

Kolbe Outomatiese Meng-en-Maalmasjien MW52

Die Kolbe MW52 word in Duitsland en Oostenryk beskou as die maatstaf vir meng-en-maalmasjiene en word hoog aangeskryf in slaghuise en mediumgrootte verwerkingsaanlegte vir sy onoortreflike betroubaarheid. Veral in die produksie van hoëgehalte burgermaalvleis, worsvullings en gekruide vleismengsels stel die Kolbe MW52 nuwe standaarde en het dit homself gevestig as 'n onmisbare toestel in die vleisverwerkingsektor.



Vervaardig uit soliede vlekvrystaal

Wurm-uitwerpstelsel

Prestasiegegevens

Bedryfspanning: 3 Fase x 400V 50 Hz

Genoemde drywing: 7,5 + 1,1 kW

Genoemde stroom: 15,2 + 2,8 A

Beheer spanning: 24 VAC

Gewig: 500 – 560 kg

Bykomende Inligtinghe

Af fabriek: Oostenryk

Bouwjaar: 2018

Toestand: Gebruik

Prys: €16.000,00 (R320.000,00)

Onderdele vir Kolbe Outomatiese Meng-en-Maalmasjien MW52

Gereedskapstaal / Gatplate Nr. 52 met naaf:

Gereedskapstaal / Gatplate Nr. 52 / 3 mm met naaf –	€126,00 (R2.400,00)
Gereedskapstaal / Gatplate Nr. 52 / 4,5 mm met naaf –	€104,00 (R2.080,00)
Gereedskapstaal / Gatplate Nr. 52 / 7,8 mm met naaf –	€99,50 (R1.990,00)
Gereedskapstaal / Gatplate Nr. 52 / 13 mm met naaf –	€95,50 (R1.919,00)
Mes L&W Nr. 52, 4-lem, Tipe-N –	€55,00 (R1.100,00)
LongLife / Gatplate Nr. 52 / 3 mm met naaf, gekodeer –	€212,00 (R4.240,00)
LongLife / Gatplate Nr. 52 / 4,5 mm met naaf, gekodeer –	€178,00 (R3.560,00)
LongLife / Gatplate Nr. 52 / 7,8 mm met naaf, gekodeer –	€171,00 (R3.420,00)
LongLife / Gatplate Nr. 52 / 13 mm met naaf, gekodeer –	€175,00 (R3.500,00)

Datablad en Gebruikershandleiding

Bladsy 7 – Skoonmaakplan

Bladsy 12 – Tegnieise Dataa

Funksies van die Meng-en-Maalmasjien

Meng: Horisontale mengas of mengarms verseker egalige vermenging van vleis en ander bestanddele.

Maal: Met 'n kop van grootte Nr. 52 is die eenheid geskik vir kragtige maal – ideaal vir growwe sowel as fyn maal.

Gekombineerde werking: Die MW52 maak bondelmenging moontlik met direkte maal daarna – sonder dat die produk oorgedra hoef te word, wat tyd en moeite bespaar.

Hoekom dit belangrik is:

- ✓ Ideaal vir die vervaardiging van burgermaalvleis, worsvullings en gekruide vleismengsels.
- ✓ Die wurm-uitwerpstelsel maak maklike demontage en skoonmaak moontlik – 'n groot voordeel vir voedselveiligheid.