

Автоматический волчок Risco TR 200 с диаметром режущей пластины 200 мм может быть использован для измельчения свежего и выдержанного мяса. Подающий шнек, расположенный в нижней части бункера, установлен под углом 90 градусов к шнеку мясорубки, что позволяет поддерживать высокое качество готового продукта. Различные комбинации ножей и пластин служат для повышения производительности при неизменно высоком качестве продукта. Волчок может быть подключен к системе обвалки. Все части легко снимаются, облегчая процесс мойки в конце дня.



Основные особенности

- Позволяет сохранить структуру и внешний вид сырья
- Прочная конструкция с закругленными углами
- Нет повышения температуры во время процесса
- Доступен с одинарным или двойной резки
- Легко разбирается для чистки и проверки

TR-200

Емкость чаши	л	325
Емкость загрузочной тележки	л	200
Потребляемая мощность	кВт	30
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.

Польша:
тел. +48 22 633 42 85
e-mail: intermik@intermik.pl

Россия:
тел. +7 495 981 25 70
e-mail: intermik@intermik.ru

Беларусь:
тел. +375 162 259 221
e-mail: intermik@brest.by

Украина:
тел. +380 44 277 29 34
e-mail: intermik@intermik.kiev.ua

Калининград:
тел. +7 4012 57 40 16
e-mail: yantarspices@intermik.eu

Казахстан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: kazakhstan@intermik.eu

Грузия:
тел. 995 599 566 850
e-mail: georgia@intermik.eu

Туркменистан:
тел. +993 12 362 421
e-mail: turkmenistan@intermik.eu

Армения:
тел. +374 10 550 141
e-mail: armenia@intermik.eu

Азербайджан:
тел. +994 502 235 025
e-mail: azerbaijan@intermik.eu

Кыргызстан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: kyrgyzstan@intermik.eu

Таджикистан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: tajikistan@intermik.eu