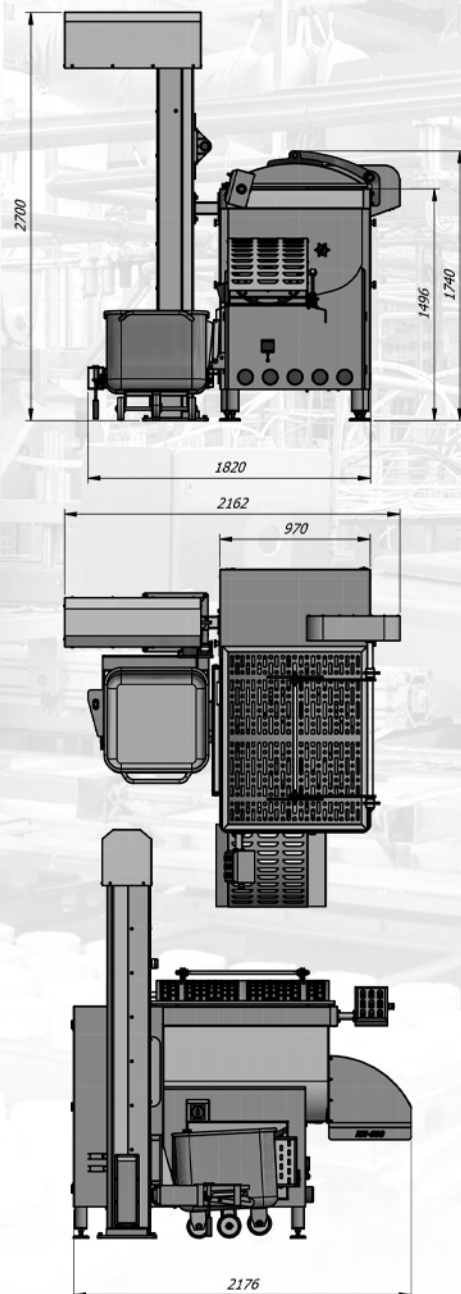




MIESZAŁKA ŁOPATKOWA RX-600

Mieszalarki 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. Mieszalka 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.

OPCJE DODATKOWE

- | | | |
|--|---|---|
|  pomiar temperatury |  załadunek słupowy |  uszczelnienia wałów |
|  dozowanie wody |  system ważenia |  wały spiralne |

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

TYP: RX-600

POJEMNOŚĆ: 600 l

MAKS. WSAD: 450l

OBRÓTY: 5-48 rpm

MOC: 7,5 kW

NAPIĘCIE: 3 x 400 V / 50 Hz

STEROWANIE: manualne

STAŁ NIERDZEWNA: 0818N9 / AISI 304

WAGA: ~895 kg

WYMAGANE CIŚNIENIE: 6 bar