



MASOWNICA PRÓŻNIOWA MS-1200V

Masownica próżniowa ma zastosowanie w zakładach przetwórstwa mięsnego. Służy do uplastycznienia mięśni w produkcji wysokogatunkowych wędlin jak również pozwala na peklowanie, zasalanie oraz marynowanie mięsa w próżni. Zastosowanie próżni polepsza i przyspiesza proces mieszania uzyskując lepszą standaryzację oraz wygląd mieszanego farszu. Masownice próżniowe pozwalają na bardzo skuteczne uelastycznienie dowolnych wyrobów mięsnych bez niszczenia ich struktury. Zastosowanie wysokiej jakości stali oraz uzyskanie gładkiej, pozbawionej nierówności, zagłębień i zakamarków powierzchni zbiornika umożliwiają utrzymanie maszyny w czystości i odpowiedniej higienie produkcji. Pokrywa załadunku/wyładunku z ręcznym mechanizmem docisku uszczelki oraz zaworem. Konstrukcja urządzenia umożliwiająca proste i szybkie czyszczenie. Sterowanie odbywa się za pomocą panelu numerycznego. Intensywność masowania regulowana jest za pomocą gotowych programów oraz możliwością zastosowania indywidualnych ustawień wg własnych potrzeb produkcyjnych. Maszyna wykonana jest w całości ze stali kwasoodpornej oraz innych materiałów atestowanych do kontaktu z żywnością. Urządzenia wykonane zgodnie z normami krajowymi i europejskimi.

DANE TECHNICZNE

TYP: MS-1200V

POJEMNOŚĆ: 1200 l

MAKSYMALNY WSAD: 840 kg

OBROTY: 6-12 obr/min

MOC SILNIKA: 2,2 kW

MOC | WYD. POMPY: 1,1 kW | 40 m³/h

NAPIĘCIE: 3 x 400 V / 50 Hz

STEROWANIE: numeryczne

WYKONANIE: 0H18N9 (AISI 304)

WAGA NETTO URZĄDZENIA: 750 kg