



# INTERMIK

## Массажеры Вакуумные

для массажа

для варки

для выпаривания

для соленья

для засолки

для размораживания

с охлаждением

мешалка-массажер

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

ПРОИЗВОДИМ ДЛЯ ВАС ЛУЧШЕЕ

ЕВРОПЕЙСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

*Это фундамент Вашего бизнеса*



ВАКУУМНЫЕ МАССАЖЕРЫ

ВАКУУМНЫЕ МАССАЖЕРЫ С ОХЛАЖДАЮЩЕЙ РУБАШКОЙ

МАССАЖЕРЫ MA-G и MA-G PSCH

МАССАЖЕРЫ MAH-PS/D С СИСТЕМОЙ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

СИСТЕМА МОНИТОРИНГА SCADA

СИСТЕМЫ ВЗВЕШИВАНИЯ СЫРЬЯ И УПРАВЛЕНИЯ МАССАЖЕРАМИ

МЕШАЛКА-МАССАЖЕРЫ

ВАКУУМНЫЕ МАССАЖЕРЫ MAH

СИСТЕМЫ ЗАГРУЗКИ МАССАЖЕРОВ

# 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.





## ВАКУУМНЫЕ МАССАЖЕРЫ

предназначены для повышения в вакууме эластичности мышц, элементов мяса, мелких кусочков мяса, а также тушек и элементов птицы. Гарантируют высокое качество выпускаемых мясных изделий.



MA-10 000 PS MA-500 PS

### Массажеры - технические данные

| Типы массажеров               |                 | MA-200 PS   | MA-300 PS | MA-500 PS | MA-1000 PS | MA-1500 PS | MA-2000 PS | MA-3600 PS | MA-5400 PS | MA-7200 PS | MA-10000 PS |      |
|-------------------------------|-----------------|---|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|------|
| Емкость барабана              | дм <sup>3</sup> | 200   | 300       | 500       | 1000       | 1500       | 2000       | 3600       | 5400       | 7200       | 10 000      |      |
| Максимальная загрузка         | кг              | ~120  | ~180      | ~250      | ~500       | ~750       | ~1000      | ~1800      | ~2700      | ~3600      | ~5000       |      |
| Обороты барабана              | об/мин.         | 0+15  | 1+15      | 0+14      | 0+12       | 0+8        | 0+8        | 0+7        | 0+6        | 0+5        | 0+5         |      |
| Достигаемая величина вакуума  | %               | +95   | +95       | +95       | +95        | +95        | +95        | +95        | +95        | +95        | +95         |      |
| Напряжение и частота питания* | В, 50 Гц        | 3х400 *возможность выполнения под другое напряжение и частоту |           |           |            |            |            |            |            |            |             |      |
| Установленная мощность        | кВт             | 1,6   | ~0,7      | 2,4       | 2,4        | 3,5        | 3,5        | 4,8        | 7,0        | 8,4        | 10,7        |      |
| Габариты                      | L = длина       | мм  | 1700      | 1800      | 2060       | 2580       | 2750       | 3150       | 3750       | 4100       | 4220        | 4900 |
|                               | B = ширина      | мм  | 1180      | 1200      | 1180       | 1260       | 1340       | 1340       | 1890       | 1960       | 2170        | 2240 |
|                               | H = высота      | мм  | 1540      | 1520      | 1580       | 1570       | 1720       | 1720       | 2050       | 2250       | 2480        | 2480 |
| Вес                           | кг              | 370   | 410       | 450       | 600        | 1050       | 1100       | 1700       | 2900       | 3200       | 5000        |      |

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



### Операторская панель типа TOUCH (опция)

- возможность программирования до 99 технологических процессов
- регулировка таких параметров как: температура загрузки, величина вакуумметрического давления, обороты барабана, время массирования, перерывы

### Преимущества конструкции:

- выполнение из кислотостойкой стали
- точно рассчитанная конфигурация барабана и система лопастей барабана
- микропроцессорный пульт управления
- плавная регулировка всех параметров массирования
- система регулировки вакуума не требующая обслуживания
- многоступенчатая система защиты вакуум-насоса
- технологическое отверстие
- клапан забора рассола
- пульсирующий вакуум
- возможность массирования в изменяющейся среде (газовой)
- компьютерная система мониторинга параметров работы оборудования
- системы взвешивания (опция)



### Микропроцессорный панель управления

- разборчивый и простой в обслуживании
- возможность программирования до 30 технологических программ
- предохранение от загрязнения экрана



**МА-300 PS**

Новый тип массажера с регулируемым наклоном барабана. Также с охлаждающей рубашкой.







