

Wolfking

Selvrensende blandevinger

Wolfkings specielle konstruktion hindrer sener og lodrevler i at samles på vingerne eller omkring akslerne. De er sikret på, at produkterne rent faktisk bliver blandet i maskinen.

Tømming

Wolfking dobbeltvingede blandere kan tømmes let i gennem et enkelt udtap i en mindre vogn. Men ønskes hurtigere udtapning, kan De åbne for begge udtapninger.

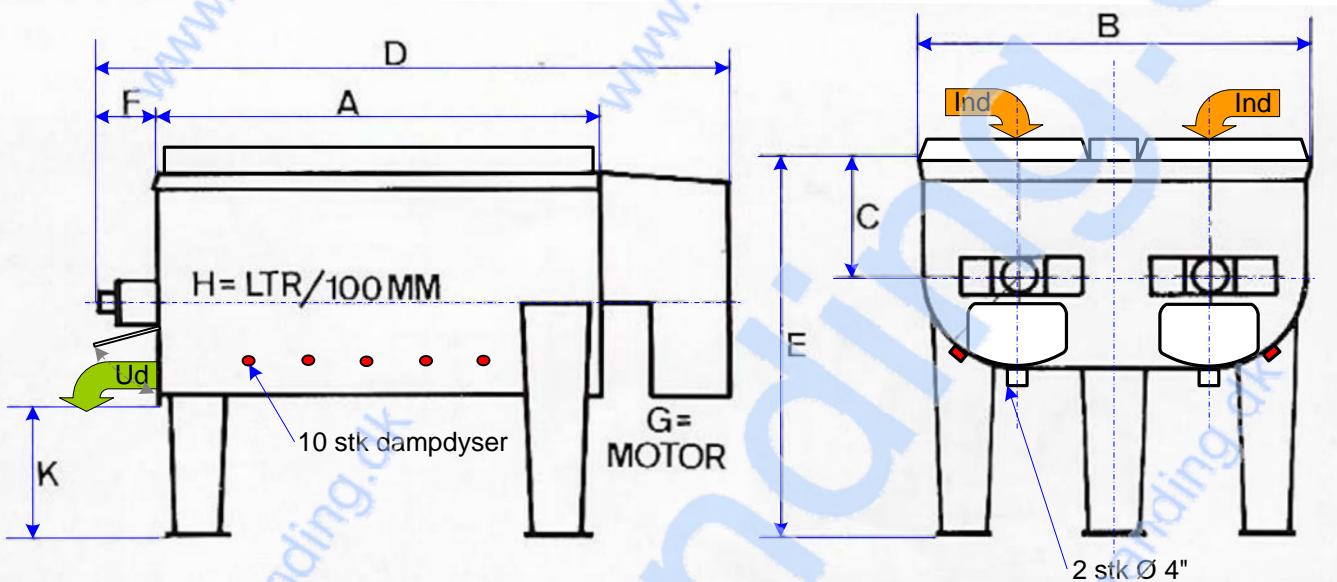
Automatik

Maskinerne leveres dels med automatik til pauser, omkøb og tømming, dels kan De leveres med automatisk vægning og automatisk temperaturkontrol.

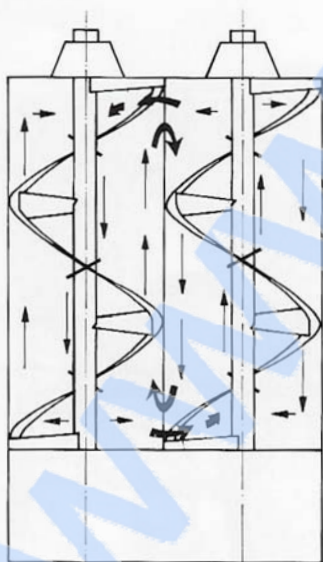
Hvornår bruges dobbeltvingede blandere

Dobbeltvingede blander blidere end enkeltvingede. Er mere nærsom mod kødet. Det gør dem velegnede til opgaver som kødstandardisering, salamiproduktion, blanding af farsvarer, hvor man ønsker en lav emulgerings-

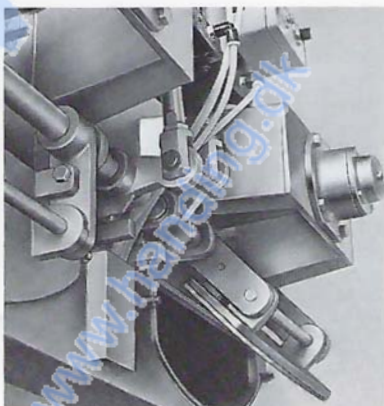
effekt, blanding af hamburgers af rent kød, rekonstituerede steaks, forsaltningssprosser og forblanding, hvor slutresultatet skal være mere løst.



mm Twin Mixer	A	B	C	D	E	F	G		H	I	K
							kW	HP			
3000 l	1720	2100	710	2720	2010	310	2×11	2×15	220	500	755



TSM



TSM



TSM/3000



Handing ApS™
 Nordkranvej 5-9, Vassingerød
 DK - 3540 Lyngø
 Tel.: +45 48160166
 www.handing.dk

WOLFKING Type TSM 3000 L

Dette dokument er vejledende.
 Der tages forbehold for fejl.
 This document is only guiding.
 We make reservation for possible errors.
 Copyright © By Handing ApS. All Rights Reserved.

Alle mål i mm.
 All measures in mm.

Lager nr. /LH

R1122