

INTERMIK

Термокамеры

универсальные
паро-варочные
копильно-ворочные
холодного копчения
интенсивного охлаждения
жарочная печь
дымогенераторы

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.





ПАРО-ВАРОЧНАЯ КАМЕРА тип - Pp

предназначена для проведения термообработки мяса и продуктов его переработки в процессах выпаривания и варки.

На место установки камера может поставляться полностью собранной или в виде комплекта модулей или узлов, в зависимости от технических требований относительно объекта.



Преимущества конструкции:

- модульная конструкция камеры, полностью изготовлена из высококачественной кислотоустойчивой стали, изолирована полиуретановой пеной и минеральной ватой, создающими превосходную термоизоляцию
- уплотнения, выполнены из специальных сортов силикона, обеспечивая полную герметичность камеры
- автоматическая система управления и мониторинга
- автоматическая система измерения и регуляции температуры
- автоматическая система измерения относительной влажности
- автоматическая система измерения температуры внутри батона
- принудительная система циркуляции воздуха
- замки дверей камеры, позволяющие открывать двери, также, изнутри
- автоматическая, простая в обслуживании система управления

Паро - варочная камера - технические данные

Тип камеры		Pp 1	Pp 2	Pp 3	Pp 4	Pp 5	Pp 6
Вместимость камеры		1 тележка	2 тележки	3 тележки	4 тележки	5 тележек	6 тележек
Максимальная температура в камере	°C	95	95	95	95	95	95
Установленная мощность							
- двигателя вентилятора циркуляции	кВт	3	6	9	12	15	18
- двигателя вентилятора вытяжки		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Пар для увлажнения 0,05 ÷ 0,15 МПа	кг/ч	45	90	135	180	225	270
Сжатый воздух 0,05 ÷ 0,6 МПа	м³/ч	~0,05	~0,02	~0,02	~0,02	~0,02	~0,02
Потребность в свежем воздухе (процесс сушки и проветривания)	м³/ч	2500	2500	2500	2500	2500	5000
Габариты							
длина	мм	1274	2382	3490	4598	5706	6814
длина с открытыми дверями	мм	2584	3692	4800	5908	7016	8124 (9434)
ширина	мм	1415	1415	1415	1415	1415	1415
высота	мм	3360	23360	3360	3360	3360	2760
Вес	кг	1332	1340	2250	3100	3860	4650

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





МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОПТИЛЬНО-ВАРОЧНАЯ КАМЕРА

предназначена для термической обработки мяса и мясных продуктов, а также рыбы и сыра.

Система циркуляции воздуха:

- оснащение каждого модуля отдельной системой циркуляции воздуха
- автоматически регулируемый приток свежего воздуха (или дыма)
- удаление использованного воздуха
- точный контроль и регулирование системой увлажнения
- увеличенное пространство циркуляции
- уникальная форма камеры смешивания
- эффективная система подогрева

Технологические процессы:

- осадка
- сушка
- копчение с копчением
- копчение только дымом
- копчение дымом с паром
- варка
- проветривание

Камеры специального выполнения:

- камеры с возможностью обжарки (до 135°C)
- камеры с системой охлаждения, которые позволяют проводить процессы холодного копчения
- камеры с двойной системой питания например: E+P, E+G, E+O
- камеры с электрическим догреванием PE



Шкаф управления



Контроллеры коптильно-варочных камер

Многофункциональная универсальная коптильно-варочная камера - технические данные

Тип камеры	паровая P			электрическая E			дизельная O		газовая G	
	Пар для подогрева 0,4+0,8 МПа	Пар для увлажнения 0,05+0,15 МПа	Установленная мощность	Установленная мощность	Средний расход энергии	Установленная мощность	Средний расход топлива	Установленная мощность	Средний расход газа	
	кг/ч	кг/ч	кВт	кВт	кВт/ч	кВт	кг/ч	кВт	м³/ч	
1-рамная	45	50	5,9	41,9	33,5	9,7	3,7	9	5	
2-рамная	90	100	11	83,0	66,4	11,4	7,5	11,4	10,4	
3-рамная	135	150	15,4	123,4	98,7	16,2	11	16,2	15	
4-рамная	180	200	19,8	163,8	131,0	20,8	15	20,8	20,8	
5-рамная	225	250	24,2	204,2	164,0	-	-	-	-	
6-рамная	270	300	30,9	246,8	197,5	-	-	-	-	
7-рамная	315	350	35,2	289,4	231,5	-	-	-	-	
8-рамная	360	400	39,6	332,0	265,5	-	-	-	-	

