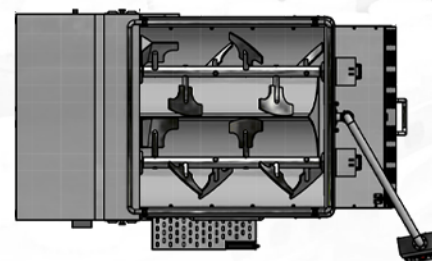


MIESZAŁKA ŁOPATKOWA RX-3000

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-3000

POJEMNOŚĆ: 3000 l

MAKS. WSAD: 2250 kg

OBROTY: falownik

MOC: 18 kW

NAPIĘCIE: 3 x 400 V / 50 Hz

STEROWANIE: manualne

STAL NIERDZEWNA: 0H18N9 / AISI 304

WAGA: ~2920 kg

WYMAGANE CIŚNIENIE: 6 bar

OPCJE DODATKOWE

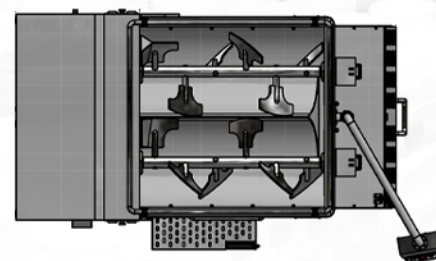
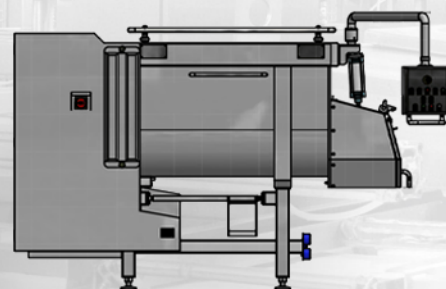
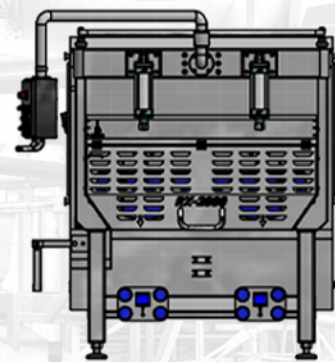
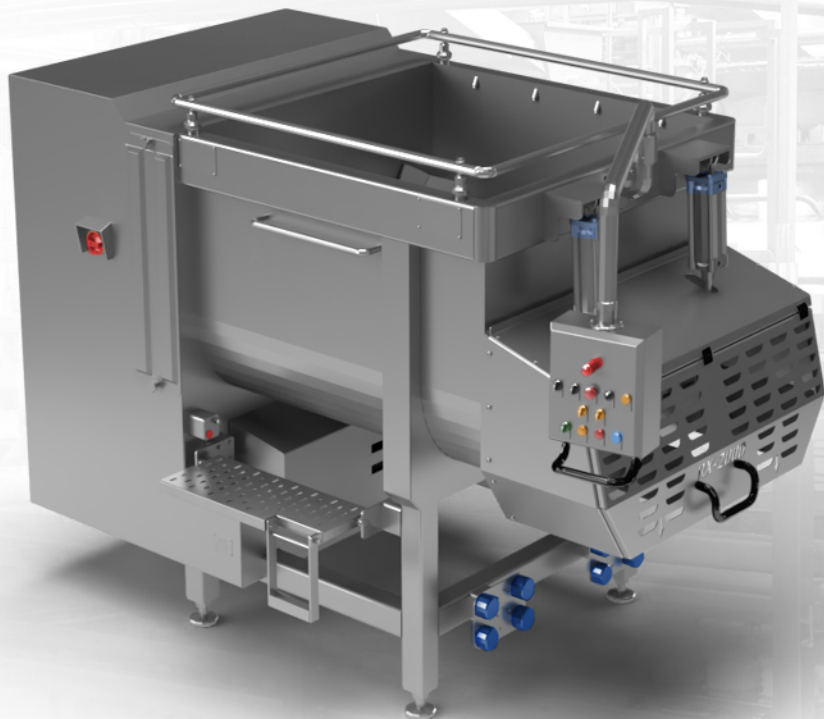
pomiar temperatury

załadunek słupowy

uszczelnienia wałów

dozowanie wody






system ważenia



PADDLE MIXER RX-3000

Mixer dedicated for large 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-3000
CAPACITY: 3000 l
MAX INPUT: 2250 kg
ROTATION SPEED: inverter
POWER: 18 kW
VOLTAGE: 3 x 400 V / 50 Hz
CONTROL PANEL: manual
STAINLESS STEEL: 0H18N9 / AISI 304
WEIGHT: ~2920 kg
REQUIRED PRESSURE: 6 bar