

## PSS UM | Универсальные фаршемешалки

### Преимущества

- Эффективное перемешивание предварительно измельченного свежего или вареного мяса, а также перемешивания разных видов смесей и салатов
- Качественное и бережное перемешивание перерабатываемого сырья
- Получение продукта гомогенной структуры и превосходного качества
- Получение продукта требуемой финальной структуры благодаря практической и целевой функции рабочих органов
- Простая и совершенная выгрузка сырья
- Простота управления посредством кнопок расположенных в поле зрения оператора
- Предохранительная решетка дежи защищает обслуживающий персонал
- Полированная поверхность
- Простая и быстрая мойка



*PSS UM универсальные фаршемешалки, предназначены для эффективного перемешивания предварительно измельченного свежего или вареного мяса, а также для перемешивания разных видов смесей и салатов. PSS UM обеспечивает качественное и бережное перемешивание перерабатыва-*

*емого сырья. Результатом работы оборудования является получение продукта гомогенной структуры превосходного качества. PSS UM мешалки состоят из одноуровневой дежи, в которой продукт бережно перемешивается посредством шнековых или лопастных рабочих органов, в*

*зависимости от перерабатываемого сырья и требований заказчика. Благодаря практической и целевой функции рабочих органов, возможно получить продукт необходимой финальной структуры. Характерной чертой мешалки является простота и совершенная выгрузка сырья.*

ПАРАМЕТРЫ		PSS UM 160	PSS UM 250	PSS UM 330	PSS UM 500
Общий объем дежи		160 л	250 л	330 л	500 л
Полезный объем перемешивания		120 л	200 л	250 л	380 л
Управление при помощи частот. преобраз-ля		Да	Да	Да	Да
Общая мощность		2,3 кВт	3,2 кВт	4,2 кВт	5,6 кВт
Вес оборудования		330 кг	370 кг	495 кг	540 кг
Основные размеры	A	1 205 мм	1 335 мм	1 400 мм	1 550 мм
	B	720 мм	720 мм	900 мм	894 мм
	C	1 135 мм	1 260 мм	1 350 мм	1 460 мм
	D	750 мм	860 мм	860 мм	985 мм
	E	575 мм	700 мм	740 мм	708 мм
Количество оборотов рабочих органов		37 об/мин	37 об/мин	42 об/мин	42 об/мин
Напряжение сети		3/PE/N; 50Hz; 230/400V; TN-S	3/PE/N; 50Hz; 230/400V; TN-S	3/PE/N; 50Hz; 230/400V; TN-S	3/PE/N; 50Hz; 230/400V; TN-S
Нормир. переменное напряжение		230/400 V ± 10%	230/400 V ± 10%	230/400 V ± 10%	230/400 V ± 10%
Напряжение управления		230/24 V AC	230/24 V AC	230/24 V AC	230/24 V AC



## Управление

PSS UM мешалки легко управляются посредством кнопок включения и выключения, а также кнопок вращения рабочих органов. Все элементы управления легко доступны и находятся в поле зрения оператора.

## Безопасность и манипуляция

Универсальные мешалки PSS UM оснащены предохранительной решеткой дежи для безопасности обслуживающего персонала. Все электрические и подвижные части находятся внутри мешалки и защищены кожухами.



■ Перемешивающие лопасти



■ Перемешивающие шнеки

## Гигиена и дезинфицирование

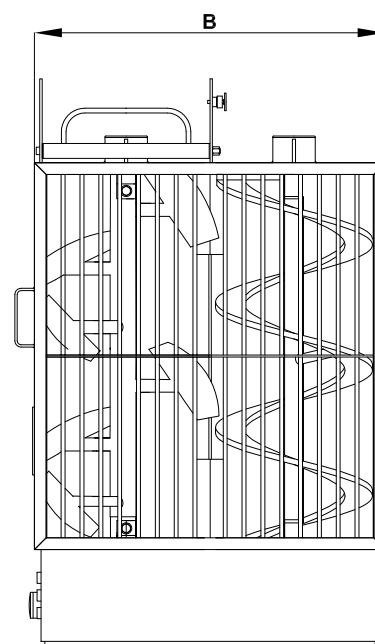
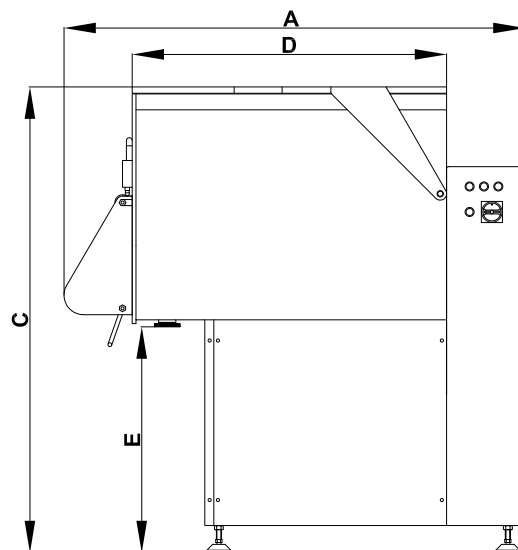
PSS UM изготовлены из пищевой нержавеющей стали AISI 304, все наружные и внутренние части, соприкасающиеся с продуктом - полированные. Благодаря полированной поверхности и общему гигиеническому дизайну оборудования, возможно провести простую и быструю мойку. PSS UM соответствуют высочайшим требованиям гигиены и соответствуют всем международным гигиеническим нормам и нормам безопасности.

## PSS P Подъемное устройство

PSS UM 500 может быть дополнительно оснащена подъемным устройством, которое упрощает манипуляцию с сырьем и таким образом ускоряет производственный процесс.



■ UM 500  
PSS P Подъемное устройство/Пневматически открывающийся опорожнительный люк



## Опции

- Пневматически открывающийся опорожнительный люк
- PSS P Подъемное устройство (UM 500)
- Частотный преобразователь
- Полированная дежа
- Полированные шнеки/лопасти