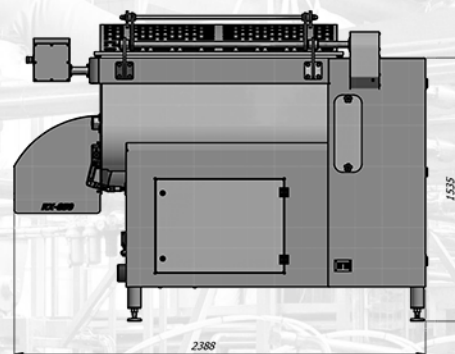
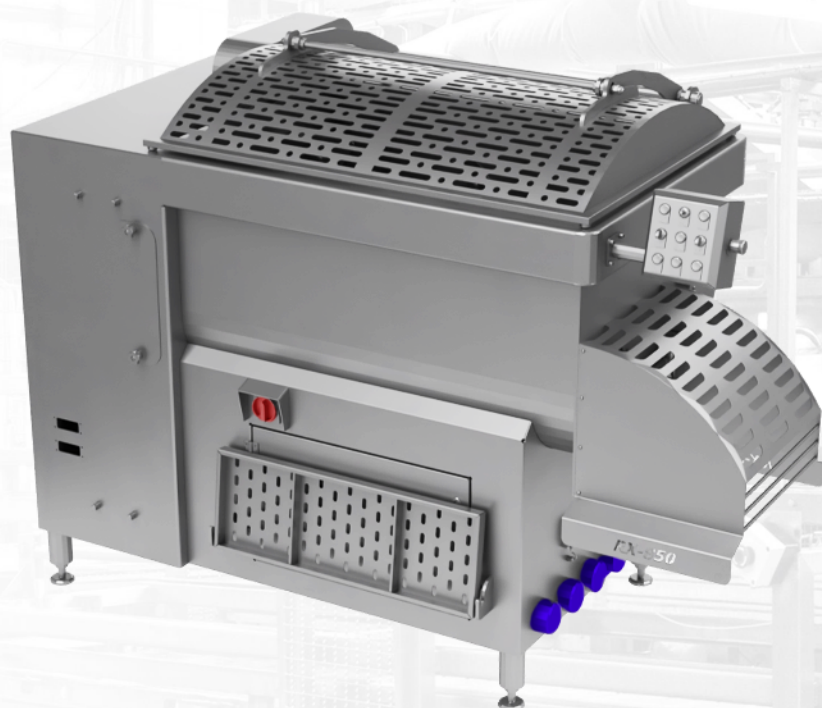


MIESZAŁKA ŁOPATKOWA RX-850

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 umożliwiającą 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-850

POJEMNOŚĆ: 850 l

MAKS. WSAD: 635 kg

OBROTY: 8-40 rpm

MOC: 11 kW

NAPIĘCIE: 3 x 400 V / 50 Hz

STEROWANIE: manualne

STAL NIERDZEWNA: 0H18N9 / AISI 304

WAGA: ~1250 kg

WYMAGANE CIŚNIENIE: 6 bar

OPCJE DODATKOWE

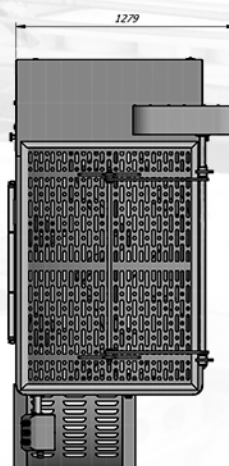
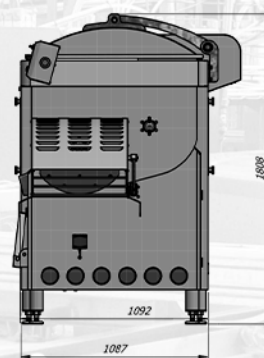
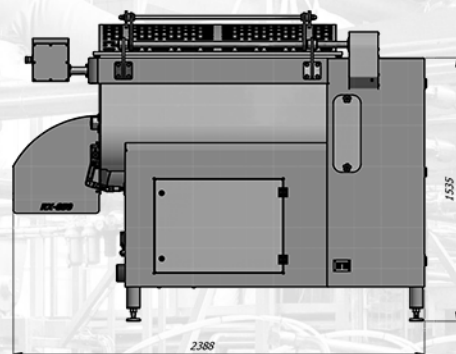
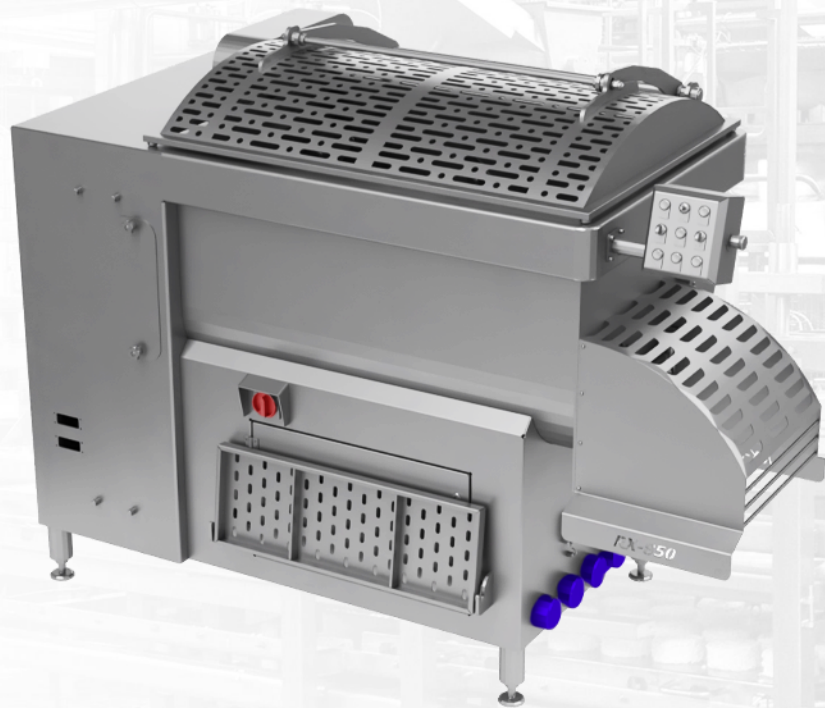
 pomiar temperatury

 załadunek słupowy

 uszczelnienia wałów

 dozowanie wody

 system ważenia



PADDLE MIXER RX-850

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

TYPE: RX-850

CAPACITY: 850 l

MAX INPUT: 635 kg

ROTATION SPEED: 8-40 rpm

POWER: 11 kW

VOLTAGE: 3 x 400 V / 50 Hz

CONTROL PANEL: control button

STAINLESS STEEL: 0H18N9 / AISI 304

WEIGHT: ~1250 kg

REQUIRED PRESSURE: 6 bar