



Urządzenie do mieszania farszu mięsnego
w małych i średnich zakładach masarskich

*Device for mixing the meat stuffing
in small and medium-sized meat processing industry*

JUSTMIX 100

Podstawowe cechy:

- maszyna wykonana ze stali kwasoodpornej
- mieszadło łopatkowe lub spiralne
- mieszanie w dwóch kierunkach zwiększające wydajność procesu
- dwustopniowa regulacja obrotów – 20 i 40 obr./min.
- ręczny wyładunek do pojemników typu E3
- pokrywa umożliwiająca łatwe dodawanie przypraw i innych składników
- wyłącznik bezpieczeństwa unieruchamiający urządzenie w przypadku otwarcia pokrywy w czasie pracy
- ergonomiczna budowa zapewniająca łatwość i wygodę obsługi
- konstrukcja zapewniająca wysoką higienę w produkcji poprzez zredukowanie potencjalnych ognisk bakteryjnych

Opcje:

- wersja z pompą próżniową
- płynna regulacja obrotów w zakresie 0÷40 obr./min.
- mieszadło spiralne
- koła jezdne

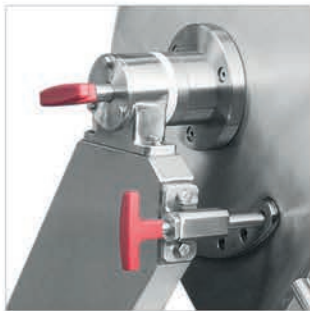
Basic features:

- *made completely of acid-resistant steel*
- *mixing shaft spiral or paddle*
- *mixing in two directions for more effective process*
- *two-step speed adjustment – 20 and 40 rpm*
- *manual unloading to E3 type containers*
- *device cover for easy adding spices and other ingredients*
- *safety switch for off the device when the cover is open during mixing process*
- *ergonomic design for ease and convenience handling*
- *design for high hygiene in production by reducing potential bacterial outbreaks*

Options:

- *version with vacuum pump*
- *smooth speed adjustment 0÷40 rpm*
- *spiral mixer*
- *wheels*





Dane techniczne / Technical data	JUSTMIX 100	JUSTMIX 150
Objętość misy / Bowl capacity [l]	100	150
Moc napędu / Drive power [kW]	1,1	1,5
Prędkość obrotowa / Rotation speed [rpm]	0÷40	0÷40
Zasilanie / Power supply [V/Hz]	3x400/50	3x400/50
Pompa próżniowa / Vacuum pump [m ³ /h]	10	21
Waga / Weight [kg]	195	265
Wymiary / Dimensions [mm]		
	A	1165
	B	772
	C	1135
	D	1695
	E	1453
	F	443

