SEYMAG

AISI 304
Paslanmaz Çelik

Hijyenik
Tasarım

SMG 130 KIYMA MAKİNESİ

Dondurulmuş ve taze et için hızlı, hijyenik ve verimli öğütme çözümü

Dondurulmuş blokların yumruk boyutunda kesilmiş etleri -20°C'ye kadar ve taze etler için hızlı öğütme sistemi ile tasarlanmıştır. Ekonomik ve pratik kullanım sağlar, öğütme işlemi sırasında yüksek verim ve güvenilir sonuç sunar.



Öne Çıkan Avantajlar

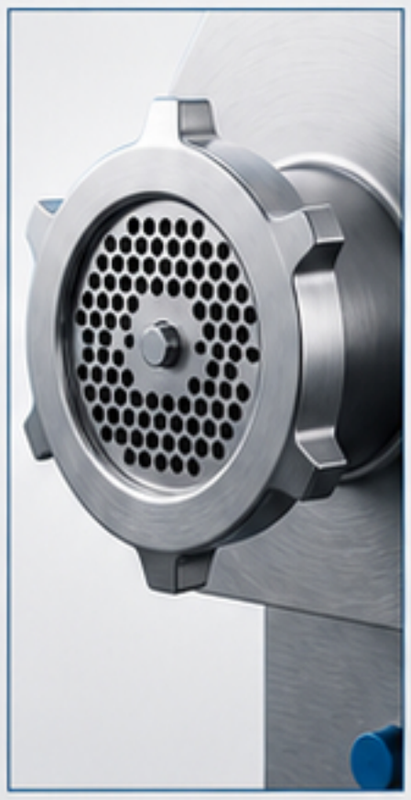
- Son ürün kalitesinde yüksek tutarlılık
- Taze veya dondurulmuş et için uygun kullanım
- Özel tasarlanmış çift helezon seçeneği
- Kolay sökülür, takılır ve temizlenir
- Avrupa standartları ve gıda kodeksine uygundur
- Tamamı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir

Opsiyonlar

- Sinir ayırma cihazı
- Cilalı helezon
- Cilalı hazne
- SMG Y100 kaldırma cihazı
- Hazne duvar uzatma
- Hazne duvar yüksekliğinin azaltılması
- Besleme kanadı
- Besleme / karıştırma kürekleri







Teknik Özellikler

Sonsuz helezon motor gücü:	7.5 kW
Makine ağırlığı:	330 kg
Ana boyut (LxWxH):	750 mm x 1300 mm x 1350 mm
Kapasite / İnce öğütme:	1000 kg / saat
Kapasite / Kaba öğütme:	1500 kg / saat
Ayna seti çapı:	130 mm
Hazne hacmi:	96 L
Gerilim şebekesi:	3 / PE / N 50Hz 230 / 400V TN-C-S
Standart AC voltajı:	230 / 400 V ±%10
Kontrol voltajı:	230 / 24 V DC

AISI 304
PASLANMAZ ÇELİK

GIDA GÜVENLİĞİNE
UYGUN ÜRETİM

YÜKSEK VERİM
UZUN ÖMÜR