## ВАКУУМНЫЕ МАССАЖЕРЫ С ОХЛАЖДАЮЩЕЙ РУБАШКОЙ

гарантируют высокое качество колбасных изделий, при производстве которых требуется соблюдение строгих технологических режимов.



MA-5400 PSCH

### Массажеры - технические данные

| Типы массажеров               |                 | MA-200<br>PSCH  | MA-300<br>PSCH | MA-500<br>PSCH | MA-1000<br>PSCH | MA-1500<br>PSCH | MA-2000<br>PSCH | MA-3600<br>PSCH | MA-5400<br>PSCH | MA-7200<br>PSCH | MA-10000<br>PSCH |      |
|-------------------------------|-----------------|---|----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|------|
| Емкость барабана              | дм <sup>3</sup> | 200   | 300            | 500            | 1000            | 1500            | 2000            | 3600            | 5400            | 7200            | 10 000           |      |
| Максимальная загрузка         | кг              | ~120  | ~180           | ~250           | ~500            | ~750            | ~1000           | ~1800           | ~2700           | ~3600           | ~5000            |      |
| Обороты барабана              | об/мин.         | 0+15  | 1+15           | 0+14           | 0+12            | 0+8             | 0+8             | 0+7             | 0+6             | 0+5             | 0+5              |      |
| Величина достигаемого вакуума | %               | +95   | +95            | +95            | +95             | +95             | +95             | +95             | +95             | +95             | +95              |      |
| Напряжение и частота питания  | В, 50 Гц        | 3x400 *возможность выполнения под другое напряжение и частоту |                |                |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                  |      |
| Установленная мощность        | кВт             | 2,4   | ~3             | 2,7            | 2,7             | 3,8             | 3,8             | 5,4             | 7,5             | 9,5             | 12,0             |      |
| Тип холодильной системы       |                 | **  | **             | ZCh-1          | ZCh-2           | ZCh-2           | ZCh-2           | ZCh-3           | ZCh-3           | ZCh-4           | ZCh-4            |      |
| Габариты                      | L = длина       | мм  | 1700           | 1800           | 2050            | 2500            | 2750            | 3150            | 4020            | 4350            | 4480             | 5120 |
|                               | B = ширина      | мм  | 1180           | 1260           | 1250            | 1280            | 1400            | 1400            | 1800            | 1960            | 2170             | 2240 |
|                               | H = высота      | мм  | 1540           | 1550           | 1580            | 1600            | 1750            | 1750            | 2050            | 2280            | 2480             | 2480 |
| Вес                           | кг              | 490   | 500            | 640            | 770             | 1250            | 1400            | 2000            | 3400            | 3800            | 5000             |      |

\*\* интегрированный холодильный агрегат

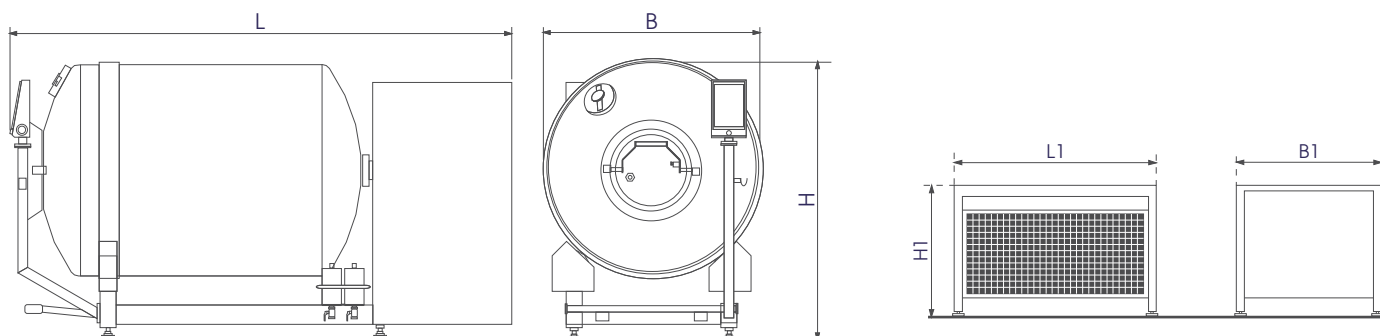
Продавец оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования и изменять его технические характеристики, в связи с изменениями конструкции машин и индивидуальными пожеланиями клиента



