

Wilk do mięsa przemysłowy | maszyna do mięsa przemysłowa | rewers | chłodzona gardziel | 1500 kg/h | 5,2 kW | 400 V



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: C/E 900 R Unger

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**103 194,54 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Wszystkie dane techniczne i opis produktu są podane w języku polskim. Wszelkie zmiany bez powiadomienia producenta.

Obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej, co ułatwia utrzymanie czystości przy intensywnej pracy z mięsem. Zewnętrzna powłoka miełca 32/98 również powstała ze stali nierdzewnej, a system tnący, noże oraz misa załadunkowa wykonano ze stali AISI 304. Urządzenie waży 310 kg i ma wymiary 755x1160x1300 mm.

Za napęd odpowiadają dwa niezależne silniki: mielenie o mocy 5,2 kW oraz mieszanie o mocy 1,85 kW, zasilane napięciem 400 V. Oba silniki mają funkcję rewersu, która ułatwia kontrolę nad procesem mielenia i mieszania oraz sprzątanie zapchanych elementów. W zestawie znajduje się system Unger S5 składający się z trzech sit i dwóch noży ze stali

nierdzewnej.

- Wydajność około 1500 kg/h przy gęowicy 32/98
- Moc mielenia 5,2 kW, moc mieszania 1,85 kW
- System Unger S5: 3 sitka i 2 noże ze stali nierdzewnej

Okno, gęowica oraz misa są chłodzone powietrzem, a podajnik chłodzony jest przez drzwi. Takie rozwiązanie wspiera utrzymanie odpowiednich warunków termicznych podczas obróbki mięsa i pomaga zachować jakość produktu.

Misa załadowcza o pojemności 117 l jest wyjmowana, co pozwala na wygodne załadunek większych partii surowca. System tnący oraz misa demontują się łatwo i całkowicie, co usprawnia mycie. Zabezpieczenie gęowicy blokuje uruchomienie maszyny przy zdemontowanych elementach tnących.

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

