



WILK maszynka do mięsa z sitkiem 8 mm Ma-Ga TC12

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: TC12 8

Cechy produktu

Szerokość (mm): 515

Głębokość (mm): 255

Wysokość (mm): 405

Waga (kg): 25

Wydajność (kg/h): do 100

Moc (W): 750

Zasilanie: 230V

Prędkość obrotów (obr./min.): 130

Rozstaw nóżek (mm): 360 x 210

Poziom hałas (dB): ≤ 75

- przeznaczony do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii oraz w zakładach zbiorowego żywienia i przetwórstwa

mięsnego

- idealny do mielenia mięsa surowego
- gardziel, ślimak, nóż i sitko wykonane ze stali nierdzewnej
- bardzo wysoka funkcjonalność poprzez zastosowanie zdejmowanej gardzieli z zestawem tnącym
- elastyczna kompletacja poprzez możliwość wyboru maszyny z jednym z trzech rodzajów sitek o grubości oczek 4,5mm; 6mm lub 8mm
- możliwość zakupu wymiennego podzespołu gardzieli (gardziel + ślimak + nóż + sitko + nakrętka)
- łatwy w utrzymaniu czystości
- niezawodna i wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej (bardzo cicha)
- przeznaczony do pracy przerywanej, przy pełnym obciążeniu

„Wilk” do mięsa TC12 jest profesjonalnym urządzeniem do rozdrabniania mięsa. Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości. Zastosowanie polerowanej obudowy o regularnych kształtach sprawia, że urządzenie jest bardzo łatwe w czyszczeniu. Rozwiązanie techniczne napędu w postaci stalowej przekładni zębatej wypełnionej olejem zapewnia dużą żywotność urządzenia oraz redukuje hałas.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bez-pieczeństwa i higieny.

Wykończenie

- Obudowa silnika i taca załadownicza wykonane ze stali nierdzewnej. Obudowa ślimaka również wykonana ze stali nierdzewnej.

Zestaw tnący

- Sitko, nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej.

Cechy urządzenia

- Łatwa w demontażu obudowa ślimaka wraz z zestawem tnącym,
- Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia,
- Stalowa przekładnia zębata smarowana olejem,
- Rozmiary sitek w standardzie 4,5 lub 6 lub 8mm,

Ograniczenia

- Nie używać urządzenia do mielenia zmrożonego mięsa, mięsa z kością a także do kruszenia samych kości.
- Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Maszyna spełnia normy:

- EN 12331+A1:2010(Maszyny dla przemysłu spożywczego Wilki)
- EN 60204-1:2010(Bezp. elektryczne)
- Dyr. 2006/42/WE

