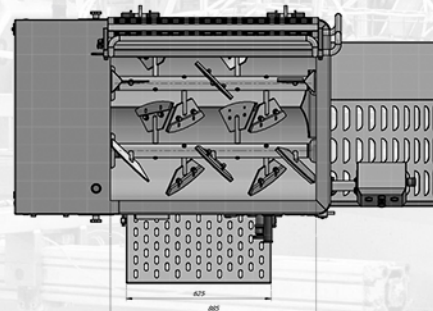
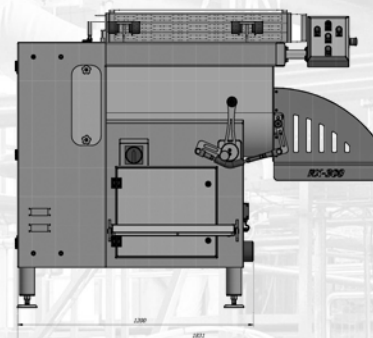
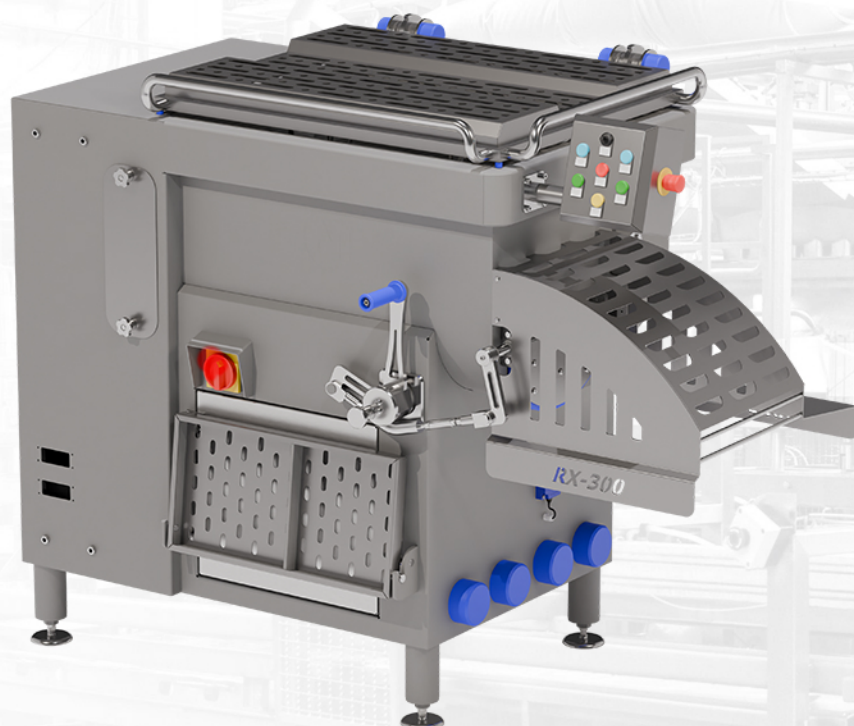


MIESZAŁKA ŁOPATKOWA RX-300

Mieszaliki łopatkowe przeznaczone są do mieszania farszów mięsnych przy produkcji wędlin, wyrobów garmazeryjnych, 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 nadaje się do produkcji wyrobów wysokowydajnych jak i tradycyjnych. Urządzenie doskonale miesza zarówno przy pełnym jak i częściowym załadunku. Mieszalnik dostosowany 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.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

TYP: RX-300

POJEMNOŚĆ: 300 l

MAKS. WSAD: 225 l

OBRÓTY: 5-48 rpm

MOC: 3 kW

NAPIĘCIE: 3 x 400 V / 50 Hz

STEROWANIE: manualne

STAŁ NIERDZEWNA: 0H18N9 / AISI 304

WAGA: ~575 kg

OPCJE DODATKOWE

 pomiar temperatury

 załadunek słupowy

 uszczelnienia wałów

 dozowanie wody

 system ważenia