



Wilk masarski przeznaczony jest do rozdrabniania wszelkiego rodzaju mięs w zależności od rodzaju zastosowania odpowiednich sit i szarpaków dla uzyskania odpowiedniej gradacji.

Mięso dostarczone do misy załadowczej trafia na podajnik ślimakowy, który podaje je poprzez gardziel do zespołów tnących. Pod ciśnieniem wywołanym przez podajnik ślimakowy mięso jest poddawane dalszej obróbce przy pomocy zespołu tnącego, składającego się z noży, siatek i pierścieni regulujących, wykonanych z wysokogatunkowej stali. Gardziel urządzenia umożliwia montaż pięciu narzędzi tnąco-rozdrabniających. Standardowo wilk masarski wyposażony jest w zespół noży czterokrzydełkowych. W przypadku potrzeby przeprowadzenia szczególnych procesów technologicznych istnieje możliwość doposażenia urządzenia w noże trzy lub dwuskrzydełkowe.

Urządzenie posiada solidny korpus, na którym wsparta jest miska załadowcza. Gardziel wilka, lej zasypowy oraz osady łożysk stanowią integralną całość, wykonaną z jednolitego odlewu ze stali nierdzewnej. Mocne silniki wilka masarskie-

go w zależności od konfiguracji pozwalają na zastosowanie separatorów kości jak i mielenie zamrożonego mięsa. Układ napędowy oparty jest na przekładni walcowej, a w celu obniżenia hałasu urządzenia przełożenie napędu odbywa się dzięki pasom klinowym. W konstrukcji wilka wyeliminowano występujące krawędzie i trudno dostępne wnęki zapewniając łatwe jego czyszczenie. Mając na uwadze ochronę Użytkownika maszyna została wyposażona w specjalnie zaprojektowany system zabezpieczeń zapewniający bezpieczną pracę. Najwyższa jakość wykonania każdego elementu składowego daje gwarancję niezawodnej pracy wilka masarskiego.

Model	WM-130
Średnica gardzieli	130 mm
Wielkość leja zasypowego	250 l
Wydajność	do 2000 kg/h
Prędkość wału ślimakowego	100 - 320 obr/min
Zespół tnący	szarpak / nóż czterokrzydełkowy / tarcza przepustowa
Moc	4,5 - 11 kW
Napięcie zasilające	~ 3f 400V / 50 Hz
Wyposażenie opcjonalne	nóż dwuskrzydełkowy / nóż trzyskrzydełkowy