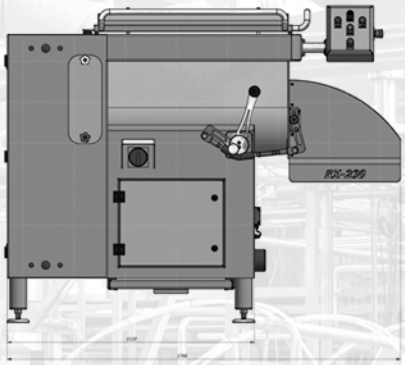
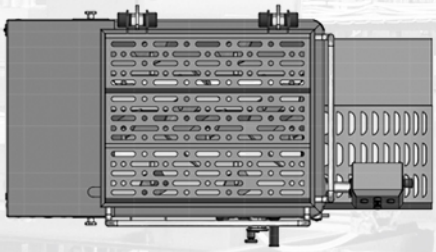
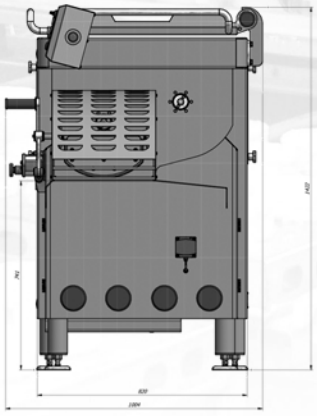








MIESZAŁKA ŁOPATKOWA RX-200

Mieszałki łopatkowe przeznaczone są do mieszania farszów mięsnych przy produkcji wędlin, wyrobów garmażeryjnych, surówek, dań gotowych, warzyw, owoców, sosów i wielu innych produktów spożywczych. 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 nadaję się do produkcji wyrobów wysokowydajnych jak i tradycyjnych. Urządzenie doskonale miesza zarówno przy pełnym jak i częściowym załadunku. Mieszałka dostosowana jest do współpracy ze standardowymi wózkami do farszu o pojemności 200l. Urządzenie współpracuję 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-200
POJEMNOŚĆ: 200 l
MAKS. WSAD: 150 l
OBROTY: 5-48 rpm
MOC: 3 kW
NAPIĘCIE: 3 x 400 V / 50 Hz
STEROWANIE: manualne
STAL NIERDZEWNA: 0H18N9 / AISI 304
WAGA: ~535 kg

OPCJE DODATKOWE

- pomiar temperatury
- załadunek słupowy
- uszczelnienia wałów
- dozowanie wody
- system ważenia

+48 (32) 616 49 11
nirotech@nirotech.pl

www.nirotech.pl
Zakład produkcyjny nr 1: Dąbrowskiego 40, 43-602 Jaworzno
Zakład produkcyjny nr 2: Jaworowa 14, 41-208 Sosnowiec