

Металлодетектор In-Meat (для мясных насосов)

Компактный металлодетектор для сосисочных и колбасных наполнителей и насосов. Передвижная рама со встроенной рессорой для регулировки высоты в пределах от 850мм до 1200мм. Предназначен для установки между наполнителем и клипсатором. Включает соединительные трубы и кабель со штепсельной вилкой. Прежде, чем заказывать оборудование, клиенту необходимо указать имеющийся у него тип / модель вакуумного шприца.

Имеющиеся в наличии модели: Handtmann, Vemag, Rex, Risco, Velati, K&G, Frey, Karl Schnell.

Особый тип INA-MEAT подходит для установки после наполнителей Handtmann и Rex с переключивающим устройством.

Имеющиеся в наличии панели управления: **METAL SHARK®-1** и **METAL SHARK®-2**



Функции и преимущества

Встраивание в производственную линию

Гигиеничный дизайн рамы позволяет легко произвести мойку

оборудования. Все соединения целиком запаены со всех сторон. Благодаря встроенной рессоре, один человек может легко отрегулировать высоту оборудования. Наличие четырех колес позволяет без труда передвигать детектор с места на место.

Оборудование целиком и полностью готово к работе, оно устанавливается между наполнителем и клипсатором и подключается к электросети. Соединительный кабель и трубы изготавливаются с учетом технических параметров и особенностей имеющегося у клиента вакуумного шприца.

Соответствует международным нормам HACCP и IFS

Упрощенная процедура мойки - гигиеничный дизайн модели IN-MEAT позволяет легко разобрать машину на части для ежедневной мойки водой или паровым шлангом. Конструкция является очень удобной для сосисочного и колбасного производства, где мойка осуществляется по несколько раз в день.

Специальное отверстие для тестирования функциональности оборудования позволяет в течение нескольких секунд удостовериться, что оборудование находится в исправности, не прерывая при этом процесса производства.

Опционально поставляемая компьютерная программа **SHARKNET®-2** позволяет составлять автоматическую отчетность на компьютере с ОС Windows в соответствии с требованиями стандартов HACCP и IFS.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: mgx@nt-rt.ru || Сайт: <http://magss.nt-rt.ru/>