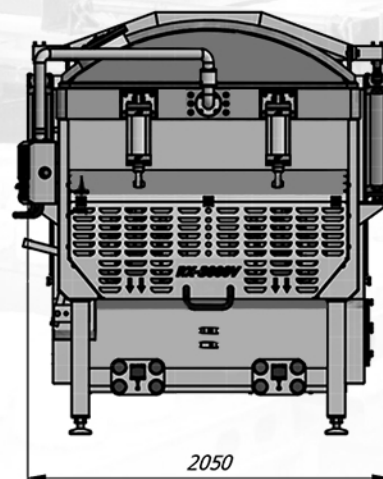
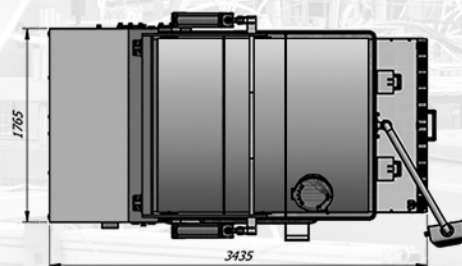
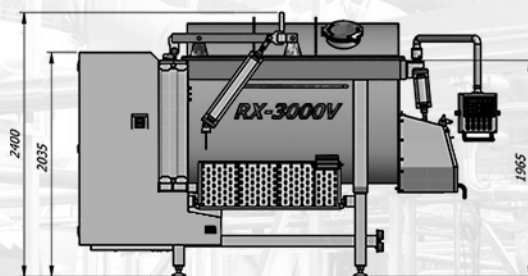




MIESZAŁKA PRÓŻNIOWA RX-3000V

Mieszalarki 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. Mieszalarka 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 l

OBROTY: falownik

MOC: 21 kW

POMPA: Busch 160 dm³

NAPIĘCIE: 3 x 400 V / 50 Hz

STAŁ NIERDZEWNA: 0H18N9

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