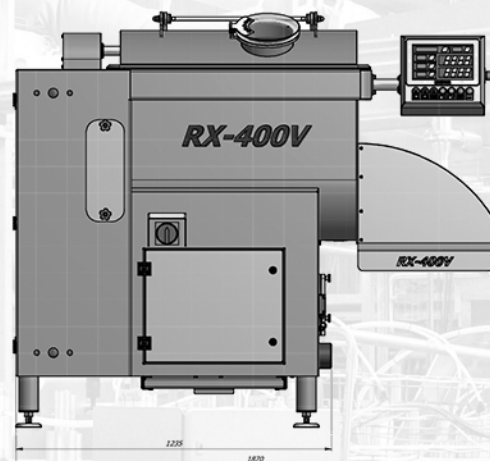


MIESZAŁKA PRÓŻNIOWA RX-400V

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 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-400V

POJEMNOŚĆ: 400 l

MAKS. WSAD: 300 l

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

OPCJE DODATKOWE

 pomiar temperatury

 dozowanie wody

 załadunek słupowy

 system ważenia

 panel dotykowy

 wały spiralne