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



Примерная установка
трех газовых камер



Система циркуляции
воздуха



Система отвода продуктов
сгорания в дизельных
и газовых камерах

Эксплуатационные преимущества:

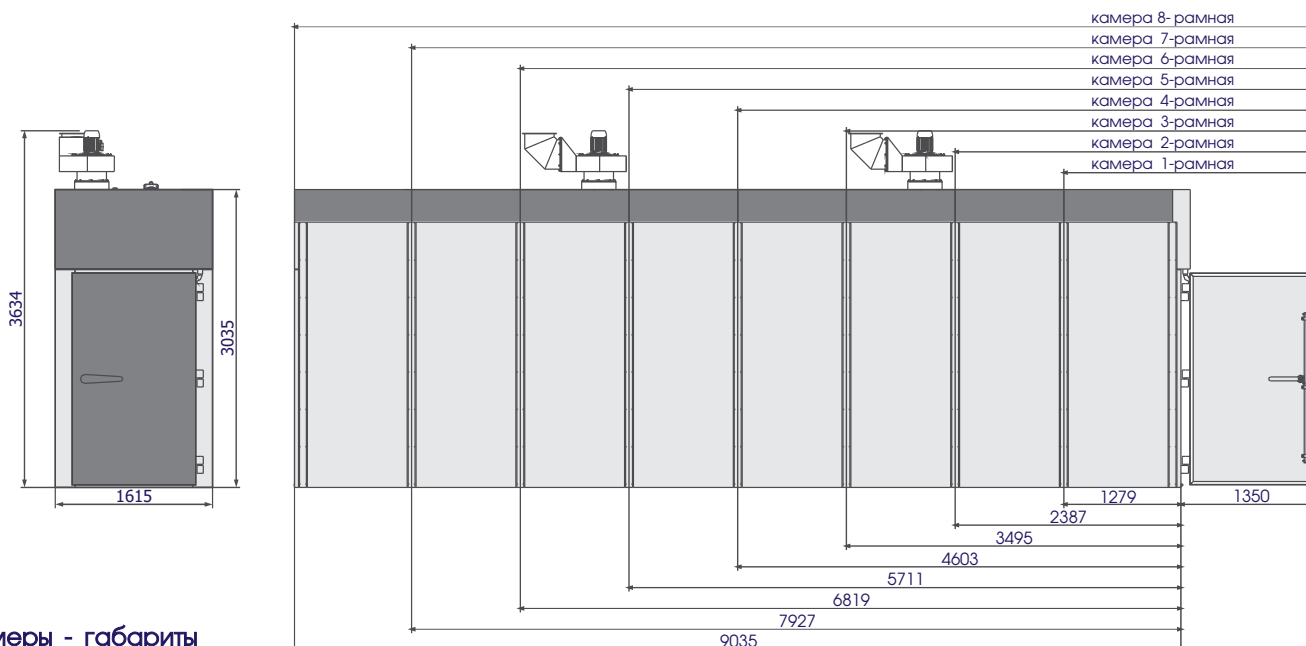
- короткое время обработки продуктов
- экономия энергии
- сведение до минимума потерь веса продуктов во время обработки
- высокое качество и повторяемость продуктов

Преимущества конструкции:

- кислотостойкое исполнение
- модульная конструкция (соединенные панели образуют модуль)
- возможность соединения произвольного количества модулей
- микропроцессорная система управления
- питание: паровое, электрическое, электропаровое, дизельное или газовое
- индивидуальная система циркуляции воздуха, подогрева и увлажнения для каждого модуля
- оснащение каждого модуля индивидуальной системой автоматической мойки
- эффективная термическая изоляция стен и профилей камеры
- замки дверей камеры, позволяющие открывать двери, также, изнутри

