

ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ МЯСНЫХ БЛОКОВ

Предназначен для размельчения блоков замороженного мяса при температуре от -6° С до -20° С, с максимальным размером 600x400x200 и выполнения других технологических операций в зависимости от примененного оснащения. Предусмотрен для обработки разных видов фарша.

W -200 В- характеристика версии:

- Для замороженного (до темп. 20° C).
- Загрузочный бункер вместимостью 600 л.
- Приспособленный к механической загрузки.
- Подающий шнек имеет опцию обратного хода..

Базовая комплектация модели:

- Загрузочная воронка.
- Горловина, расположенная на высоте, соответствующей высоте стандартной 200 л тележки.
- Зеркало для наблюдения за внутренней полостью воронки во время работы волчка.
- Тележка для режущего набора и шнеков.
- Система безопасности:
- защитная крышка для горловины кислотоустойчивая сталь, с электричес-кой блокировкой;
- выключатель безопасности вокруг загрузочной воронки;
- блокирующая ступень при выключенном приводе обеспечивает безопас-ный осмотр через воронку.
- Подающий шнек.
- Рабочий шнек
- Гидравлический выталкиватель рабочего шнека.
- Микропроцессорное управление.
- Кнопочная панель управления.
- Базовая комплектация режущего механизма:
- Набор решеток.
- Шрот.
- Нож S-6 ROBOT x 2
- Кольца.



Компания Интермик оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования и изменять его технические характеристики в связи с изменениями конструкции машин и индивидуальными пожеланиями клиента.

тел. 995 599 566 850

e-mail: georgia@intermik.eu

e-mail: yantarspices@intermik.eu

тел. +7 4012 57 40 16

Калининград: