

фаршемешалки

Лопастные фаршемешалки применяются при производстве всех видов колбас, а также при производстве ветчины, мясных хлебов, при посоле кусочков мяса размером до 500 г. Машины можно использовать также для перемешивания любых видов салатов и смесей. Месильный орган: вал с четырьмя лопастями. Однокоростной.



BX70A

Модель	Макс. объем загрузки, л	Скорость двигателя, об./мин	Скорость вращения вала с лопастями, об./мин	В комплекте	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм	Масса, кг
BX35A	35					0,75	720x510x1100	136
BX50A	50					1,1	850x500x1150	152
BX70A	70	1450	75	реверс	220	1,5	1020x500x1065	178
BX100A	100					1,5	1010x556x1100	223

- Дежа и лопасти выполнены из нержавеющей стали AISI 304.
- Имеют механическую панель управления.
- Выгрузка дежи осуществляется за счет ручки.
- Напольные модели с колесами.
- 1 скорость смешивания.
- Укомплектованы валом с 4 лопастями, кроме (BX35A – 3 лопасти) и защитной крышкой.
- При открытии крышки валы блокируются.
- Просты в обслуживании и санитарной обработке, надежны и долговечны.