

N&N Menger-Wolf MG-900/160

De MG-serie Menger-Wolven bestaan uit een innovatieve combinatie van een twee-assige peddelmenger en een high-end gehaktmolen. De ideale oplossing voor het mengen en definitief vermalen van reeds voorgemalen producten zoals vleesvulling voor worsten, hamburgers, nuggets, groentepuree en fruitpulp en vele andere.

Één compacte constructie bespaart u ruimte en versnelt het productieproces aanzienlijk doordat het transport tussen een losse peddelmenger en een gehaktmolen overbodig wordt.



Mengen

Zachte maar effectieve menging met twee peddelassen, identiek aan een standaard menger, behoudt de perfecte structuur van de vulling. De MG-900/160 zorgt voor een efficiënte menging van zowel vet als mager vlees, tot 20% sneller. Dit is de ideale oplossing voor het mengen en malen van vlees en andere vleesproducten. Het zorgt voor een efficiënte menging in korte tijd, een uitstekende productstructuur en het behoud van een adequaat kleurcontrast, dat na het malen van essentieel belang is.

Malen

De machines van de MG-serie zijn speciaal ontwikkeld voor het malen van voorgemalen vlees. De snijkop van de gehaktmolen bevindt zich direct onder de mengkuip.

Kenmerken

- De MG-900/160 kan optioneel voorzien worden van een normwagenlift voor 200 liter normwagens. Het compacte ontwerp bespaart ruimte en verbetert de ergonomie.
- Een handige onderdelenwagen zorgt ervoor dat u gemakkelijk uw snijplaten, ringen en andere onderdelen bij elkaar kan houden. De worm kan gemakkelijk verwijderd worden en zo maakt u reiniging door medewerkers eenvoudig en snel.

Specificaties

Merk	N&N	Diameter snijplaat	160 mm
-------------	-----	---------------------------	--------

Rotatiesnelheid 16/32 rpm

Vermogen 42 kW

Luchtdruk 6 bar

Afmetingen (LxBxH) 1860 x 1900 x 3500 mm

Gewicht 1970 kg

Heeft u nog vragen? Bel of e-mail gerust!

+31 499 376 970
info@havantec.nl