

PSS RMM | Мясорубки - волчки для замороженного мяса

Преимущества

- Быстрое и бережное измельчение любого вида замороженного мяса, предварительно измельченного на блокорезке или ленточной пиле с температурой до -10°C
- Достижение самых лучших результатов при измельчении
- Гарантия исключительного качества конечного продукта
- Подача двумя специальными подающими шнеками
- Простое управление
- Защитный кожух режущей головки
- Электрические и механические узлы оборудования закрытые защитными кожухами
- Полированная поверхность
- Соблюдение самых высоких гигиенических стандартов сводит к минимуму возникновение бактерий
- Простая и быстрая дезинфекция
- Жиловочное устройство
- PSS P подъемное устройство, которое упрощает и ускоряет производственный процесс



PSS RMM мясорубки для замороженного мяса предназначены для цехов пищевой промышленности, для быстрого и бережного измельчения любого вида замороженного мяса, предварительно измельченного на блокорезке или ленточной пиле с температурой до -10°C, а также для измель-

чения свежего мяса. Это оборудование гарантирует рентабельность производства, а так же достижение высокого результата при измельчении. PSS RMM мясорубки обеспечивают исключительное качество конечного продукта. Свежее или замороженное мясо загружается в бункер

PSS RMM, где далее подается двумя специальными шнеками. Сырье поступает к режущему инструменту при помощи режущего шнека. Согласно выбранного режущего инструмента достигается необходимая структура.



Подающие смесительные лопасти

* зависит от температуры мяса и выбранного режущего инструмента

Управление

PSS RMM управляются с панели управления, размещенной на корпусе мясорубки. С нее можно управлять подающими шнеками, режущим шнеком и подъемником, при оснащении им мясорубки. Две скорости подающих шнеков, позволяют достичь необходимого качества продукта.

Безопасность и манипуляция

PSS RMM в стандартном изготовлении оснащаются кожухом безопасности режущей головки и инспекционной ступенькой для визуального контроля. Для обеспечения безопасности обслуживающего персонала все электрические и механические узлы оборудования закрыты защитными кожухами. Уровень шума PSS RMM составляет менее 80 DB и соответствует нормам EU.

Гигиена и дезинфицирование



RMM 160 дающими шнеками



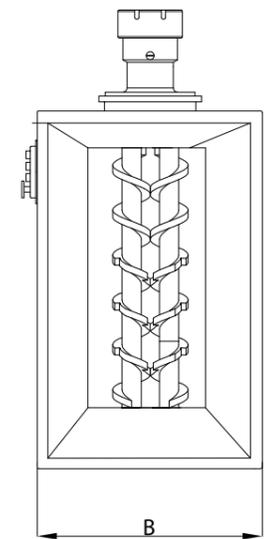
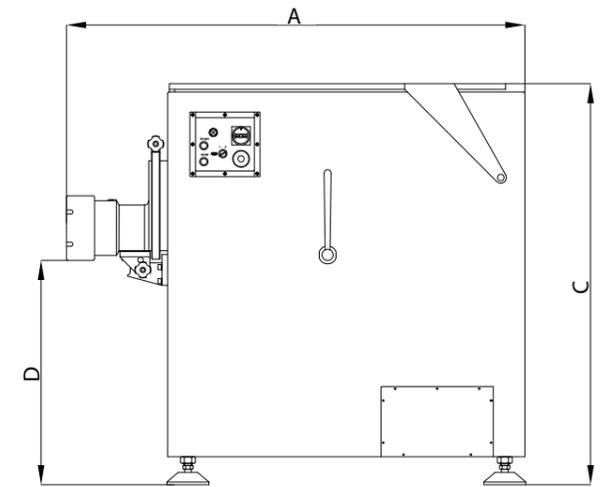
PSS RMM изготовлены из пищевой нержавеющей стали AISI 304, все наружные и внутренние поверхности, вступающие в контакт с сырьем - полированные. Конструкция PSS RMM сводит к минимуму возникновение бактерий, благодаря чему мясорубки можно смело включать в состав оборудования, которое имеет высокие гигиенические требования. Идеальная герметичность и ровная поверхность позволяют произвести простую и быструю дезинфекцию.

Жиловочное устройство

PSS RMM дополнительно можно оснастить PSS жиловочным устройством, которое позволяет осуществить доскональное отделение хрящей и жил от мяса.

PSS P

PSS RMM могут быть дополнительно оснащены PSS P подъемным устройством, которое упрощает и ускоряет производственный процесс.



Опции

- Жиловочное устройство
- Зеркально полированные шнеки
- Зеркально полированная поверхность бункера
- Подающие шнеки для свежего мяса
- Подающие смесительные лопасти
- PSS P подъемное устройство
- Удлинение стен бункера
- Уменьшение стен бункера

ПАРАМЕТРЫ		PSS RMM 160	PSS RMM 3000
Привод режущего шнека		22 кВт	30 кВт
Привод подающего шнека		1,5/1,9 кВт	1,5/1,9 кВт
Вес оборудования		1 350 кг	1 750 кг
Основные размеры	A	1 635 мм	1 890 мм
	B	868 мм	1 070 мм
	C	1 430 мм	1 700 мм
	D	800 мм	745 мм
Производительность*	Тонкое измельчение	1 500 кг/час	1 800 кг/час
	Грубое измельчение	2 500 кг/час	3 500 кг/час
Диаметр режущего инструмента		160 мм	160/200 мм
Объем бункера		200 л	270 л
Напряжение сети		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%
Напряжение управления		230/24 V AC	230/24 V AC