

MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

„WILK” do mięsa z trójelementowym systemem Unger – model WM22-U3

„Wilk” do mięsa WM22 jest autonomicznym a zarazem profesjonalnym urządzeniem do rozdrabniania mięsa. Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości. Zwarta i szczelna obudowa oraz zdejmowalne elementy peryferyjne w postaci zespołu rozdrabniającego czy tacy załadowczej gwarantują bardzo dużą łatwość czyszczenia. Rozwiązanie techniczne napędu w postaci przekładni ślimakowej zapewnia dużą żywotność urządzenia, małe drgania oraz redukuje hałas.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Typoszereg

WM22-U3

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Obudowa silnika, taca załadowcza, jak i obudowa ślimaka wykonane ze stali nierdzewnej;

Zestaw tnący

System rozdrabniający to tzw. trójelementowy Unger, składający się z płytki z wycięciami owalnymi (szarpak) i płytki z otworami o średnicy 6mm (sitko). Głównym elementem rozdrabniającym jest dwustronny nożyk. Wszystkie elementy wykonane są ze stali nierdzewnej.

Cechy urządzenia

- Łatwo demontowalna obudowa ślimaka wraz z zestawem tnącym
- Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia
- Przekładnia ślimakowa o przełożeniu $i=7,5$
- Trzejelementowy system rozdrabniający Unger
- Dwustronny nóż

Ważne informacje

- Łatwo demontowalna obudowa ślimaka wraz z zestawem tnącym
- Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia
- Przekładnia ślimakowa o przełożeniu $i=7,5$
- Trzejelementowy system rozdrabniający Unger
- Dwustronny nóż

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- EN 12331+A1:2010 (maszyny dla przemysłu spożywczego - wilki)
- EN 60204-1:2010 (bezp. elektryczne)
- Dyr. 2006/42/WE