

PSS SMGA | Скоростные фаршемешалки - волчки угловые

Преимущества

- Быстрое измельчение и перемешивание предварительно измельченного мяса
- Современная комбинация скоростных мешалок и мясорубок-волчков
- Бережное и качественное перемешивание
- В секции резания исключительное качество продукции при грубом и мелком измельчении
- Многофункциональное оборудование компактного дизайна
- Максимально перекрывающиеся лопатки в квадратной, двухуровневой деже
- Лопатки бережно продвигают продукт во все стороны
- Быстрая выгрузка и минимальный остаток продукта
- Регулировка оборотов секции перемешивания и измельчения способствуют достижению идеальной структуры
- Поворотная и передвижная кран-балка
- Тележка для рабочих органов
- Защитный кожух режущей головки
- Защитный кожух выгрузного отверстия секции перемешивания
- Полированная поверхность
- Простая и быстрая дезинфекция
- Система охлаждения N₂ или CO₂ расположенная за кожухами безопасности
- Система охлаждения значительно продлевает срок годности продукта и сокращает рост бактерий
- PSS BES система устранения кости



PSS SMGA являются современной комбинацией скоростных мешалок и скоростных мясорубок-волчков. В секции перемешивания, обеспечивают бережное и качественное перемешивание, а в секции измельчения, исключительное качество продукта от грубого до тонкого помола. PSS SMGA многофункциональное оборудование ком-

пактного дизайна. Перекрывающиеся лопатки бережно и равномерно перемешивают продукцию и доводят до необходимой структуры. Пространство режущего шнека расположено в нижней части двухуровневой дежи, где эффективно продвигает сырье к режущему инструменту. Согласно выбранному режущему инструмен-

ту, достигается необходимая структура продукта. PSS SMGA как секция перемешивания, так и секция резания оснащены преобразователями частоты, что позволяет выставить необходимое количество оборотов и достичь исключительную структуру продукции.

Управление

PSS SMGA оснащены PSS CCP, центральной панелью управления, с возможностью изменения ее положения. Цветной, сенсорный дисплей дает возможность отрегулировать необходимое количество оборотов лопаток и шнека. При оснащении системой охлаждения N₂ или CO₂, возможно выставить время впрыска газа совместно с импульсами и паузами.

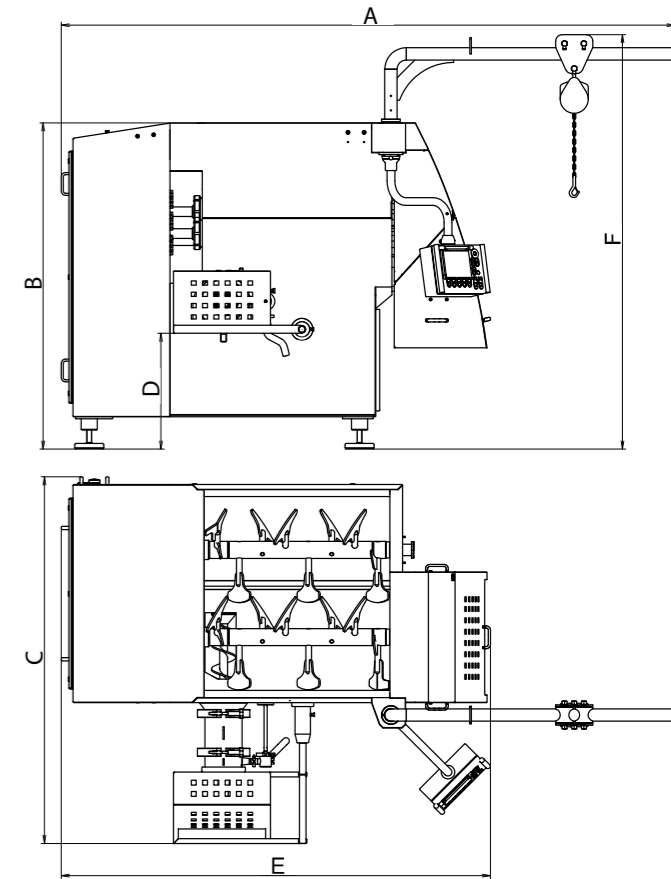
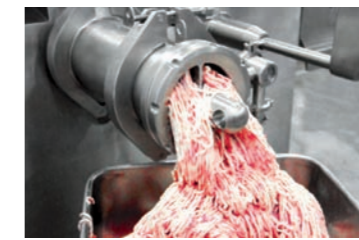
Безопасность и манипуляция