MA-2000PSC

### Преимущества охлаждающей системы:

- изолированная охлаждающая рубашка по всему периметру барабана
- сокращение времени изолирования до минимума
- поддержание температуры массирования на нужном уровне
- улучшение и стабилизация натурального цвета продукта
- высокий выход продукции
- высокое качество продукта независимо от температурных условий в цехе посола
- оптимальное связывание белков



Холодильная система

### Холодильные системы - технические данные

| Тип холодильной системы              |   | ZCh-1   | ZCh-2  | ZCh-3 | ZCh-4    |      |
|--------------------------------------|---|---------|--|-------|----------|------|
| Установленная электрическая мощность | кВт   | 1,3+1,6 | 2,1+2,9  | 4+5,5 | 7,3+10,3 |      |
| Холодопроизводительность             |   |         |  |       |          |      |
|                                      | при температуре 27°C<br>темп. испарения 0°C   | кВт     | 4,7  | 7,4   | 14,8     | 24   |
|                                      | при температуре 27°C<br>темп. испарения -15°C | кВт     | 2,3  | 3,8   | 7,5      | 13,8 |
| Хладагент                            |   | R507    |  |       |          |      |
| Напряжение и частота питания*        | В, 50Гц                                       | 3x400   | * возможность выполнения под другое напряжение и частоту |       |          |      |
| Габариты                             | L1 = длина                                    | мм      | 950  | 950   | 1300     | 1405 |
|                                      | B1 = ширина                                   | мм      | 750  | 750   | 750      | 1030 |
|                                      | H1 = высота                                   | мм      | 1080   | 1080  | 1230     | 1300 |
| Вес                                  | кг  | 100     | 170  | 185   | 210      |      |

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





## МАССАЖЕРЫ MA-G и MA-G PSCH

с системой подогрева и охлаждения  
загружаемого продукта  
предназначены для проведения технологически  
продвинутой процессов размораживания, варки,  
выпаривания, засолки и массажирования в условиях  
контролируемой температуры.



Массирование  
с системой  
охлаждения

Посол  
Соление

Охлаждение



Массажеры - технические данные

| Типы массажеров               |          |                 | MA-G-500 | MA-G-1000  | MA-G-1500 | MA-G-2000 | MA-G-3600 |
|-------------------------------|----------|-----------------|----------|--|-----------|-----------|-----------|
| Емкость барабана              |          | дм <sup>3</sup> | 500      | 1000   | 1500      | 2000      | 3600      |
| Максимальная загрузка         |          | кг              | ~250     | ~500   | ~750      | ~1000     | ~1800     |
| Обороты барабана              |          | об/мин.         | 0÷14     | 0÷12   | 0÷8       | 0÷8       | 0÷7       |
| Значение достигаемого вакуума |          | %               | ±95      | ±95  | ±95       | ±95       | ±95       |
| Напряжение и частота питания  |          | В, 50Гц         | 3x400    | * возможность выполнения под другое напряжение и частоту |           |           |           |
| Установленная мощность        |          | кВт             | 2,7      | 2,7  | 3,8       | 3,8       | 5,4       |
| Тип холодильной системы       |          |                 | ZCh-1    | ZCh-2  | ZCh-2     | ZCh-2     | ZCh-3     |
| Габариты                      | L=длина  | мм              | 2050     | 2500   | 2750      | 3150      | 4020      |
|                               | B=ширина | мм              | 1250     | 1280   | 1400      | 1400      | 1800      |
|                               | H=высота | мм              | 1580     | 1600   | 1750      | 1750      | 2050      |
| Вес                           |          | кг              | 640      | 770  | 1250      | 1400      | 2000      |



## Типичные конфигурации

MA-G

- впрыск пара
- подогрев рубашки
- впрыск пара+подогрев рубашки

MA-G-PSCH

- впрыск пара+охлаждение
- подогрев рубашки+охлаждение
- впрыск пара+подогрев рубашки+охлаждение

