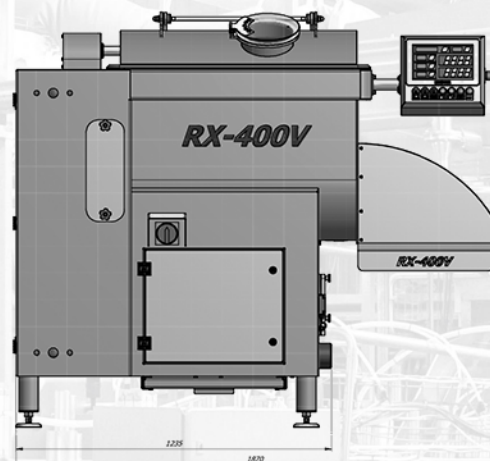
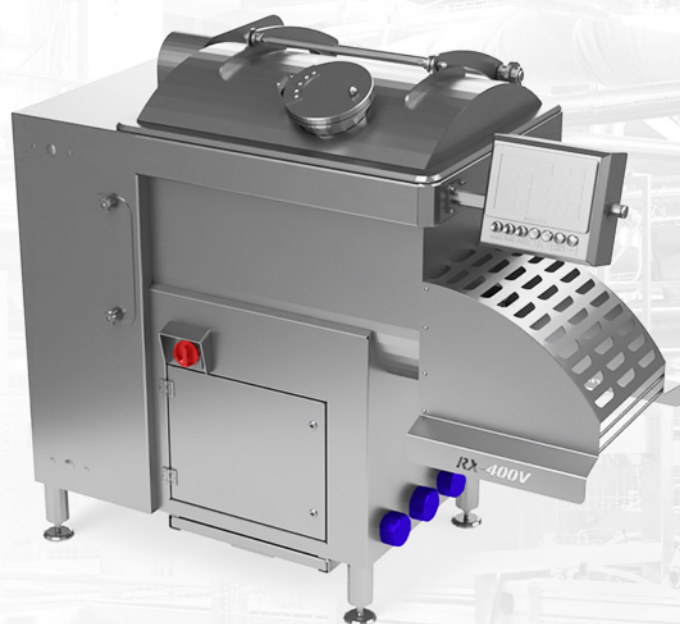


MIESZAŁKA PRÓŻNIOWA RX-400V

Mieszalaki 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. Mieszalnia 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 umożliwia 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.

OPCJE DODATKOWE


pomiar temperatury

załadunek słupowy

panel dotykowy

dozowanie wody

system ważenia

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

TYP: RX-400V

POJEMNOŚĆ: 400 l

MAKS. WSAD: 300 kg

OBROTY: 5-48 rpm

MOC: 4 kW

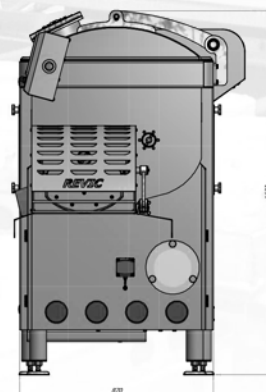
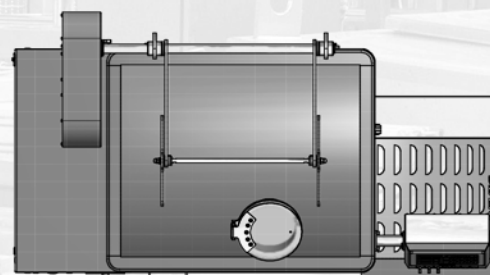
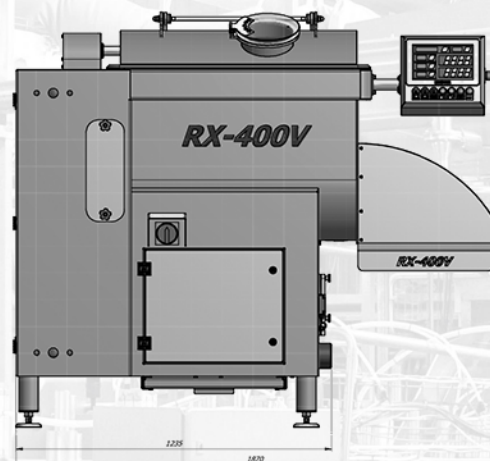
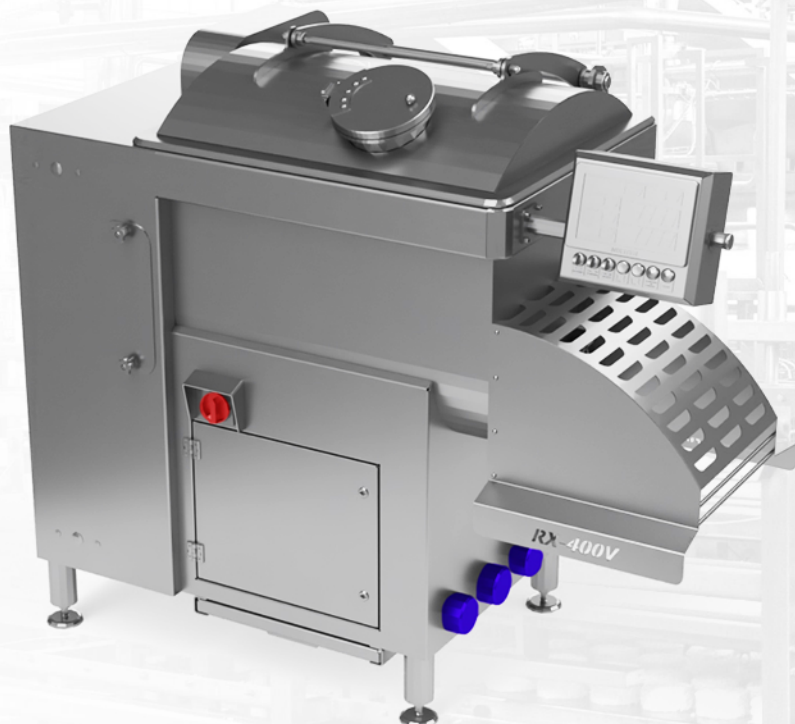
POMPA: Busch 21 dm³
NAPIĘCIE: 3 x 400 V / 50 Hz

STAŁ NIERDZEWNA: 0H18N9

WAGA: ~735 kg

WYMIARY: 1870 x 970 x 1632 mm

WYMAGANE CIŚNIENIE: 6 bar



VACUUM MIXER RX-400V

Mixer dedicated for small and medium 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-400V

CAPACITY: 400 l

MAX INPUT: 300 kg

ROTATION SPEED: 5-48 rpm

POWER: 4 kW

VACUUM PUMP: Busch 21 dm³

VOLTAGE: 3 x 400 V / 50 Hz

STAINLESS STEEL: 0H18N9

WEIGHT: ~735 kg

DIMENSION: 1870 x 970 x 1632 mm

REQUIRED PRESSURE: 6 bar