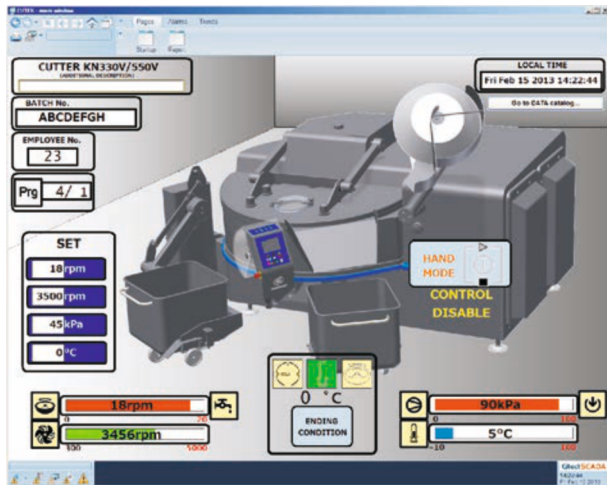
шкаф системы подогрева

Куттер с опцией варки - габариты

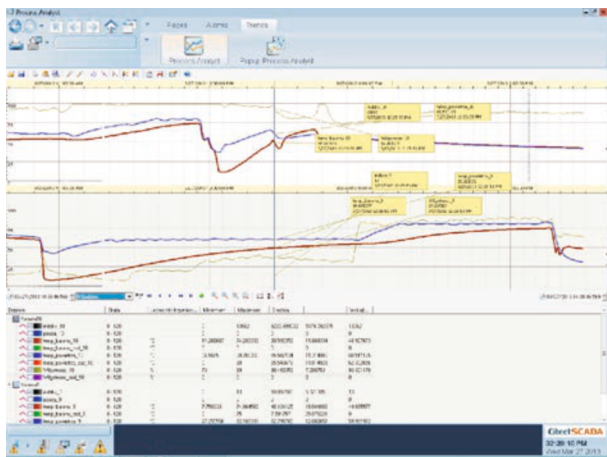
Типы куттеров		KN-200 V	KN-330 V	KN-550 V	KN-750 V
L = длина	мм	3075	3250	3975	3980
B = ширина	мм	2900	3160	3510	3960
H1 = высота с опущенной крышкой	мм	2060	2180	2400	2650
H2 = высота с поднятой крышкой	мм	2690	2750	3200	3450
Габариты шкафа управления (LxVxH)	мм	1450x500x2000	1200x400x1800	1200x600x2000	1000x600x2200
Вес	кг	4900	7100	9400	13900



Система мониторинга SCADA



окно параметров



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

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.



Панель управления типа Touch

Разборчивая и простая в обслуживании панель – визуализация данных и сообщений на цветном экране

- возможность программирования 40 технологических программ, каждая программа может состоять из 20 этапов;
- регулировка таких параметров процесса, как: время куттерования, обороты чаши, скорость вращения ножей, дозировка воды; управление крышками, выбрасывателем фарша и загрузкой при помощи джойстиков;
- возможность выбора языка интерфейса;
- большинство данных высвечиваются в виде списков и таблиц;
- возможность включения всех основных функций, также при помощи кнопок, умешенных под панелью – предохранение от загрязнения экрана;
- приложенное ПО позволяет создавать в компьютере пользователя рецептуры в таблицах (например, в MS Excel);



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	830x650x500
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. 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.



Куттеры