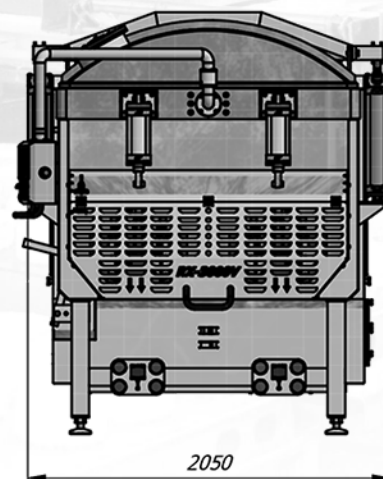
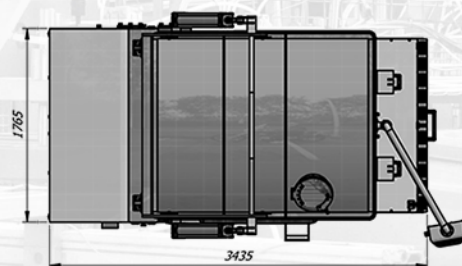
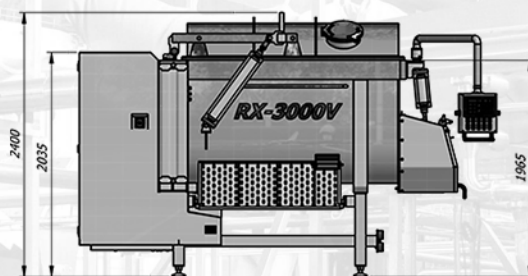
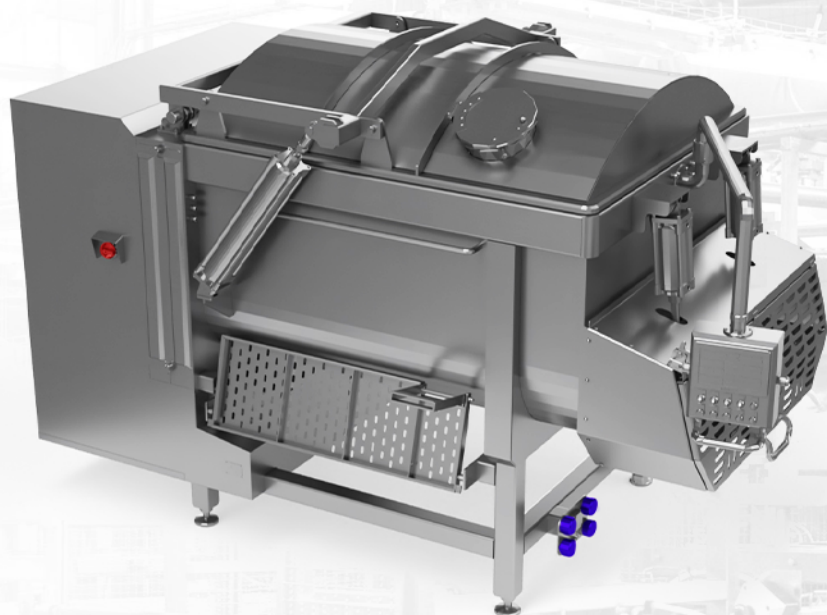




MIESZAŁKA PRÓŻNIOWA RX-3000V

Mieszalki próżniowe przeznaczone są do mieszania farszów mięsnych przy produkcji wędlin, wyrobów garmazeryjnych, surówek, dań gotowych, warzyw, owoców, sosów i wielu innych produktów spożywczych. Zastosowany system próżniowy powoduje eliminację pęcherzyków powietrza w trakcie procesu mieszania wsadu i tym samym uzyskuje się lepszy efekt struktury, wyglądu i wydajności dla różnego rodzaju farszów. Dzięki odpowiednio dobranej konstrukcji mieszadeł i właściwie dobranych obrotów pozwalają na równomierne połączenie ze sobą wszystkich składników farszu i stworzenie idealnej masy. Mieszalnik łopatkowy idealnie nadaje się do produkcji wyrobów wysokowydajnych jak i tradycyjnych. Urządzenie doskonale miesza zarówno przy pełnym jak i częściowym załadunku. Mieszalka dostosowana jest do współpracy ze standardowymi wózkami do farszu o pojemności 200l. Urządzenie współpracuje również ze słupami załadunkowymi. Sterowanie odbywa się za pomocą panelu manualnego. Intensywność mieszania regulowana jest za pomocą regulacji obrotów za pomocą falownika według indywidualnych potrzeb produkcyjnych. Konstrukcja urządzenia umożliwiająca proste i szybkie czyszczenie. Maszyna wykonana jest w całości ze stali kwasoodpornej oraz innych materiałów atestowanych do kontaktu z żywnością. Urządzenia wykonane zgodnie z normami krajowymi i europejskimi.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

