

# MASIVO-JR-D200

## Wilk do mrożonego mięsa Frozen Meat Grinder

JR-D200 wykorzystuje ślimak podający, który transportuje surowiec do zespołu tnącego i płyty sitowej. Rozdrobniony produkt jest wyprowadzany w sposób ciągły pod wpływem nacisku ślimaka. Konstrukcja została opracowana z myślą o stabilnej pracy, łatwym czyszczeniu i doborze prędkości do rodzaju surowca.

JR-D200 uses a feeding screw to move raw material to the cutting unit and orifice plate. The processed material is continuously discharged under screw pressure. The design supports stable operation, convenient cleaning and speed selection suited to the raw material.

|                                    |                         |                      |
|------------------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Wymiary</b>                     | Overall dimensions      | 1570 × 800 × 1420 mm |
| <b>Masa</b>                        | Weight                  | ≈1100 kg             |
| <b>Moc całkowita</b>               | Total power             | 22 kW                |
| <b>Prędkość ślimaka</b>            | Rotating speed of screw | 150 rpm              |
| <b>Wydajność – mrożone mięso</b>   | Frozen meat throughput  | 3 t/h                |
| <b>Wydajność – świeże mięso</b>    | Fresh meat throughput   | 1,5–3 t/h            |
| <b>Temperatura świeżego mięsa</b>  | Fresh meat temperature  | 0–10°C               |
| <b>Temperatura mrożonego mięsa</b> | Frozen meat temperature | –4–0°C               |

