C/E 900 R Enterprise

Wilk do mięsa przemysłowy | maszyna do mięsa przemysłowa | rewers | chłodzona gardziel | 1500 kg/h | 5,2 kW | 400 V | 755x1160x1300 mm | C/E 900 R Enterprise

Obróbka mechaniczna > Wilki do mięsa





Opis urządzenia

- Profesjonalna chłodzona wolnostojąca wilko-mieszałka do mięsa C/E 900 R włoskiej produkcji z systemem Enterprise
- Urządzenie przeznaczone do wydajnego mielenia i mieszania mięsa w zakładach przetwórstwa, supermarketach, garmażeriach oraz punktach wymagających intensywnej pracy z dużą ilością surowca
- Model wyposażony w system mieszania oraz podajnik, co usprawnia przygotowanie większych partii mięsa
- Pojemna, wyjmowana misa załadowcza o pojemności 117 l pozwala na wygodną obróbkę dużych ilości produktu
- Chłodzony zewnętrzny podajnik przez chłodzone okno wspiera utrzymanie odpowiednich warunków pracy z mięsem
- Chłodzone powietrzem okno, głowica oraz misa pomagają zachować lepszą jakość produktu podczas obróbki
- Zewnętrzna głowica mieląca 32/98 wykonana ze stali nierdzewnej
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości i wspiera higieniczną obróbkę mięsa
- System tnący, noże oraz misa wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- System Enterprise w zestawie: 1 sitko ze stali nierdzewnej oraz 1 nóż ze stali nierdzewnej
- Dwa niezależne silniki z funkcją rewersu ułatwiają sprawną pracę urządzenia oraz kontrolę nad procesem mielenia i mieszania
- Zabezpieczenie głowicy uniemożliwia uruchomienie urządzenia przy zdemontowanych elementach tnących
- System tnący oraz misa załadowcza są łatwo i całkowicie demontowalne, co usprawnia czyszczenie urządzenia

Parametry urządzenia

Wymiary [mm]	**755x1160x1300**
Wydajność [kg/h]	**około 1500**
Pojemność misy załadowczej [l]	**117**
Moc mielenia [kW]	**5,2**
Moc mieszania [kW]	**1,85**
Zasilanie [V]	**400**
Rozmiar głowicy	**32/98**
Waga netto [kg]	**310**



Akcesoria za dopłatą

- **GUARD/MG** - osłona wylotu do sitek z otworami powyżej 8 mm

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.