

PSS SF | Скоростные измельчители блоков

Преимущества

- Измельчение блоков замороженного мяса и иных продуктов с температурой до -25 °С
- Бережное и качественное измельчение продукта на маленькие, средней величины и крупные хлопья
- Автоматическая подача блока к режущему барабану
- Прижимное устройство обеспечивает оптимальное положение блоков для качественного измельчения
- Высокая производительность благодаря современному дизайну
- 7 ножей, которые возможно выставить на 3 толщины измельчения
- Откидной кожух безопасности
- Откидной стол как рабочее пространство для персонала
- Полированная поверхность
- Простая и быстрая дезинфекция



PSS SF скоростные измельчители предназначены для цехов пищевой промышленности для быстрого измельчения блоков замороженного мяса и различных иных продуктов с температурой до -25°С. PSS SF обеспечивают бережное и качественное измельчение продукта на маленькие, средней величины и крупные хлопья. Блоки замороженного мяса или иной продукт по-

даются на откидной стол PSS SF и автоматически продвигаются к режущему барабану, при этом прижимное устройство обеспечивает оптимальное положение блока для осуществления полного и качественного измельчения. на PSS SF 820 есть возможность параллельного вложения 2 блоков в продольном направлении. PSS SF достигают высокой производительности,

благодаря форме режущего барабана, который перерабатывает блоки размером 600x400x200 мм. PSS SF 620 имеет на режущем барабане 7 ножей и PSS SF 820 имеет 9 ножей, зазоры которых возможно изменять в трех вариантах, в зависимости от необходимой толщины резки продукта.

ПАРАМЕТРЫ	PSS SF 620	PSS SF 820
Мощность	11 кВт	18,5 кВт
Вес оборудования	960 кг	1 040 кг
Основные размеры	A	2 378 мм
	B	1 470 мм
	C	1168 мм
	D BIGBOX	796 мм
	D Манипул. тележка	716 мм
E	1 052 мм	1 052 мм
Производительность (зависит от размера блоков и толщины резания)	6 000 кг/час	11 000 кг/час
A) Толщина резания	3/6/9 мм	14/17/20 мм
B) Толщина резания	14/17/20 мм	39/42/45 мм
Размеры режущего пространства	620 мм x 600 мм x 270 мм	820 мм x 600 мм x 270 мм
Напряжение сети	3/PE/N; 50 Hz; 230/400V; TN-S	3/PE/N; 50 Hz; 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



Управление

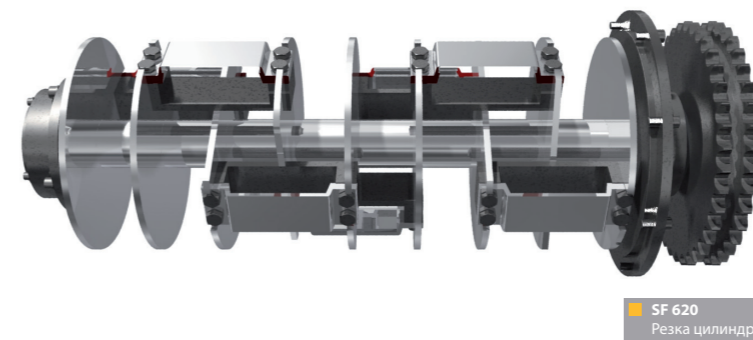
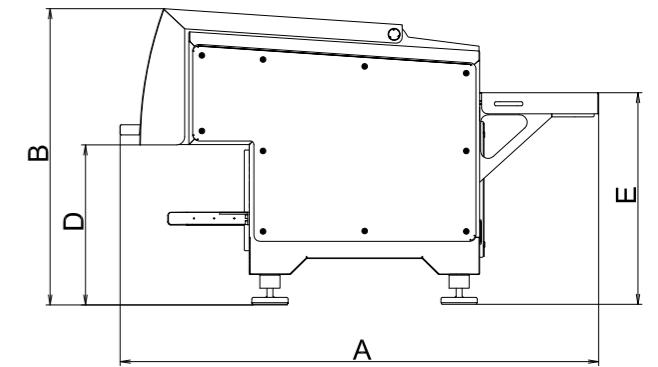
PSS SF управляются с помощью кнопок, расположенных на корпусе для беспрепятственного доступа обслуживающего персонала.

Безопасность и манипуляция

PSS SF в стандартном исполнении оснащены кожухами безопасности режущего пространства и режущего барабана. Откидной стол может быть использован в качестве рабочего пространства обслуживающего персонала для распаковки блоков. PSS SF соответствуют нормам EU.

Гигиена и дезинфицирование

PSS SF изготовлены из пищевой нержавеющей стали AISI 304, а все внутренние и наружные поверхности, вступающие в контакт с сырьем - полированные. Гигиенический дизайн PSS SF сводит к минимуму возникновение бактерий. Откидной кожух безупречно прилегающие уплотнения позволяют произвести простую и быструю дезинфекцию.



SF 620
Резка цилиндра