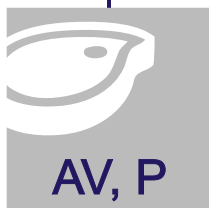
Центральная, автоматическая система мойки (опция):

- одна система, обслуживающая много камер
- прецизионная установка концентрации детергента
- не требует надзора
- благодаря центральному насосному узлу сохраняется постоянное давление (повторяемость)
- дополнительно, возможность подключения к мойке совместно работающих устройств таких, как: дымогенераторы, дожигатели



Камеры - габариты





ДЫМОГЕНЕРАТОРЫ тип: AV 1, AV 2, P106

предназначены для выработки копильного дыма методом тления древесной щепы



Дымогенератор
NOVOTHERM AV 1



Дымогенератор
NOVOTHERM AV 2

Дымогенератор открытый
NOVOTHERM 106 N

Дымогенераторы - технические данные

Тип камеры		AV-1	AV-1S	AV-1M	AV-2	P-106	P-106N
Электрическая мощность	кВт	2,5	3,0	3,15	8,55	1,55	1,55
Напряжение и частота питания	В; 50 Гц	3×400	3×400	3×400	3×400	3×400	3×400
Сжатый воздух - давление	МПа	0,5-0,6	0,5-0,6	0,5-0,6	0,5-0,6	0,4-0,6	0,4-0,6
Вода для системы тушения	МПа	-	-	-	-	0,3-0,6	0,3-0,6
Давление и расход пара	МПа	-	-	-	01±015 МПа; 25 кг/ч	-	-
Расход щепы	кг/час	~7,5	~11	15-17	~6,5	~20	~20
Габариты	длина	мм	1290	1290	1640	1300	1210
	ширина	мм	556	556	786	770	560
	высота	мм	2225	2225	2290	2825	1865
Вес	кг	275	280	535	490	120	135

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



Дымогенератор AV-1, AV-1S, AV-1M (герметичный):

- автоматическое управление дымогенератора с контрольной панели камеры
- автоматическая регулировка количества шепы в камере сжигания
- регулировка густоты и температуры дыма (опция)
- система быстрого запуска
- сигнализация состояний работы и сигналов тревоги (AV-1M)
- оснащен системой мойки
- количество образованного дыма достаточно для удовлетворения потребностей коптильной камеры вместимостью до 8 тележек (AV-1M) или 6 (AV-1S)

Дымогенератор AV-2 (герметичный паровой):

- образование дыма при применении перегретого пара
- исключение весовых потерь продукта благодаря высокой влажности в процессе копчения
- сокращение времени копчения и улучшение окраски продукта благодаря повышению абсорбции влажного дыма изделием

Дымогенератор P-106, P-106N (открытый):

- эффективная система фильтрации дыма
- простое и эргономичное строение
- легкое обслуживание

Жидкий дым (опция)

Возможность монтажа комплектной инсталляции для атомизации жидкого дыма.





РКЕ



ЖАРОЧНАЯ ПЕЧЬ С ГОРИЗОНТАЛЬНОЙ ЦИРКУЛЯЦИЕЙ ВОЗДУХА ТИП РКЕ

предназначена для проведения термообработки паштетов, буженины, куриного мяса, овощей, пекарских изделий с фаршем, готовых блюд.

Эксплуатационные преимущества:

- равномерная выпечка продуктов, образование хрустящей корочки благодаря горизонтальному току горячего воздуха
- применение в камере системы увлажнения, дающей возможность получить любую твердость корочки
- равномерное распределение температуры в камере
- высокое качество продуктов, благодаря применению высококачественных материалов и высочайших технологий
- температурный режим работы жарочной печи – до 250°C
- высокий комфорт обслуживания

Преимущества конструкции:

