

MASIVO-JR-D300P

Inteligentny dwuślimakowy wilk do mrożonego mięsa Intelligent Double Auger Frozen Meat Grinder

JR-D300P 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. Dwa niezależnie napędzane ślimaki umożliwiają równomierne podawanie i wyładunek produktu.

JR-D300P 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. Two independently driven augers support even product feeding and discharge.

Wymiary	Overall dimensions	2354 × 2254 × 1990 mm
Masa	Weight	≈3000 kg
Moc całkowita	Total power	≈132 kW
Prędkość ślimaka podającego	Feeding screw speed	9/16/24 rpm, regulacja częstotliwości
Prędkość ślimaka wyładowczego	Discharge screw speed	136/184 rpm, regulacja częstotliwości
Wydajność dla mrożonego mięsa	Frozen meat throughput	5–6 t/h
Temperatura surowca	Raw meat temperature	–18–0°C

