

# meateq

KÖTTPROCESSUTRUSTNING



## MEATEQ G333

MEATEQ köttkvarnar tillverkas med modern design, konstruktion och utveckling från lång erfarenhet av köttkvarnar. Konstruktionen är kraftig för långt mekaniskt liv och konstruerad för höga krav. Maskinen tillverkas av väl tilltaget rostfritt eller normalt stål. Meateqkvarnar tillverkas enligt gällande Europeiska standard för CE Märkning.

# MEATEQ KÖTTKVARN / AVFALLSKVARN G333

## Teknisk specifikation

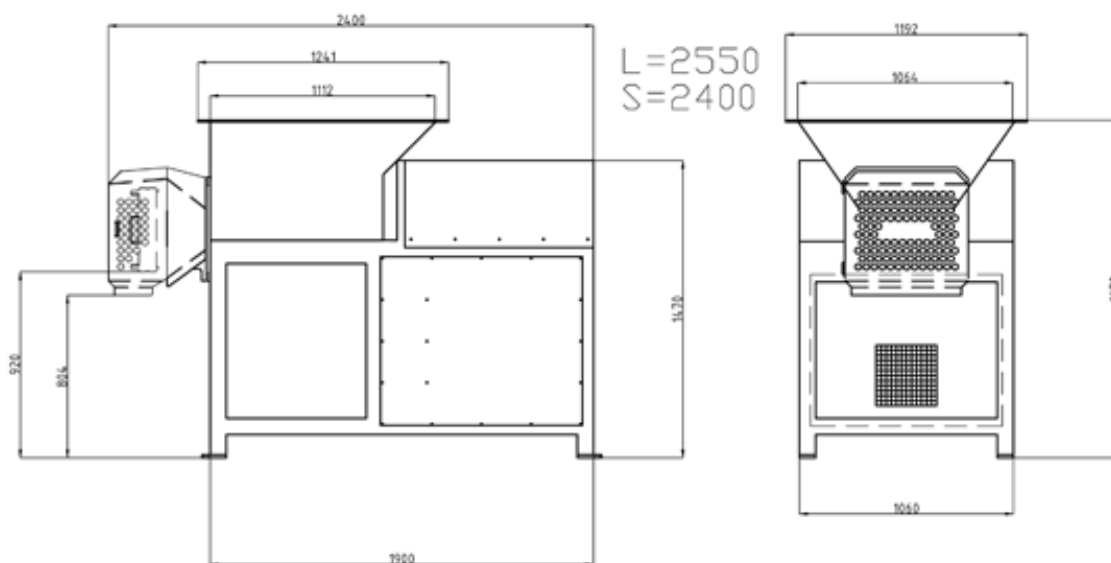
MEATEQ Köttkvarn typ G333 tillverkas i rostfritt material EN 1.4301 eller delvis i normalt stål 355 som sen lackeras. Kvarn G333 används till malning av frysta, krossade, upptinade eller färska produkter som kött, fett, fisk, avfall från slakteri, mm.

Kvarnen har en påfyllnadstratt på cirka 350 liter och självmatande kvarnskruv med diameter 302 mm. Kapacitet upp till 15 ton/tim beroende på hur kvarnen matas, typ av produkt att mala samt hålens storlek i hålskivor. Kvarn typ G333 levereras med skydd över utmatningen med mekanisk eller elektrisk säkerhetslåsnig.

MEATEQ köttkvarn typ G333 levereras med IP54 standard fabrikat av elmotor med storlek

upp till 90 kw / 125 Hp och standard fabrikat av växel, remskivor och kilremmar. Runt kvarnskruvens drivkoppling finns det justerbara och utbytbara boxpackningar för att minimera eventuellt läckage.

MEATEQ köttkvarn typ G333 levereras med 2 st knivar, 1 st förskär och 2 st hålskivor. Med separat distansring kan kvarnen användas med 1 st kniv, 1 st förskär och 1 st hålskiva. Detta beroende på sönderdelningsbehovet och vilken produkt som skall malas. Hålskivans diameter är 333 mm. Kvarnens vikt är cirka 2000 kg.



### Motor 400 V upp till 90 Kw / 125 Hp

#### TILLVAL:

- ▶ Extra påfyllnadstratt.
- ▶ Vagn för kvarnskruv.
- ▶ Kvarnskruv i rostfritt stål.
- ▶ Lyftare för skänkvagnar.
- ▶ Elektrisk startutrustning.
- ▶ Motoralternativ.
- ▶ Smältrör för fett.