## Функциональность:

Возможность объединения нескольких технологических процессов в одной машине, без необходимости дополнительной перезагрузки продукта:

- размораживание
- выпаривание, например каши
- варка, например шкурок, языков
- засолка (также горячая)
- массажирование

## Современность:

- оснащение уникальной двухфункциональной системой подогрева загруженного продукта
- использование современной системы микропроцессорного управления, предоставляющей возможность компьютерного управления и мониторинга рабочих параметров оборудования с одновременной записью технологических процессов

## Инновационность:

- возможность исключения потерь в весе
- сокращение времени размораживания
- возможность объединения нескольких технологических процессов в одной машине
- улучшение микробиологических условий при проведении производственных процессов
- значительное сокращение производственной площади



Размораживание

Варка

Ошпаривание

|  | MA-G-5400 | MA-G-7200 | MA-G-10000 | MA-G-3200 PSCH | MA-G-5400 PSCH | MA-G-7200 PSCH | MA-G-10000 PSCH |
|--|-----------|-----------|------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|
|  | 5400      | 7200      | 10000      | 3200           | 5400           | 7200           | 10000           |
|  | ~2700     | ~3600     | ~5000      | ~2000          | ~3100          | ~4300          | ~6100           |
|  | 0÷6       | 0÷5       | 0÷5        | 0÷9            | 0÷8            | 0÷7            | 0÷7             |
|  | ÷95       | ÷95       | ÷95        | ÷95            | ÷95            | ÷95            | ÷95             |
|  | 7,5       | 9,5       | 12,0       | 11,5           | 14,8           | 17,6           | 21              |
|  | ZCh-3     | ZCh-4     | ZCh-4      | ZCh-3          | ZCh-3          | ZCh-4          | ZCh-4           |
|  | 4350      | 4480      | 5120       | 4260           | 4480           | 4800           | 5260            |
|  | 1960      | 2170      | 2240       | 2360           | 2370           | 2390           | 2710            |
|  | 2280      | 2480      | 2480       | 2500÷2860      | 2500÷2960      | 2500÷3170      | 2600÷3400       |
|  | 3400      | 3800      | 5000       | ~3000          | ~3500          | 4400           | 5700            |

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





## МЕШАЛКА-МАССАЖЕР

новый тип оборудования,  
соединяющий свойства вакуумного  
массажера и вакуумной мешалки фарша.



MAM-600

### Мешалка-массажер - технические данные

| Тип мешалки-массажера              |                 | MAM-300 | MAM-600   |
|------------------------------------|-----------------|---------|-----------|
| Вместимость барабана               | дм <sup>3</sup> | 300     | 600       |
| Максимальная загрузка              | кг              | ~225    | ~450      |
| Количество контролируемых оборотов | об/мин.         | 1-25    | 1-25      |
| Величина достигаемого вакуума      | %               | 0-95    | 0-95      |
| Напряжение и частота питания*      | В, 50 Гц        | 3x400   | 3x400     |
| Установленная мощность             | кВт             | ~4,5    | ~5,5      |
| Хладагент                          |                 | R507    | R507      |
| Габариты                           | L=длина         | мм      | 2122      |
|                                    | B=ширина        | мм      | 886+2106  |
|                                    | H=высота        | мм      | 1635+2039 |
| Вес                                | кг              | 1200    | 1600      |

\* 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



### Контроллер типа TOUCH PANEL

до 30 программ регулировка времени массирования перерыва температуры внутри барабана количества оборотов мешалки в минуту степени наклона барабана и уровня вакуума.

### Перемешивание загрузок:

- возможность использования мешалки-массажера как полноценной вакуумной мешалки
- перемешивание и удаление воздуха из фаршей благодаря применению вакуума
- лучшая плотность фарша после перемешивания
- яркая окраска готового продукта
- перемешивание разного типа мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов (замороженных и свежих), приправ, хлеба
- короткое время перемешивания мясных фаршей ок. 10 минут

### Массирование мясных загрузок:

- сокращение времени массирования мясных загрузок даже в несколько раз
- массирование целых мышц (вырезка, окорок, лопатка) и мелких, деликатных кусочков мяса (элементы мяса птицы, мясные компоненты для структурных фаршей)
- лучшее впитывание и связывание рассола
- высший конечный выход продукта



