

Wilk do mięsa z Ungerem 5-elementowym, do pracy ciągłej Ma-Ga WM32-U5

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: WM32U5/400-8000-00-0

Cechy produktu
Szerokość (mm): 796
Głębokość (mm): 594
Wysokość (mm): 982
Waga (kg): 115
Moc (W): 3000
Zasilanie: 380V/50Hz
Wydajność (kg/h): 800
Materiał wykonania: stal nierdzewna
Konstrukcja: wolnostojąca, na kółkach z hamulcem
Kod producenta: WM32U5/400-8000-00-0

Wilk do mięsa Ma-Ga WM32-U5 z Ungerem 5-elementowym - przemysłowa wydajność do 800kg/h

Zakład przetwórstwa mięsnego czy duża firma cateringowa potrzebują wilka, który przez całą zmianę utrzyma tempo i jakość mielenia. WM32-U5 to przemysłowy wilk do mięsa od Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga". Wyposażono go w **5-elementowy system Unger** i silnik **3kW do pracy ciągłej**, dzięki czemu osiąga wydajność **do 800kg/h**. Poradzi sobie nie tylko ze standardowym surowcem, ale również z mięsem gorszego gatunku zawierającym chrząstki i drobne kości.

Najważniejsze zalety

- **Duża produkcja bez przestojów** - silnik przystosowany do pracy ciągłej ma moc 3kW, a wydajność mielenia sięga 800kg/h.
- **Bardzo dokładne rozdrobnienie** - Unger 5-elementowy (sitko, nożyk, sitko, nożyk, szarpak) zachowuje wysoką jakość mielonego mięsa nawet przy dużym obciążeniu - 5 elementów w jednym przejściu.
- **Szerszy zakres surowca** - wilk mieli także mięso z chrząstkami i drobnymi kośćmi.
- **Szybkie załadunki** - duży otwór wsadowy i pojemna misa załadowcza skracają czas podawania mięsa.
- **Łatwe mycie i serwis** - zdejmowana gardziel ułatwia codzienne czyszczenie i konserwację, a konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej znosi środki myjące stosowane w przemyśle spożywczym.
- **Mobilność i bezpieczeństwo** - wilk stoi na kółkach z hamulcem, ma wyłącznik awaryjny i spełnia normę PN-EN 12331; waży 115kg.

Dane techniczne

- **Model:** Ma-Ga WM32-U5

- **Kod producenta:** WM32U5/400-8000-00-0
- **System mielenia:** Unger 5-elementowy (sitko, nożyk, sitko, nożyk, szarpak)
- **Wydajność:** do 800kg/h
- **Moc silnika:** 3kW, praca ciągła
- **Zasilanie:** 380V/50Hz
- **Gardziel:** zdejmowana
- **Konstrukcja:** wolnostojąca, na kółkach z hamulcem
- **Materiał:** stal nierdzewna
- **Wymiary:** 796x594x982mm
- **Waga urządzenia:** 115kg
- **Bezpieczeństwo:** wyłącznik awaryjny, PN-EN 12331
- **Linia produktu:** przemysłowa

Zastosowanie

WM32-U5 jest przeznaczony do intensywnej pracy w zakładach przetwórstwa mięsnego, gastronomii i firmach cateringowych - wszędzie tam, gdzie mieli się duże partie mięsa, w tym surowiec z chrząstkami i drobnymi kośćmi.

Serwis i części

Wilk zaprojektowano z myślą o wieloletniej eksploatacji. Ma-Ga zapewnia pełną dostępność części eksploatacyjnych i zamiennych oraz obsługę w rozbudowanej sieci punktów serwisowych, co ogranicza konieczność wymiany sprzętu.

Postaw na przemysłowy wilk do mięsa z Ungerem Ma-Ga WM32-U5 i zwiększ wydajność swojej produkcji. Skontaktuj się z nami, aby omówić szczegóły.