

MIESZAŁKA ŁOPATKOWA RX-300

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-300

POJEMNOŚĆ: 300 l

MAKS. WSAD: 225 kg

OBROTY: 5-48 rpm

MOC: 3 kW

NAPIĘCIE: 3 x 400 V / 50 Hz

STEROWANIE: manualne

STAL NIERDZEWNA: 0H18N9 / AISI 304

WAGA: ~575 kg

OPCJE DODATKOWE

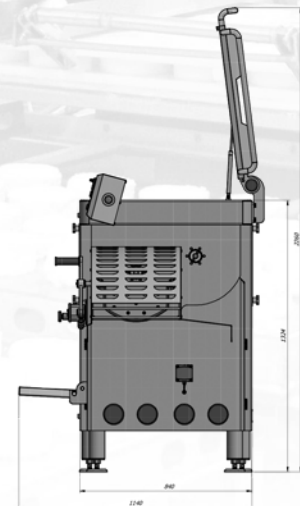
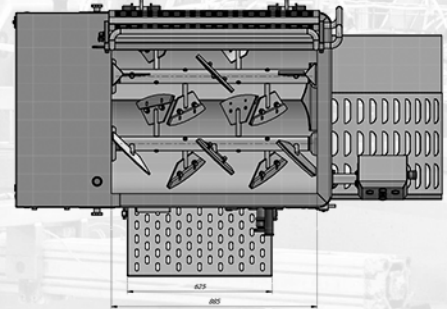
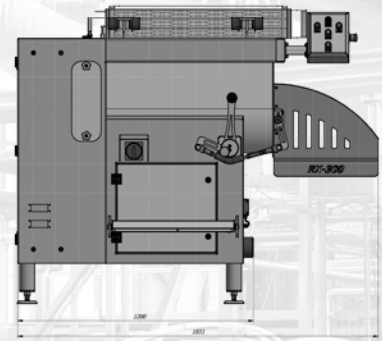
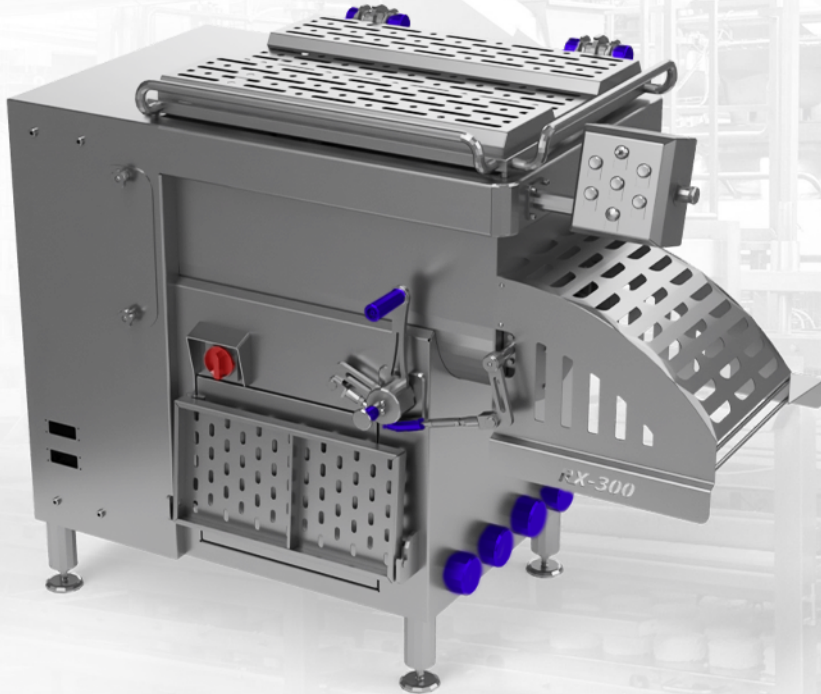
pomiar temperatury

załadunek słupowy

uszczelnienia wałów

dozowanie wody






system ważenia



PADDLE MIXER RX-300

Mixer dedicated for small and medium size industry, ideally suited for mixing commonly produced stuffing, especially meat from the following range: pet food, sausage, ham sausage, fine and coarsely shredded. Universal design and a large range of parameters make the machine ideal for the production of high-yield and traditional products, low hydrated, as well as for standardization, averaging, pickling meats during the production of cured meats, delicatessen, canned food, pates, ready meals, salads, groats.

ADDITIONAL OPTIONS

-  temperature measurement
-  column loader
-  easy clean shaft seals
-  dosage of water
-  weight system

TECHNICAL SPECIFICATION

TYPE: RX-300

CAPACITY: 300 l

MAX INPUT: 225 kg

ROTATION SPEED: 5-48 rpm

POWER: 3 kW

VOLTAGE: 3 x 400 V / 50 Hz

PANEL CONTROL: button control

STAINLESS STEEL: 0H18N9 / AISI 304

WEIGHT: ~575 kg