

## WILKI DO MIELENIA MIĘSA DRC114 / DRC130

Zewnętrzny, łatwo zdejmowany korpus ślimaka z dużym, kwadratowym otworem zasypowym. Wydajność DRC114 do 900 kg/godz. - DRC130 do 1400 kg/godz.

Mięso nie przegrzewa się podczas mielenia. Ułatwione mycie i zachowanie właściwej higieny. Wyjątkowo mocny reduktor w kąpielu olejowej z biegiem wstecznym (przekładnia typu DRC). Misa zasypowa dużej pojemności. Niskie napięcie w wyjmowanej, szczelnej puszcze elektrycznej. Maszyny wykonane bardzo starannie, pewne i niezawodne. Producent z doświadczeniem w produkcji maszyn dla przemysłu mięsnego od 1923 roku!



Najnowsza seria maszyn do mielenia mięsa wyprodukowanych we FRANCJI, opartych na tradycyjnej technologii, w całości ze stali nierdzewnej.

model	wymiary (mm)	waga (kg)	wydajność	moc silnika	napięcie	system cięcia	wyposażenie nierdzewne standardowe Supinox
DRC 114	1000 x 760 x 1150	120	900 kg/h	4,1 kW	400V	podwójny UNGER D114	Nóż z wymiennymi ostrzami, szarpak, sito 5 mm
DRC 130	1000 x 760 x 1160	149	1400 kg/h	5,2 kW	400V	podwójny UNGER E130	Nóż z wymiennymi ostrzami, szarpak, sito 5 mm