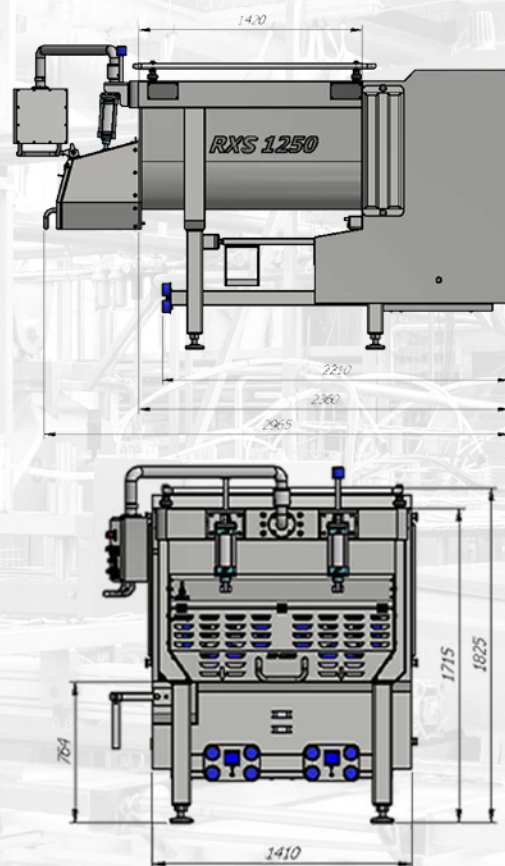
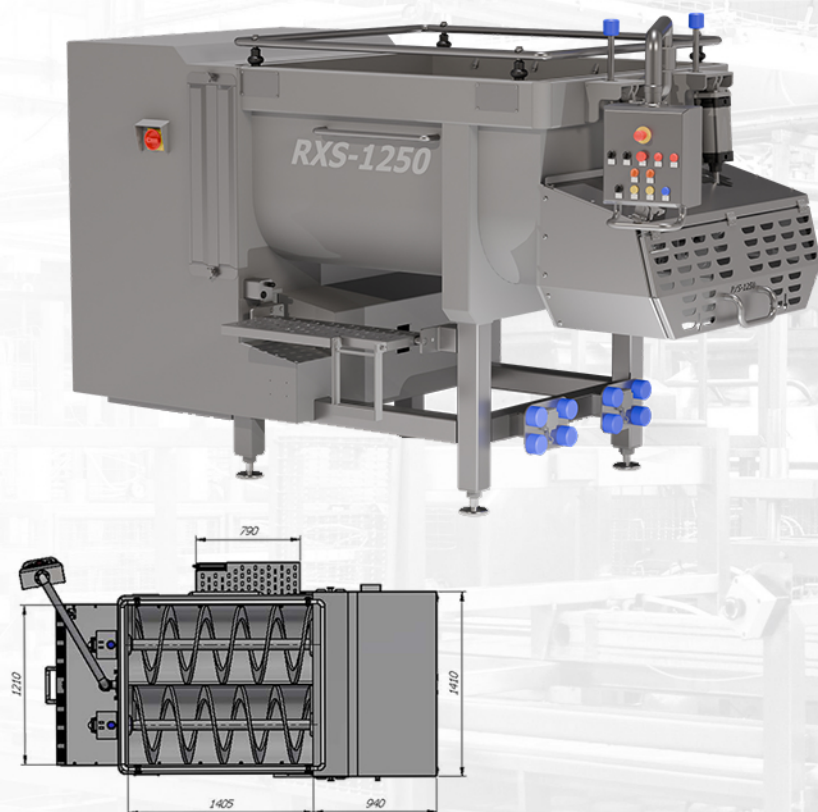




Mieszalnia spiralna RXS-1250

Mieszalnia spiralna przeznaczona jest do mieszania farszów mięsnych przy produkcji wędlin, garmażerki, konserw, warzyw, owoców, sosów, ciast itp.

Urządzenie produkcji NIRO-TECH wyposażone jest w dwa przeciwbieżne mieszadła typu spiralnego zasilane jednym silnikiem elektrycznym o dużej mocy, całość spięta jest przekładnią łańcuchową. Dobór materiałów konstrukcyjnych i budowa mieszadeł spiralnych spełniają najwyższe wymagania rynków Unii Europejskiej. Maszyna wykonana jest w całości ze stali kwasoodpornej lub innych materiałów atestowanych do kontaktu z żywnością. Unikalne ukształtowanie misy mieszalniczej uniemożliwia zaleganie resztek produktów ułatwiając wyładunek oraz utrzymanie czystości. Mieszalnia spiralna naszej produkcji dostosowana jest do współpracy ze standardowymi wózkami farszu o pojemności 200 l. Maszyna w całości wykonana ze stali kwasoodpornej co umożliwia utrzymanie urządzenia w czystości.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

TYP: RX-1250

POJEMNOŚĆ: 1250 l

MAKSYMALNY WSAD: 940 l

OBROTY: falownik

MOC SILNIKA: 12 kW

NAPIĘCIE: 3 x 400 V / 50 Hz