

М

мясорубка-мешалка

Мод. PREMAT- 130 | 160 | 200

Бак и система перемешивания обеспечивает образование однородной массы (жиры, свежее и вареное мясо), без необходимости нарезки на куски. Система пластин и ножей распределена таким образом, что мясо защищено от передачи тепла, - что придает качество готовой продукции.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО(мод.160 | 200) можно оснащать системой CURT-TALL, которая позволяет менять скорость вращения ножей независимо от шнека подачи, - для более качественного измельчения.



Характеристики

- Автоматическая подача при помощи шнековой системы.
- Защитная крышка на выходе, с предохранительным приспособлением.
- Трансмиссия при помощи мотора-редуктора.
- Комплект съемных взаимозаменяемых пластин для резки.
- 3 пластины и 2 ножа - на выбор.
- Мешалка "Т"-образная, для подачи фарша.
- Щит управления с программируемым микропроцессором и сенсорным экраном.
- Система удаления жил.

Технические Данные

МОДЕЛЬ	130	160	200
Производительность (кг/час макс*)	от 900 до 1500	от 1000 до 3000	от 2000 до 6000
Объем бака (л)	300	450	800
Размеры (LxAxH) (мм)	845x1655x1600	2154x1200x1880	1350x2500x2150
Диаметр отверстия выхода (мм)	130	160	200
Электрическая мощность (кВт)	9,2	22	39,5

* в зависимости от пластины.

Дополнительные Элементы

- Система измельчения мяса, замороженного до -12°C.
- Система CURT-TALL
- Подсоединение подъемника