TYP: RX-3000V

POJEMNOŚĆ: 3000 l

MAKS. WSAD: 2250 kg

OBRÓTY: falownik

MOC: 21 kW

POMPA: Busch 160 dm³

NAPIĘCIE: 3 x 400 V / 50 Hz

STAŁ NIERDZEWNA: OH18N9

WAGA: ~3300 kg

WYMIARY: 3435 x 2050 x 2400 mm

WYMAGANE CIŚNIENIE: 6 bar

OPCJE DODATKOWE

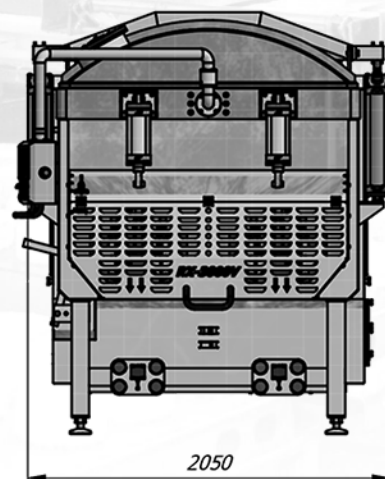
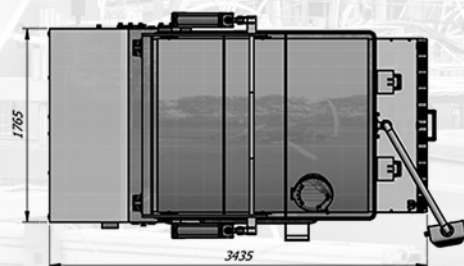
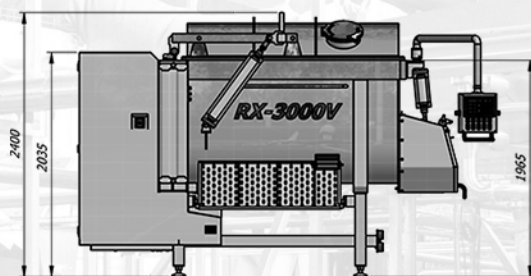
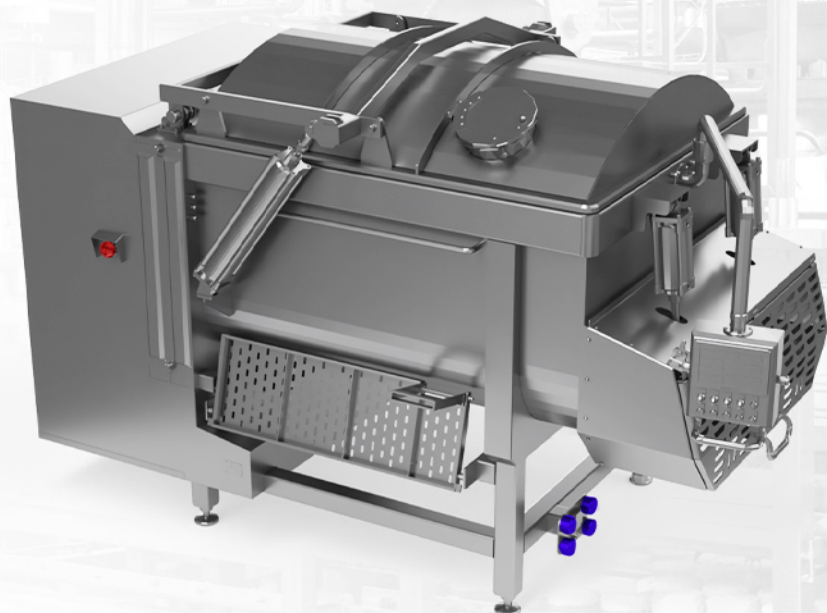
 pomiar temperatury

 załadunek słupowy

 panel dotykowy

 dozowanie wody

 system ważenia

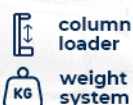


VACUUM MIXER RX-3000V

Mixer dedicated for large size industry, ideally suited for mixing commonly produced stuffing, especially meat from the following range: pet food, sausage, ham sausage, fine and coarsely shredded. Universal design and a large range of parameters make the machine ideal for the production of high-yield and traditional products.

Nirotech vacuum mixers are equipped with Busch vacuum pumps and have solid and tight top cover. The mixing process is accelerated. It is possible to obtain a better effect of structure, appearance, colour and efficiency in the production of a variety of stuffing, especially in meat processing.

ADDITIONAL OPTIONS



TECHNICAL SPECIFICATION

TYPE: RX-3000V

CAPACITY: 3000 l

MAX INPUT: 2250 kg

ROTATION SPEED: inverter

POWER: 21 kW

VOLTAGE: 3 x 400 V / 50 Hz

VACUUM PUMP: Busch 160m³/h

STAINLESS STEEL: OH18N9

WEIGHT: ~3300 kg

DIMENSION: 3435 x 2050 x 2400 mm

REQUIRED PRESSURE: 6 bar