

# MEW 722

## Misturador Automático.



**Na versão padrão com dispositivo de mistura para incorporar especiarias ou misturar diferentes pedaços de carne.**

Completo com conjunto de corte de 5 peças Unger E 130 com facas de anel em forma de foice, discos de aço inoxidável e 2 anéis espaçadores.

Rosca de processamento feita de aço inoxidável. Mediante um custo adicional, uma rosca de processamento dividida em aço/POM está disponível.

A máquina é completamente feita de aço inoxidável.

Está disponível com sistema de separação para ossos e tendões.

Motor potente de 7,0/11,0 kW.

O MEW 722 processa grandes pedaços (por exemplo, ombros de porco inteiros) ou material resfriado sem quaisquer problemas.

Borda de alimentação forte dentro da tremonha.

Higiênico e de fácil limpeza devido à sua ótima capacidade de limpeza.

2 velocidades para a rosca de processamento.

Marcha à ré.

Câmara de enxágue.

Conjunto de corte opcional Unger G 160 disponível.



### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Versão	MEW 722	MEW 722 M	MEW 722 B	MEW 722 BM
Dimensões (LxPxA) (mm)	790 x 1650 x 1380	790 x 1650 x 1380	1940 x 1920 x 3000	1940 x 1920 x 3000
Peso (Kg)	450	500	750	800
Produção por hora (Kg)	3000	3000	3000	3000
Volume da tremonha (Litros)	160	160	300	300
Voltagem do motor (V)	400	400	400	400