



## Wilk do mięsa z UNGEREM 3-elementowym Ma-Ga WM22.1-U3 | 3-fazowy

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: WM22.1-U3

### Cechy produktu

Średnica sitka (mm): 81,5

Wymiary gabarytowe (mm): 450(B)x300(E)x360(G)

Waga (kg): 36

Wydajność (kg/h): 250

Moc (kW): 1,1

Zasilanie: 400V

Obroty ślimaka na minutę: 190

Rozstaw nóżek (mm): 360 x 210

Poziom hałasu (dB): ≤ 75dB

- profesjonalne urządzenie do rozdrabniania mięsa,
- przeznaczona do użytku w hipermarketach, supermarketach, dużych sklepach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- zdejmowana gardziel i taca załadownicza, bieg wsteczny
- łatwy w utrzymaniu czystości
- wyposażony w system rozdrabniający Unger 3-elementowy
- niezawodna przekładnia ślimakowa
- zasilanie trójfazowe
- duża wydajność przetwarzania
- wysoki komfort obsługi i bezpieczeństwa użytkownika

„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 załadowniczej gwarantują bardzo dużą łatwość czyszczenia. Rozwiązanie techniczne napędu w postaci przekładni ślimakowej zapewnia dużą żywotność urządzenia, małe drgania oraz redukuje hałas.

Wykończenie:

- Obudowa silnika i taca załadownicza wykonane ze stali nierdzewnej;

- Obudowa ślimaka również wykonana ze stali nierdzewnej;

**Zestaw tnący:**

- System rozdrabniający - Unger trzy elementowy, składający się z 2 sitek (płytki z wycięciami owalnymi- szarpak oraz płytka z otworami o średnicy 6mm - sitko) oraz nożyka tnącego dwustronnego, wykonane są ze stali nierdzewnej.

**Cechy urządzenia:**

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

**Typoszereg**

- WM22-U3

**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 (Bezpieczeństwo elektryczne)
- Dyr. 2006/42/WE