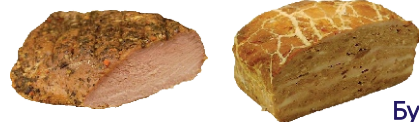
- модульная конструкция;
- оснащение каждого модуля индивидуальной системой притока и отвода воздуха
- двойные стены корпуса, изолированные минеральной ватой, гарантирующие хорошую поддержку тепла внутри печи
- горизонтальная система циркуляции воздуха
- оснащение системой автоматической мойки
- увлажнение печи при помощи пара низкого давления, подводимого с заводской системы или при помощи пара, образуемого автономной системой печи
- герметично запаянная полость печи, гарантирующая прочность оборудования и отвечающая самым высоким гигиеническим требованиям
- микропроцессорный пульт управления, подбираемый согласно индивидуальным потребностям клиента
- выполнение из кислотоустойчивой стали



Приточно-вытяжные каналы



Фаршевые полуфабрикаты перед выпечкой



Буженина

Жарочная печь - технические данные

Тип печи		РКЕ 1	РКЕ 2	РКЕ 3	РКЕ 4	
Вместимость печи		1 тележка	2 тележки	3 тележки	4 тележки	
Максимальная температура в печи	°C	250	250	250	250	
Установленная электрическая мощность	кВт	62	122	182	242	
Напряжение и частота	В; 50 Гц	3×400	3×400	3×400	3×400	
Габариты	длина	мм	1256	2306	3356	4406
	длина с открытыми дверями	мм	2550	3600	4650	5700
	ширина	мм	1637	1637	1637	1637
	высота	мм	3586	3586	3586	3586
Вес	кг	1760	2815	3870	4925	

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



КАМЕРА С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ТИП ZD

предназначена для термообработки
продуктов при температуре 17°C - 95°C

В камере, кроме стандартных технологических
процессов, можно производить также процесс
холодного копчения.

Холодильная мощность системы
зависит от величины камеры.



Преимущества конструкции:

- модульная конструкция камеры,
полностью изготовлена из
высококачественной кислотостойкой стали
- холодильные испарители изготовлены из
высококачественной кислотостойкой стали
- оснащение каждого модуля
автоматической системой:
 - подачи и отвода воздуха
 - циркуляции воздуха
 - нагревания
 - охлаждения
 - мойки
 - увлажнения
- безопасность - двери открываются также изнутри
- автоматическая, простая в обслуживании
система управления
- автоматическая система мойки
- подключение к заводской холодильной
сети (как вариант)



Тип питания:

- паровое
- электрическое
- электро-паровое
- дизельное
- газовое





КАМЕРА ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ тип KSS

служит для быстрого охлаждения продуктов, непосредственно после их термообработки.

Эксплуатационные преимущества:

- сокращение потерь в весе готового продукта
- сокращение времени охлаждения конечного продукта
- продление срока годности продукта

Преимущества конструкции:

- конструкция изготовлена из кислотостойкой стали
- быстрое охлаждение продуктов в диапазоне температур 2°C - 4°C
- хладагенты: водяной туман и/или холодный воздух
- возможность одновременной или попеременной дозировки хладагентов – в зависимости от вида продукта
- принудительная циркуляция воздуха, обеспечивающая равномерное распределение температуры внутри камеры
- система увлажнения воздуха, предотвращающая морщение оболочки продуктов во время их охлаждения



Камеры интенсивного охлаждения - технические данные

	Холодильная мощность	Вода для душа 0,4-0,6 МПа	Вода для увлажнения 0,4-0,6 МПа	Электрическая мощность	Средний расход энергии	Напряжение и частота питания
	кВт	л/мин	л/мин	кВт	кВт/ч	В; 50 Гц
1-рамная	19	21	1	15,9	15,9	3x400
2-рамная	32	42	2	26,3	24	3x400
3-рамная	40	63	3	34,7	34	3x400
4-рамная	56	84	4	47,1	47,2	3x400
5-рамная	63	105	5	60,3	54,8	3x400
6-рамная	77	125	6	69,7	66,4	3x400

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



ТЕРМИЧЕСКИЙ ДОЖИГАТЕЛЬ КОПТИЛЬНОГО ДЫМА тип DDW-2

Термический дожигатель копильного дыма редуцирует эмиссию содержащихся в копильном дыме вредных субстанций в атмосферу, особенно окись углерода.

