

PSS SMV | Скоростные вакуумные фаршемешалки

Преимущества

- Быстрое и качественное смешивание различного вида сырья
- Нежное перемешивание продуктов любой структуры
- Вакуумирование при перемешивании
- Минимальное время перемешивания
- Максимально перекрытие лопаток в двухуровневой деже
- Не происходит передавливание и перетирание
- Быстрая выгрузка и минимальный остаток продукта
- Финальный продукт с исключительной консистенцией
- Выбор требуемых программ и шагов
- Системы охлаждения N₂ или CO₂ размещены внутри мешалки
- Полированная поверхность
- Простая и быстрая мойка
- Система охлаждения значительно продлевает срок годности продукта и сокращает рост бактерий



PSS SMV скоростные вакуумные мешалки предназначены для цехов пищевой промышленности и служат для быстрого и качественного смешивания различных видов сырья. Вакуумная система мешалки PSS SMV обеспечивает нежное перемешивание продуктов любой структуры, предотвращая попадание воздуха в сырье. Быстрое время смешивания мешалки достигается благодаря своему современному дизайну. Продукт подается в дежу PSS SMV, кото-

рая закрывается вакуумной крышкой. Сырье перемешивается максимально перекрывающимися лопатками в двухуровневой деже. Вращающиеся лопатки перемещают сырье во всех направлениях не доводя его к спрессовыванию и перетиранию. В результате чего получается финальный продукт исключительной консистенции. PSS SMV отличаются быстрой выгрузкой дежи и минимальным остатком сырья на рабочих органах.



Охлаждение CO₂

Управление

PSS SMV управляются с ЦПУ (центральной панели управления) с возможностью изменения ее положения. Цветной сенсорный дисплей позволяет выбрать требуемые программы и шаги, настроить количество оборотов лопаток, время перемешивания и выгрузки. При опциональном оснащении мешалки системой охлаждения N₂ или CO₂ позволяет настроить время подачи газа, совместно с импульсами и паузами.

Безопасность и манипуляция

PSS SMV соответствуют нормам EU. Все электрические и подвижные части находятся внутри мешалки и защищены кожухами. При опциональном оснащении системой охлаждения N₂ или CO₂, все ее части размещаются в корпусе мешалки, что обеспечивает безопасность обслуживающего персонала.



Клапана CO₂

Гигиена и дезинфицирование

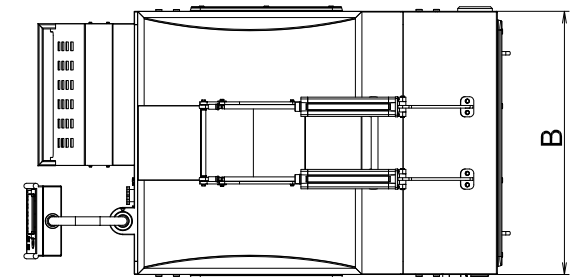
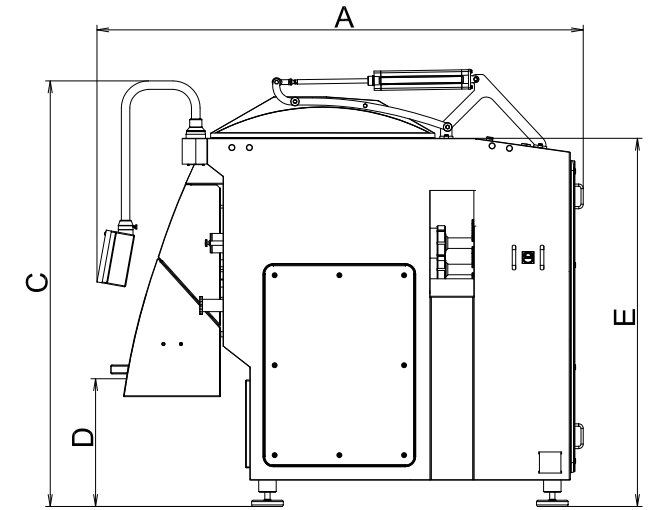
PSS SMV изготовлены из пищевой нержавеющей стали AISI 304, все наружные и внутренние части, которые соприкасаются с продуктом полированные. Полная герметизация и гигиенический дизайн препятствуют образованию бактерий и обеспечивают легкую очистку.

PSS Система охлаждения (N₂ или CO₂)

PSS SMV могут быть дополнительно оснащены системой охлаждения с верхним впрыском N₂, а так же с верхним или нижним впрыском CO₂. Благодаря охлаждению значительно продлевается срок годности продукта и сокращается рост бактерий, достигается требуемая кристаллизация и продукт сохраняет свою структуру при дальнейшей переработке.

Вакуумная система

PSS SMV оснащены PSS V вакуумной системой, которая предотвращает появление воздушных пор и способствует достижению однородной структуры продукции. PSS SMV позволяют получить качественный финальный продукт.



ПАРАМЕТРЫ	PSS SMV 500	PSS SMV 700	PSS SMV 900	PSS SMV 1200	PSS SMV 1700	PSS SMV 2200	PSS SMV 2700
Общий объем дежи	650 л	900 л	1 200 л	1 500 л	2 100 л	3 200 л	3 900 л
Полезный объем перемешивания	500 л	700 л	900 л	1 200 л	1 700 л	2 200 л	2 700 л
Управление при помощи частот. преобраз-ля	Да	Да	Да	Да	Да	Да	Да
Общая мощность	7 кВт	11,45 кВт	14,95 кВт	21,7 кВт	28,7 кВт	31,2 кВт	37,5 кВт
Вакуум	80/95 м ³ /час	80/95 м ³ /час	80/95 м ³ /час	150/180 м ³ /час	150/180 м ³ /час	150/180 м ³ /час	180/350 м ³ /час
Вес оборудования	1 500 кг	1 800 кг	1 850 кг	2 500 кг	2 580 кг	3 140 кг	3 540 кг
Основные размеры							
A	2 158 мм	2 500 мм	2 775 мм	2 700 мм	3 220 мм	3 320 мм	3 620 мм
B	1 185 мм	1 350 мм	1 350 мм	1 500 мм	1 500 мм	1 800 мм	1 800 мм
C	2 226 мм	2 300 мм	2 300 мм	2 430 мм	2 430 мм	2 740 мм	2 740 мм
D	700 мм	720 мм	720 мм	720 мм	720 мм	720 мм	720 мм
E	1 740 мм	1 980 мм	1 980 мм	2 100 мм	2 100 мм	2 420 мм	2 420 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	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%	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	230/24 V AC

Опции

- PSS V вакуумная система
- Система взвешивания вмонтированная в станине
- Датчик температуры
- Система охлаждения верхнего впрыскивания N₂
- Система охлаждения верхнего впрыскивания CO₂
- Система охлаждения нижнего впрыскивания CO₂
- Система подачи пара
- Дозировка воды
- Двойная рубашка
- Изоляция
- Полированная поверхность бункера и лопаток
- Платформа для контроля
- Дистанционное управление через интернет