

Волчок-мясорубка Risco для обработки свежего мяса и других продуктов питания. Подходит для малых и средних производств, оснащён 200-литровой чашей и 130-мм решёткой. Различные комбинации резки и различные диаметры отверстий решётки позволяют получать различные типы фаршей. Качество продукции гарантируется качественным процессом помола. Есть возможность подключения сепаратора (удалителя кости).



Основные особенности

- Отличная обработка сырья
- Сменяемый режущий инструмент
- Температура сырья остаётся неизменной
- Изготовлен из нержавеющей стали
- Простой мониторинг параметров измельчения

TR-130

Емкость чаши	л	200
Емкость загрузочной тележки	л	200
Общая мощность	кВт	11
Мощность двигателя	кВт	0,75

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.