Преимущества конструкции:

- исполнение из кислотостойкой и жаростойкой стали
- независимая автоматическая система управления
- возможность подключения трех одновременно работающих камер
- эффективность дожигания от 80% до 100%, в зависимости от количества одновременно работающих камер
- автоматическая регулировка количества сжигаемого топлива, в зависимости от количества одновременно работающих камер
- оснащение системой предохранений, связанных с безопасностью работы



Термический дожигатель копильного дыма - технические данные

Тип камеры			DDW-2
Газовая горелка	мощность	кВт	50÷120
	расход газа	м ³ /ч	6,2-15,2
Масляная горелка	мощность	кВт	47÷118
	расход масла	кг/ч	4-10
Установленная электрическая мощность			
дожигатель с газовой горелкой		кВт/ч	2,9 (400/230 В, 50Гц)
дожигатель с масляной горелкой		кВт/ч	3,15 (400/230 В, 50Гц)
Габариты	длина	мм	3766
	ширина	мм	1060
	высота	мм	2270
Вес		кг	500

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

С помощью этой программы можно следить, записывать и архивировать в компьютере PC все рабочие параметры копильной камеры, т.е:

- температура воздуха внутри камеры
- температура внутри батона
- влажность воздуха внутри камеры
- температура дыма
- название и номер выполняемой программы
- номер партии товара
- номер оператора
- время процесса
- статус устройства
(в каком порядке работает устройство)

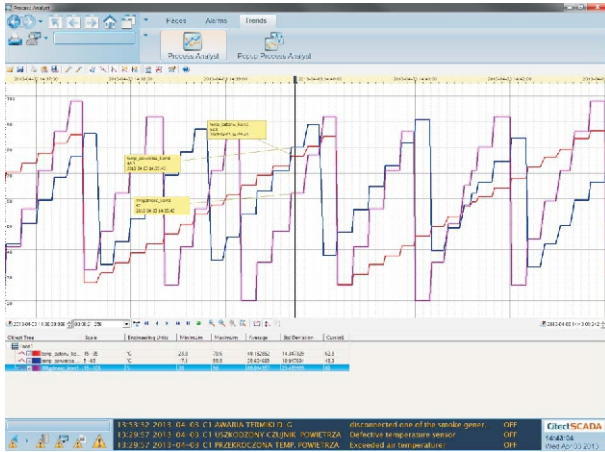
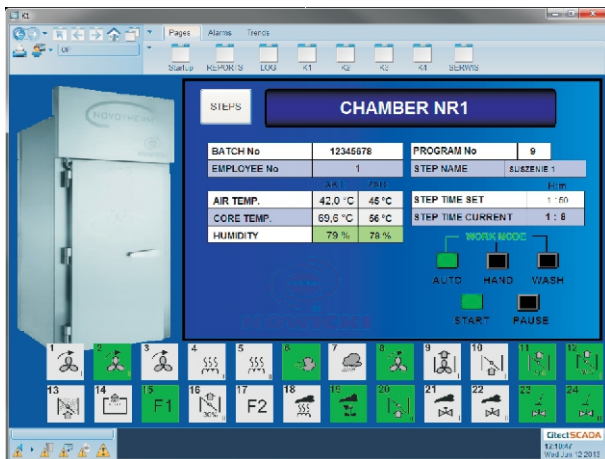


Диаграмма параметров: температура воздуха внутри камеры, температура батона, относительная влажность в зависимости от времени.

Все наблюдаемые параметры могут показываться в форме интерактивного окна или диаграммы изменения параметров во времени.



Окно данных

Все наблюдаемые параметры могут записываться в форме файла в памяти компьютера. В случае аварии данные могут быть воспроизведены с помощью управляющей программы.

Имеется также возможность составления документации технологического процесса в виде распечатки с диаграммой изменения параметров во времени.