PSS SMGA в стандартном исполнении оснащены поворотной кран-балкой для легкой манипуляции, тележкой для рабочих органов, защитным кожухом режущей головки и кожухом выгрузного отверстия секции перемешивания. При опциональном оснащении системой охлаждения N₂ или CO₂, она располагается за кожухами,

чем обеспечивается безопасность обслуживающего персонала. PSS SMGA достигают уровня шума приблизительно до 80 DB и соответствуют нормам EU.

Гигиена и дезинфицирование

PSS SMGA изготовлены из пищевой нержавеющей стали AISI 304, все наружные и внутренние поверхности, которые вступают в контакт с сырьем - полированы. Гигиенический дизайн PSS SMGA сводит к минимуму возникновение бактерий. Идеальная герметичность и ровные поверхности позволяют произвести несложную очистку. PSS SMGA оснащены промежуточной камерой (150 мм) между бункером и приводом, что позволяет произвести несложный демонтаж и чистку.



ПАРАМЕТРЫ		PSS SMGA 700-200	PSS SMGA 900-200	PSS SMGA 1200-250	PSS SMGA 1700-250	PSS SMGA 2200-280	PSS SMGA 2700-280
Общий объем дежи		900 л	1 200 л	1 500 л	2 100 л	3 200 л	3 900 л
Полезный объем перемешивания		700 л	900 л	1 200 л	1 700 л	2 200 л	2 700 л
Мощность секции перемешивания		8 кВт	11,5 кВт	15,5 кВт	22,5 кВт	25 кВт	30 кВт
Управление при помощи частот. преобраз-ля		Да	Да	Да	Да	Да	Да
Мощность секции измельчения		30 кВт	30 кВт	45 кВт	45 кВт	75 кВт	75 кВт
Управление при помощи частот. преобраз-ля		Да	Да	Да	Да	Да	Да
Вес оборудования		2 680 кг	2 750 кг	2 980 кг	3 380 кг	4 180 кг	4 580 кг
Основные размеры							
A		3 530 мм	3 800 мм	3 860 мм	4 300 мм	4 520 мм	4 860 мм
B		2 100 мм	2 020 мм	2 300 мм	2 300 мм	2 500 мм	2 500 мм
C		2 100 мм	2 270 мм	2 250 мм	2 250 мм	2 650 мм	2 650 мм
D		760 мм	720 мм	780 мм	780 мм	790 мм	790 мм
E		2 540 мм	2 140 мм	2 690 мм	2 690 мм	2 850 мм	2 850 мм
F		2 550 мм	2 570 мм	2 980 мм	3 430 мм	3 590 мм	3 890 мм
Производительность*	Тонкое измельчение	4 000 кг/час	4 000 кг/час	6 500 кг/час	6 500 кг/час	6 500 кг/час	6 500 кг/час
	Грубое измельчение	8 000 кг/час	8 000 кг/час	15 000 кг/час	15 000 кг/час	20 000 кг/час	20 000 кг/час
Диаметр режущего инструмента		200 мм	200 мм	250 мм	250 мм	280 мм	280 мм
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	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%	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	230/24 V AC	230/24 V AC

* зависит от температуры мяса и выбранного режущего инструмента

Опции

- PSS BES, система устранения кости
- Защитная крышка без уплотнения
- Защитная решетка
- Защитная крышка с уплотнением
- Система взвешивания вмонтированная в станине
- Датчик температуры
- Система охлаждения верхнего впрыска N₂
- Система охлаждения верхнего впрыска CO₂
- Система охлаждения нижнего впрыска CO₂
- Система впрыска пара
- Дозировка воды
- Зеркально полированный шнек
- Зеркально полированные лопатки и дежа
- Платформа для контроля
- Удаленный доступ через интернет