

MASIVO-DQJ300

Frezująco-tnący wilk do mrożonego mięsa

Frequency Conversion Frozen Meat Cutter and Grinder

DQJ300 łączy funkcję przecinania bloków mrożonego mięsa z pracą wilka. Obracający się ślimak podaje surowiec do strefy cięcia i płyty sitowej, a układ automatycznego podawania ogranicza ręczne operacje transportowe. Maszyna może pracować ze świeżym i mrożonym surowcem; producent przewiduje także opcjonalny układ separacji ścięgien i twardych frakcji.

DQJ300 combines frozen-meat block cutting with screw grinding. A rotating screw feeds the raw material to the cutting zone and orifice plate, while the automatic feeding system reduces manual handling. The machine can process fresh and frozen meat and may be equipped with an optional tendon-separation system.

Wymiary	Overall dimensions	3350 × 3720 × 3520 mm
Masa	Weight	≈3600 kg
Moc całkowita	Total power	83 kW
Prędkość ślimaka	Rotating speed of screw	80/100/120 rpm
Wydajność	Throughput	5–6 t/h
Temperatura świeżego mięsa	Fresh meat temperature	0–10°C
Temperatura mrożonego mięsa	Frozen meat temperature	–18–0°C