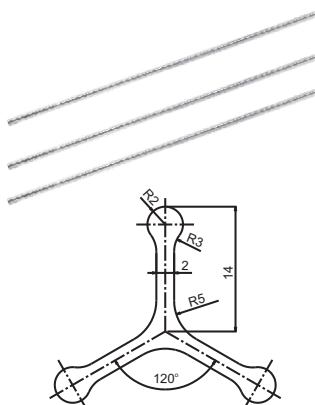
Окно параметров

Тележки



Стандартные размеры тележек:
ширина 1м x 1м высота 2м
количество уровней - от 5 до 8

Коптильные палки



сечение

Средства для мойки и дезинфекции

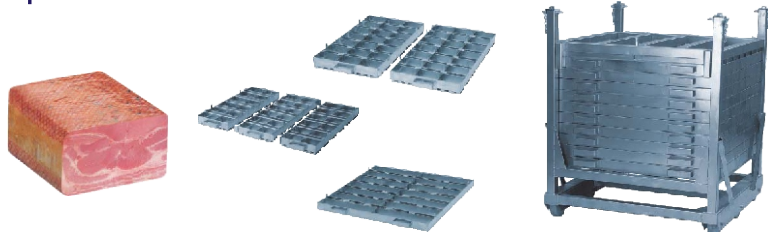


TERMOSOL

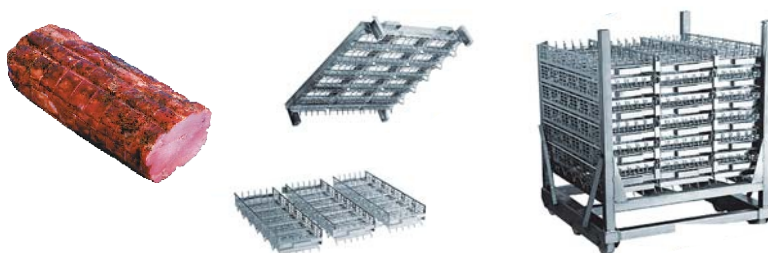
Препарат для мытья камер, тележек и коптильных вешал, сильно пенящийся. Не применять для мытья Al, Zn, Sn.

Рабочая концентр. 2-5%

Варочный пресс К3



Коптильно-варочный пресс К6



TERMOSOL - I

Препарат для мытья коптильных камер инжекторным методом. Не применять для мытья Al, Zn, Sn.

Рабочая концентр. 1-3%

FS1



FS2



FS3



FS4



FS6



FS7



KL-02



KL-04



KL-06



KL-08



KL-10



КОПТИЛЬНАЯ ШЕПА

KARPATIA

предназначена для оптимизации процесса копчения мяса, рыбы, а также сыров.

Предлагаемая щепа, по предварительной очистке от пыли, проходит сушку и стерилизацию в температуре 500°C

Стерилизация гарантирует высокое микробиологическое качество щепы и предохраняет перед попаданием нежелательных бактерий в коптильную камеру.

Преимущества применения:

- аппетитный цвет и аромат готового продукта
- сокращение времени процесса копчения, экономия расходов
- высокая эффективность копчения уменьшение потери массы готового продукта при термической обработке
- соответственный дым при минимальном содержании копоти
- сокращение энергоемкости процесса копчения
- минимализация загрязнения камер копчения
- гарантия повторяемости процесса копчения