Быстрое смешивание мясных фаршей



Непосредственная система охлаждения

### Преимущества конструкции:

- непосредственное охлаждение барабана
- возможность работы также в неохлаждаемых помещениях
- активные рабочие плечи, обеспечивающие деликатную обработку элементов мяса и тщательное перемешивание фарша
- возможность загрузки барабана от 10 до 65% его объема
- возможность подачи рассола и других соляных растворов во время работы программы
- объединенная, автоматическая система загрузки-выгрузки для стандартных 200 л тележек фарша
- стабильная конструкция, выполненная из кислотостойкой стали
- простота соблюдения чистоты



MAM-300





## ВАКУУМНЫЕ МАССАЖЕРЫ МАН

Вакуумные массажеры серии МАН предназначены для массирования в вакуумной среде мясных элементов; характерной чертой массажеров является возможность регулировки угла наклона барабана во время загрузки, выгрузки и работы. Изменение угла наклона позволяет использовать эти массажеры в современных системах автоматизации погрузочно-разгрузочных процессов и процессов транспортировки мышц, предназначенных для массирования. Массажеры МАН могут быть выполнены в версии с охлаждающей рубашкой или без.



MAN-5200PSCH

### Вакуумные массажеры МАН - технические данные

| Тип                           |                 | MAN-3200 PS<br>MAN-3200 PS/D | MAN-5200 PS<br>MAN-5200 PS/D                             | MAN-7200 PS<br>MAN-7200 PS/D | MAN-10200 PS<br>MAN-10200 PS/D |           |
|-------------------------------|-----------------|------------------------------|--|------------------------------|--------------------------------|-----------|
| Объем барабана                | дм <sup>3</sup> | 3200                         | 5200   | 7200                         | 10200                          |           |
| Максимальная загрузка         | кг              | ~2000/~1000**                | ~3100/~1500**  | ~4300/~2200**                | ~6100/~3000**                  |           |
| Обороты барабана              | обр./мин.       | 0+12/0+9***                  | 0+11/0+8***  | 0+10/0+7***                  | 0+9/0+7***                     |           |
| Величина достигаемого вакуума | %               | +95                          | +95  | +95                          | +95                            |           |
| Напряжение и частота питания  | В; 50 Гц        | 3x400                        | * возможность выполнения под другое напряжение и частоту |                              |                                |           |
| Установленная мощность        | кВт             | ~9,1                         | ~11,2  | ~12,4                        | ~14,4                          |           |
| Тип холодильного узла         |                 | -                            | -  | -                            | -                              |           |
| Габариты                      | L=длина         | мм                           | 4200   | 4480                         | 4800                           | 5260      |
|                               | B=ширина        | мм                           | 2360   | 2370                         | 2390                           | 2710      |
|                               | H=высота        | мм                           | 2500+2820  | 2500+2960                    | 2500+3170                      | 2600+3400 |
| Вес                           | кг              | 2700                         | 3200   | 3900                         | 5400                           |           |

\*\*максимальная загрузка мороженых блоков для версии PS/D и PSCH/D  
\*\*\*для версии PS/D и PSCH/D



автоматически открывающаяся крышка



**MAH-3200PSCH**

**Преимущества конструкции:**

- кислотостойкое выполнение
- микропроцессорный командо-контроллер
- плавная регулировка всех параметров массажирующего барабана
- регулировка угла установки барабана массажера
- возможность автоматизации процессов загрузки, разгрузки мяса
- приспособление для совместной работы с автоматическими линиями транспортировки мяса «инъектор-массажер» и «массажер-расфасовка»
- системы взвешивания\*
- автоматическое закрывание и открывание крышки
- система предохранений вакуумного насоса
- два технологических смотровых отверстия
- компьютерная система мониторинга параметров работы устройства
- нововведенная система лопастей, предоставляющая возможность:
  - сократить время массажирующего барабана
  - улучшить качество мяса
  - идеально массировать самые нежные мясные элементы
  - снизить потери до минимума

