

## 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. 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 umożliwiająca 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-600

**POJEMNOŚĆ:** 600 l

**MAKS. WSAD:** 450 kg

**OBROTY:** 5-48 rpm

**MOC:** 7,5 kW

**NAPIĘCIE:** 3 x 400 V / 50 Hz

**STEROWANIE:** manualne

**STAL NIERDZEWNA:** 0H18N9 / AISI 304

**WAGA:** ~895 kg

**WYMAGANE CIŚNIENIE:** 6 bar

### OPCJE DODATKOWE

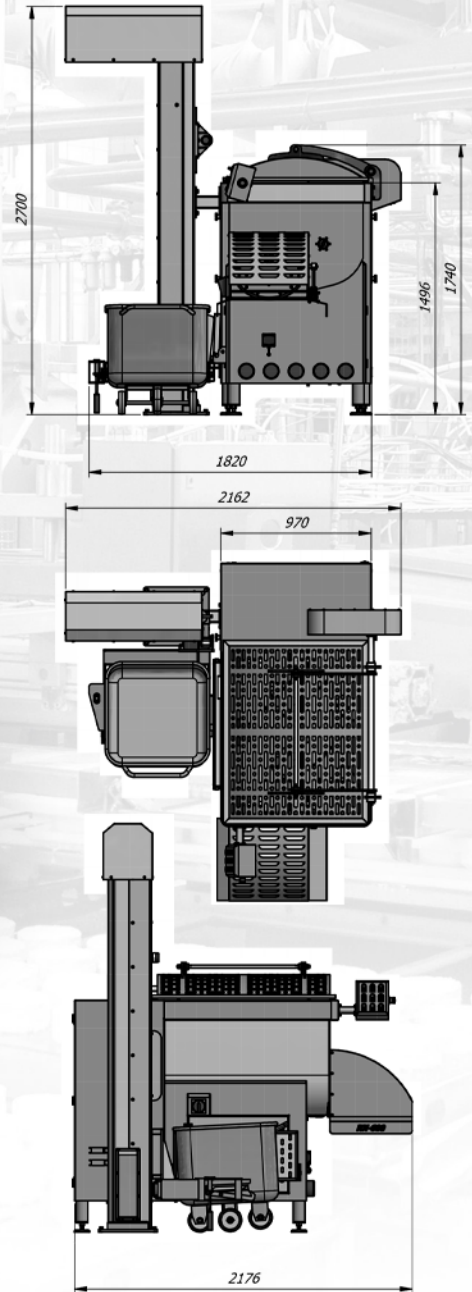
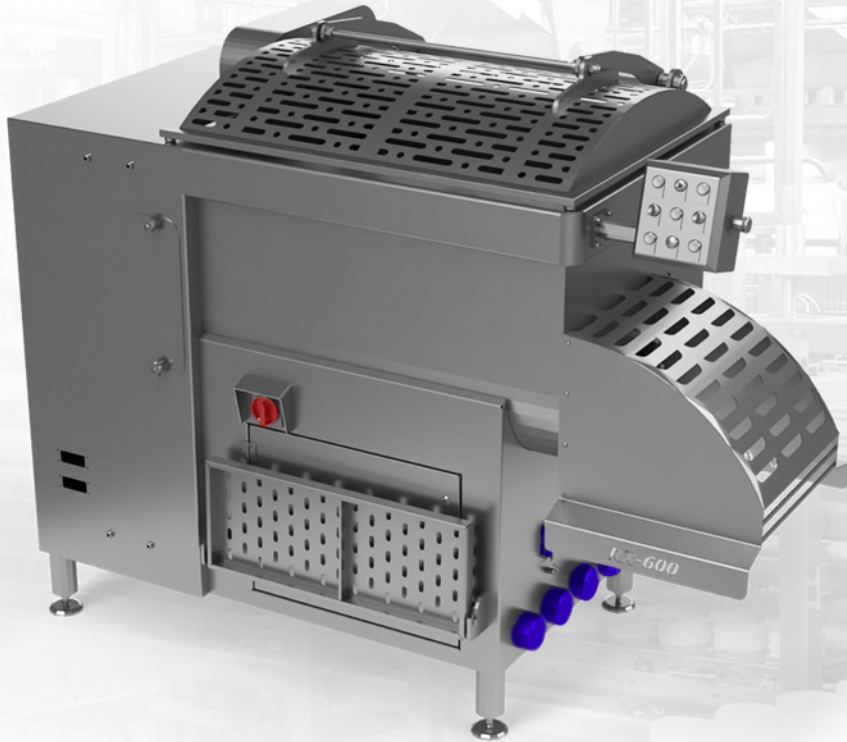
pomiar temperatury

załadunek słupowy

uszczelnienia wałów

dozowanie wody

system ważenia



## PADDLE MIXER RX-600

Mixer dedicated for medium and 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

<b>TYPE:</b> RX-600
<b>CAPACITY:</b> 600 l
<b>MAX INPUT:</b> 450 kg
<b>ROTATION SPEED:</b> 5-48 rpm
<b>POWER:</b> 7,5 kW
<b>VOLTAGE:</b> 3 x 400 V / 50 Hz
<b>CONTROL PANEL:</b> control button
<b>STAINLESS STEEL:</b> 0H18N9 / AISI 304
<b>WEIGHT:</b> ~895 kg
<b>REQUIRED PRESSURE:</b> 6 bar