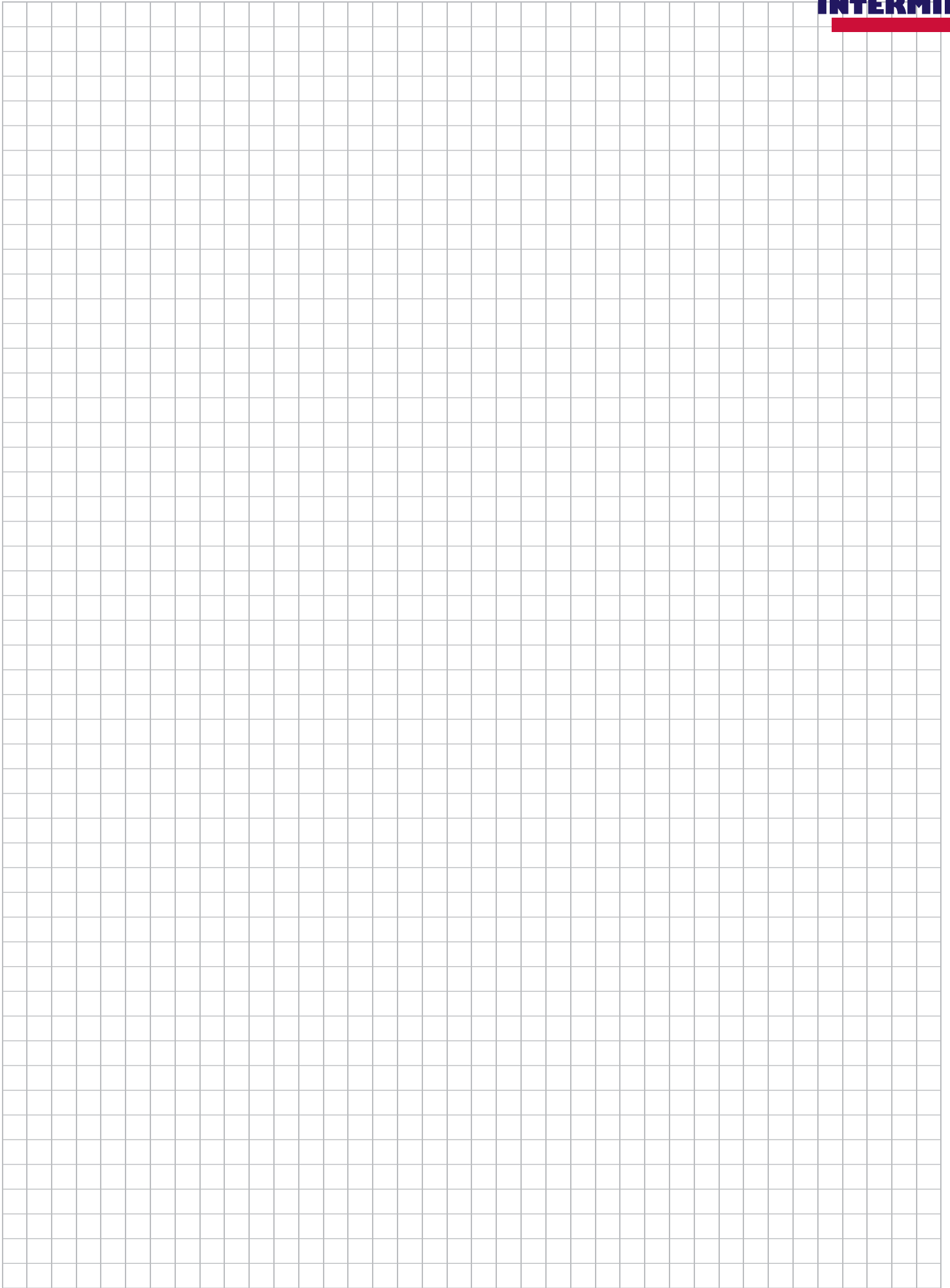
Характеристика продукта:

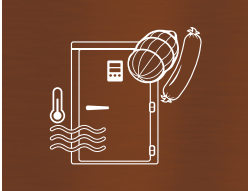
- продукт высшего сорта
- стерилизованный
- обеспыленный
- с минимальным количеством смолосодержащих элементов
- соответственной влажности
- высокого микробиологического качества

Коптильная буковая щепа подбирается оптимально к каждому типу дымогенератора

В зависимости от коптильных камер, копченого продукта так и интенсивности копчения, предлагаются разные типы щепы

www.karpatiabuk.eu





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 58 92 61
e-mail: intermik@brest.by



Украина: ООО ИНТЕРМИК - пищевые технологии
07455 Княжичи
ул. Марии Лагуновой 15
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

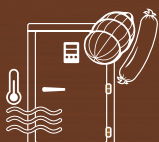


Таджикистан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: tajikistan@intermik.eu



Узбекистан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: uzbekistan@intermik.eu

более **20** лет вместе



Термокамеры