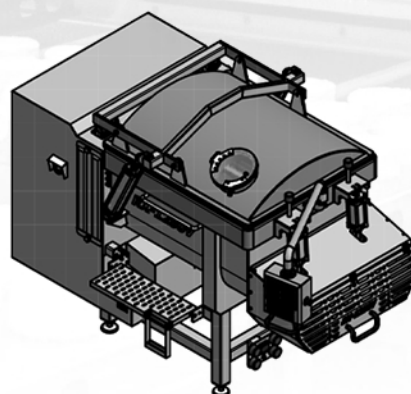
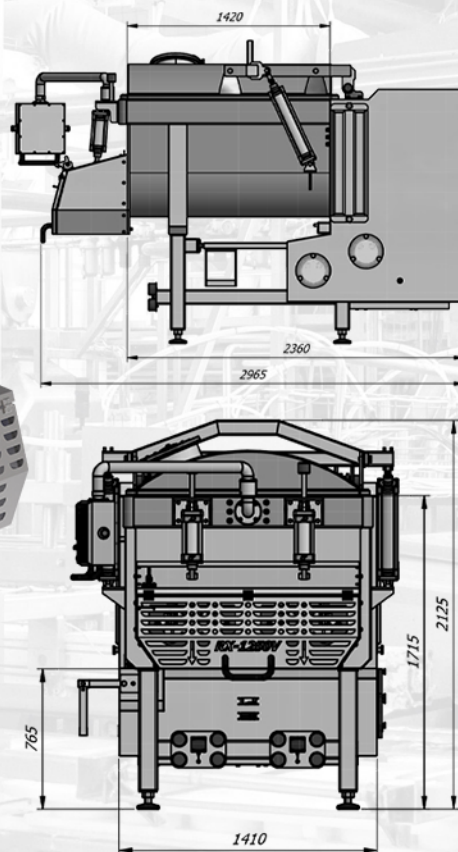
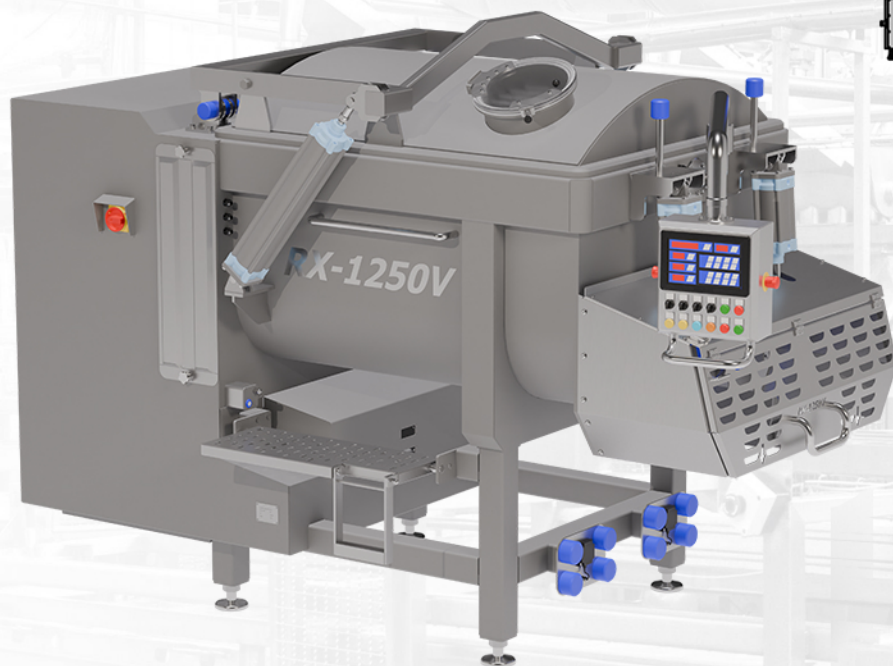




MIESZAŁKA ŁOPATKOWA RX-1250V

Mikser przeznaczony dla średnich i dużych zakładów przemysłowych, idealnie nadaje się do mieszania różnorodnych farszów, zwłaszcza mięsnych, takich jak karma dla zwierząt, kiełbasy, szynki, czy produkty drobno i grubo mielone. Dzięki uniwersalnej konstrukcji i szerokiemu zakresowi parametrów, maszyna ta doskonale sprawdza się zarówno w produkcji wysoko wydajnych, jak i tradycyjnych wyrobów.

Miksery próżniowe NIRO-TECH wyposażone są w pompy próżniowe Busch oraz solidną i szczelną górną pokrywę, co przyspiesza proces mieszania. Umożliwia to uzyskanie lepszej struktury, wyglądu, koloru oraz wydajności w produkcji różnych farszów, szczególnie w przetwórstwie mięsa.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

TYP: RX-1250V

POJEMNOŚĆ: 1250 l

MAKSYMALNY WSAD: 930 l

OBRÓTY: falownik

MOC: 12 kW

NAPIĘCIE: 3 x 400 V / 50 Hz

POMPA DO VAKUUM: Busch 63 m³/h

STAŁ NIERDZEWNA: 08H18N9

WAGA: około 2300 kg

WYMIARY: 2965 x 1410 x 2125 mm

WYMAGANE CIŚNIENIE: 6 bar

OPCJE DODATKOWE

 pomiar temperatury

 dozowanie wody

 załadunek słupowy

 system ważenia

 uszczelnienia wałów