\* опция

| MAH-3200 PSCH<br>MAH-3200 PSCH/D | MAH-5200 PSCH<br>MAH-5200 PSCH/D | MAH-7200 PSCH<br>MAH-7200 PSCH/D | MAH-10200 PSCH<br>MAH-10200 PSCH/D |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| 3200                             | 5200                             | 7200                             | 10200                              |
| ~2000/~1000**                    | ~3100/~1500**                    | ~4300/~2200**                    | ~6100/~3000**                      |
| 0÷12/0÷9***                      | 0÷11/0÷8***                      | 0÷10/0÷7***                      | 0÷9/0÷7***                         |
| +95                              | +95                              | +95                              | +95                                |

|           |            |            |           |
|-----------|------------|------------|-----------|
| ~11,5/9,3 | ~14,8/11,6 | ~17,6/13,2 | ~21/15,2  |
| ZCh-3     | ZCh-3      | ZCh-4      | ZCh-4     |
| 4260      | 4480       | 4800       | 5260      |
| 2360      | 2370       | 2390       | 2710      |
| 2500+2860 | 2500+2960  | 2500+3170  | 2600+3400 |
| 3000      | 3500       | 4400       | 5700      |

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



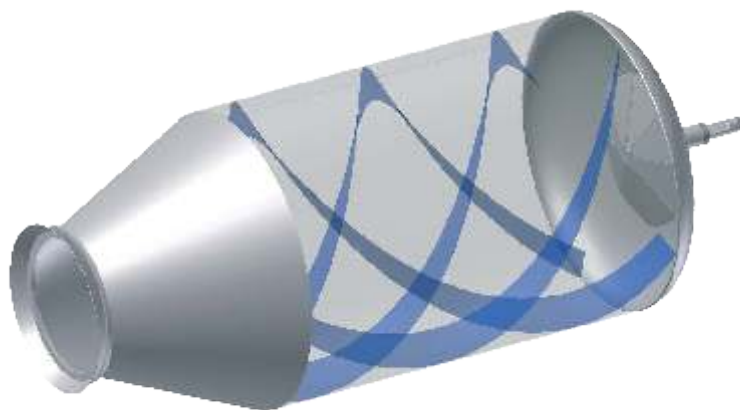


автоматическая линия для производства ветчины и бекона

### Спиральная система лопастей

обеспечивает значительно более интенсивное перемешивание сырья по окружности барабана массажера при одновременном его передвижении в горизонтальной плоскости (вперед-назад), а одновременно мягко воздействует на массируемое сырье, что благоприятно влияет на внешний вид массируемых элементов и окончательную производительность процесса, особенно нежного сырья, predisposed к повреждениям.

Во время массирования струя сырья проходит через спираль в заднюю часть устройства, после чего, очередная фаза оборота приводит к его поднятию вверх и возврату в переднюю часть, согласно синусоидальному алгоритму. Это приводит к более интенсивному трению отдельных элементов между собой и их связыванию, что дает лучший результат массирования за более короткое время.



спиральная система лопастей

### Системы транспортировки мышц

Применяя массажеры МАН мы можем спроектировать современные решения транспортировки мышц в цеху посола, приспособленные к индивидуальным потребностям мясных заводов - позволяющие снизить до минимума междуоперационное время и потери, устранить весовые ошибки, ограничить до минимума количество рабочих производственных мест в цехах инъекции и пластической обработки мяса.



погрузочно-разгрузочные системы



## МАССАЖЕРЫ MAH-PS/D С СИСТЕМОЙ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

предназначены для передовых технологических процессов размораживания мясных блоков, из мяса птицы и других. С системой лопастей, предотвращающих повреждение мышц. Позволяют достичь высокого качества размораживаемого сырья. Машины оснащены системой управления, позволяющей полностью контролировать процесс размораживания.



- качество размораживаемого сырья сравнимо с качеством свежего сырья
- значительное сокращение времени размораживания
- инновационная система лопастей, обеспечивающая деликатное массирование продукта
- система управления типа touch предоставляющая возможность полного контроля и мониторинга процессов
- уменьшение весовых потерь продукта
- уменьшение эксплуатационных расходов, благодаря
- соединению нескольких процессов в одном оборудовании
- парогенератор







