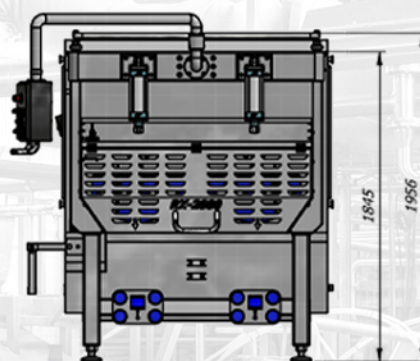
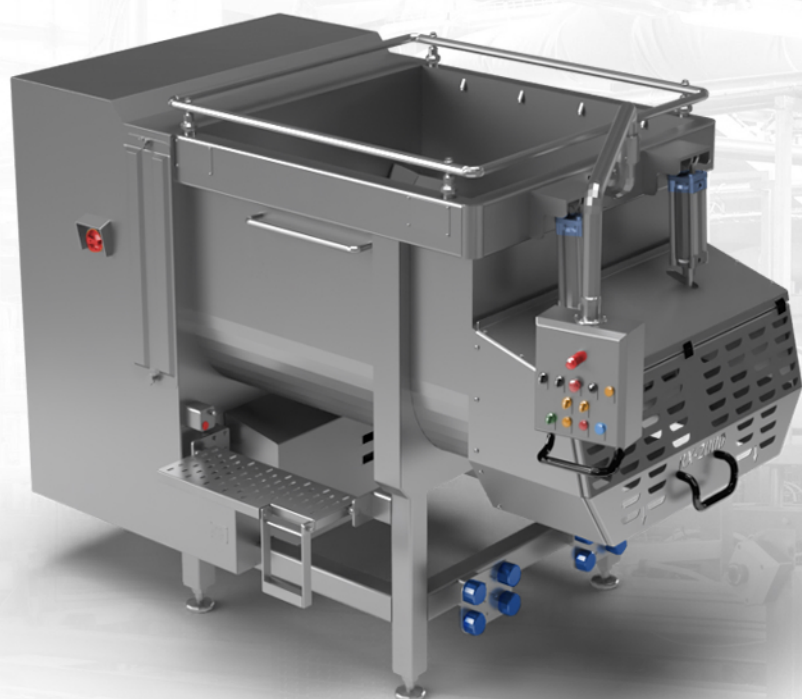
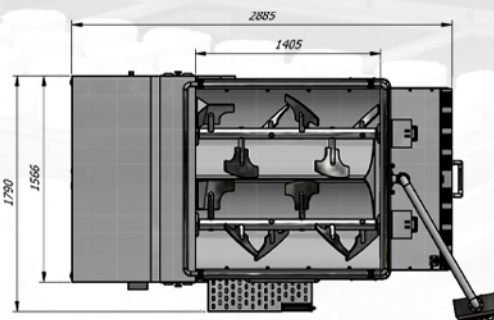


MIESZAŁKA ŁOPATKOWA RX-2000

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. 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-2000

POJEMNOŚĆ: 2000 l

MAKS. WSAD: 1500 l

OBRÓTY: falownik

MOC: 18 kW

NAPIĘCIE: 3 x 400 V / 50 Hz

STEROWANIE: manualne

STAŁ NIERDZEWNA: 0H18N9 / AISI 304

WAGA: ~2280 kg

WYMAGANE CIŚNIENIE: 6 bar

OPCJE DODATKOWE

 **pomiar temperatury**

 **załadunek słupowy**

 **uszczelnienia wałów**

 **dozowanie wody**

 **system ważenia**