



MULTI-TNĄCY WILK 400 PrimeGrind

- Do mrożonych produktów.
- Napęd do pracy w ciężkich warunkach o mocy silnika 110 kW lub 131 kW.
- Multi-tnące sita o średnicy \varnothing 400 mm mogą być używane w pojedynczej lub podwójnej konfiguracji: szarpak, nóż tnący, pierwsze sito, nóż tnący, sito końcowe.
- Odchylana na bok osłona bezpieczeństwa nad głowicą wilka i dźwieg z podciąganiem do wyjmowania ślimaka.
- Unikalny kształt kosza zasypowego i profil ślimaka zapewniają stały przepływ produktu do głowicy tnącej.
- Dostępny z systemem eliminacji kości/chrząstki.
- Spełnia wszelkie wymogi Unii Europejskiej i USDA. Skonstruowany zgodnie z wymogami sanitarnymi American Meat Institute.



Łożyskowy ślimak i prowadnica do mrożonych produktów.

MULTI-TNAĆY WILK 400 PrimeGrind

Multi-tnący wilk 400 PrimeGrind to doskonale urządzenie do przetwórstwa szerokiej gamy mrożonych produktów. Poza sitem szarpaka, może być wyposażony w pojedynczy lub podwójny zestaw tnący sito/nóż.

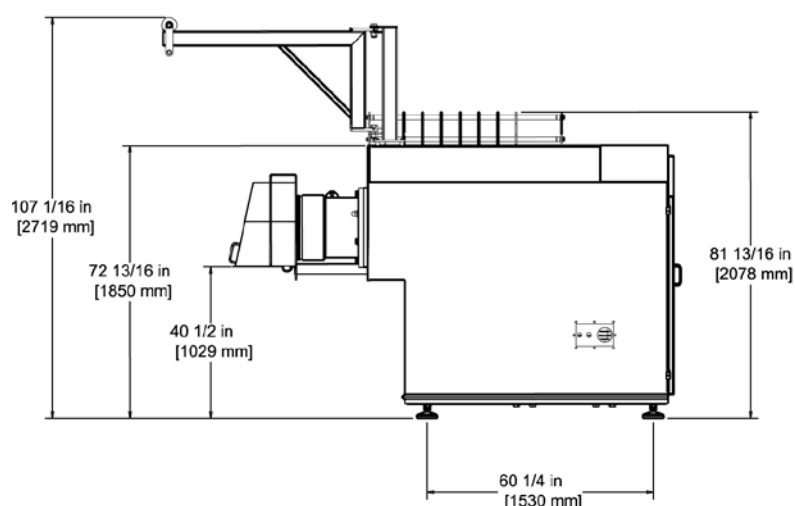
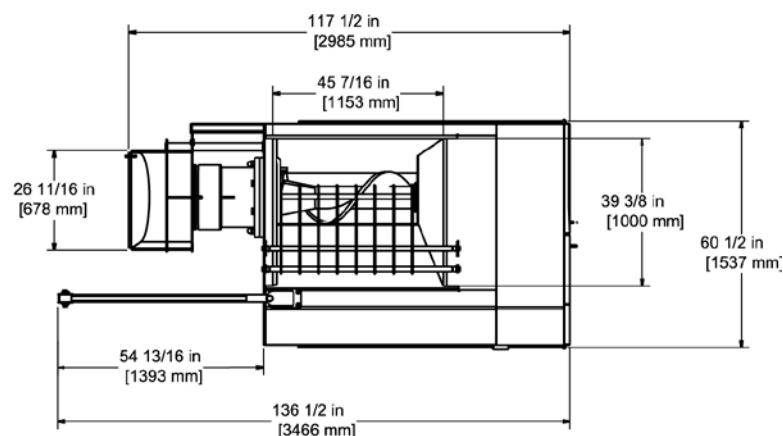
Masywny ślimak ze stali nierdzewnej jest łożyskowany z tyłu przy pomocy systemu absorbującego obciążenia wzdłużne. Ten sposób łożyskowania głównego zdecydowanie wydłuża żywotność najbardziej kosztownej przekładni, przejmując i wyrównując obciążenia wzdłużne.

Wyjątkowe rozdzielenie strefy łożyskowania od komory cięcia zapobiega zabrudzeniu produktu przez smar.

Kosz, gardziel i obudowa wykonane ze stali nierdzewnej są precyzyjnie wykończone zgodnie z wymogami sanitarnymi, aby zapewnić możliwość pełnej i dokładnej dezynfekcji.

Firma Cozzini może dostosować wielkość kosza i sposób zabezpieczeń do zamówienia klienta.

Multi-tnący wilk 400 PrimeGrind dopasowuje się doskonale do każdej linii produkcyjnej – prostej czy złożonej – gdzie rozdrabnianie jest wymagane przed kolejnym procesem technologicznym.



MULTI-TNAĆY WILK 400 PRIMEGRIND		
Napięcie	hp	kW
380 lub 460 V	150	110
	175	131

05/18 POL