## СИСТЕМЫ ЗАГРУЗКИ МАССАЖЕРОВ



механическая система загрузки

WP-1



системный узел загрузки

WP-2



WP-3

вакуумная системы загрузки



WP-6

система загрузки соединена с массажером

| Типы систем загрузки                            |                 | WP-1     | WP-2     | WP-3 | WP-6  | WPD-1 | WPD-2 |      |
|---|-----------------|----------|----------|------|-------|-------|-------|------|
| Емкость резервуара                              | дм <sup>3</sup> | –        | –        | 3000 | –     | –     | –     |      |
| Грузоподъемность                                | кг              | 300      | 300      | –    | 300   | 1000  | 800   |      |
| Высота загрузки                                 | мм              | 840/1100 | 840/1100 | –    | 820   | –     | –     |      |
| Максимальная высота в верхнем положении тележки | мм              | ~2517    | ~2520    | –    | ~2250 | ~3100 | –     |      |
| Напряжение и частота питания*                   | В, 50 Гц        | 3x400    | 3x400    | –    | 3x400 | 3x400 | 3x400 |      |
| Габариты  | L = длина       | мм       | 1700     | 1760 | 2106  | 1490  | 3200  | 2480 |
|   | B = ширина      | мм       | 1120     | 1120 | 1700  | 1300  | 1970  | 2540 |
|   | H = высота      | мм       | 1520     | 1480 | 1870  | 1720  | 1920  | 3665 |
| Вес   | кг              | 190      | 200      | 460  | 220   | 700   | 820   |      |

\* 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



**BC**

загрузочный транспортер

**WPD-2**

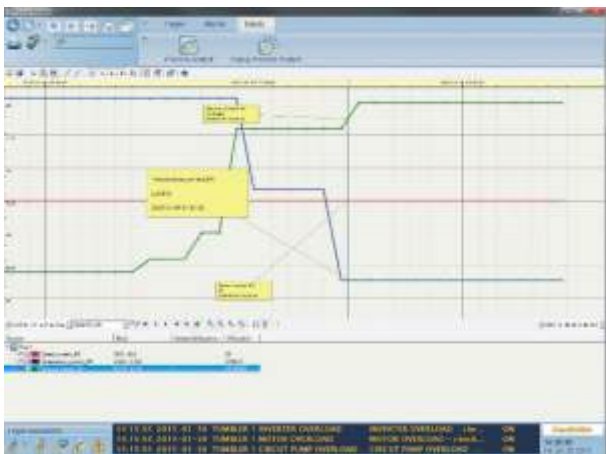
передвижная загрузочная система 800 кг

**WPD-1**

загрузочное устройства для eurobox



# СИСТЕМА МОНИТОРИНГА SCADA



## Система мониторинга SCADA

обеспечивает мониторинг куттеров, массажеров, инъекторов и камер копчения. При помощи программы можно следить, записывать и хранить в компьютере все параметры работы массажера, 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

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.



## СИСТЕМЫ ВЗВЕШИВАНИЯ СЫРЬЯ И УПРАВЛЕНИЯ МАССАЖЕРАМИ



панель управления  
типа touch 7.5"



панель управления  
типа touch 12"



системы взвешивания  
в массажерах

### Операторский пульт типа „TOUCH PANEL“

- возможность программирования до 99 технологических программ
- регулировка таких параметров процессов, как: температура загрузки, величина вакуумметрического давления, обороты барабана, время массажирования, перерывы
- выбор технологических программ осуществляется путем выбора соответствующего названия программы в развернутом списке - после выбора программы в списке высвечиваются все заданные параметры
- функции защиты паролем доступа к изменениям технологических программ паролем, который пользователь с соответствующими полномочиями может произвольно изменять
- в массажерах с опцией взвешивания пользователь имеет доступ к контролированию веса загружаемого сырья на операторском пульте
- возможность мониторинга с компьютера параметров работы (опция)
- возможность выбора автоматического или ручного режима работы
- функция автостарта, позволяющая запустить машину в определенное время

### Системы взвешивания в массажерах

Массажеры с опцией взвешивания загружаемого сырья оснащены тензометрической системой измерения массы. На операторском пульте высвечивается актуальный вес загрузки; можно, также, догружать следующие партии сырья в барабан массажера, в этом случае вес обнуляется, а следующие компоненты суммируются и сохраняются в памяти командо-контроллера.

### RFID – система радиочастотной идентификации

использует радиоволны для передачи данных. Система состоит из считывающей/пишущей головки и метки являющейся носителем данных.

- надзор за персоналом (необходимость регистрации перед началом работы)
- разные уровни доступа персонала к обслуживанию машины
- автоматический выбор рецептур (программ) в зависимости от ассортимента
- надзор за оборотом ассортимента на производственном заводе





# 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.***



# Массажеры Вакуумные