

PSS SG | Скоростные волчки

Преимущества

- Быстрая резка любого вида свежего мяса, блоков и других пищевых продуктов
- Эффективное и практическое использование
- Превосходное качество конечного продукта
- Высокая производительность и надежность работы оборудования
- Качественное PSS режущее устройство обеспечивает качественный режим резки, минимальный износ и получение продукта высшего качества
- Простое управление
- Защитный кожух режущей головки
- Тележка для размещения рабочих органов
- Поворотная кран-балка для легкой манипуляции
- Электрические и механические узлы, закрытые защитными кожухами
- Полированные поверхности
- Простая и быстрая дезинфекция
- PSS BES система устранения кости



PSS SG является высокоскоростным универсальным оборудованием, предназначенным для быстрого измельчения любого вида свежего мяса и других продуктов питания. PSS SG позволяет осуществить как грубую, так и мелкую резку, а так же обеспечивает высокое качество конечно-

го продукта. Оборудование гарантирует эффективное и практическое использование и обеспечивает высокую производительность и надежную работу. Свежее мясо готовое к обработке подается в бункер PSS SG, где захватывается при помощи падающего - режущего шнека, который

продвигает его к режущему инструменту. Согласно выбранному режущему инструменту достигается требуемая структура продукта. Благодаря особенностям режущего устройства, уменьшается износ рабочих органов и повышается качество продукта.



* зависит от температуры мяса и выбранного режущего инструмента

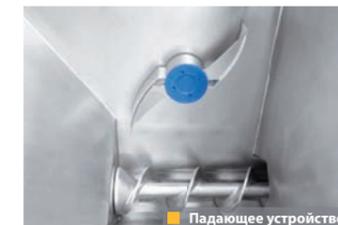
ПАРАМЕТРЫ		PSS SG 200	PSS SG 250
Привод шнека		30 кВт	55 кВт
Управление при помощи частот. преобраз-ля		Да	Да
Вес оборудования		1 790 кг	2 100 кг
Основные размеры	A	3 015 мм	3 110 мм
	B	1 180 мм	1 170 мм
	C	2 320 мм	2 360 мм
	D	830 мм	830 мм
	E	1 960 мм	2 040 мм
Производительность*	Тонкое измельчение	4 000 кг/час	6 500 кг/час
	Грубое измельчение	8 000 кг/час	15 000 кг/час
Диаметр режущего инструмента		200 мм	250 мм
Объем бункера		280 + 220 л	280 + 220 л
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 SG легко управляется при помощи PSS CCP центральной контрольной панели, положение которой можно изменять и приспосабливать. Цветной сенсорный дисплей позволяет устанавливать требуемое количество оборотов шнеков для минимального повышения температуры и достижения требуемого качества продукта.

Безопасность и манипуляция

PSS SG оснащен стандартным защитным кожухом режущей головки, тележкой, на которую помещаются все рабочие органы мясорубки, аварийным выключателем и поворотной кран-балкой для легкой манипуляции. Электронные и движущиеся части расположены внутри оборудования и безопасно закрыты. PSS SG не превышает допустимый уровень шума, благодаря чему соответствует



Падающее устройство



PSS BES



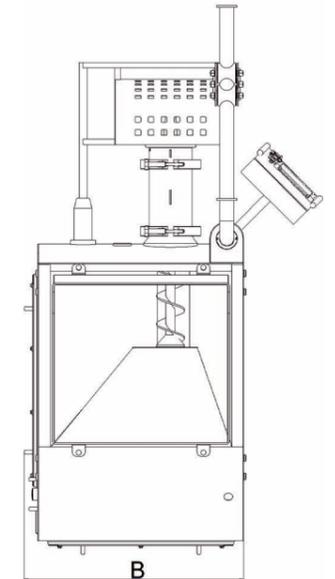
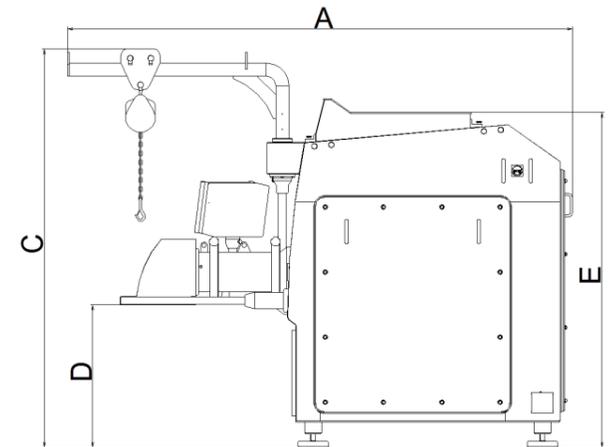
нормам и стандартам EU стандартам.

Гигиена и дезинфицирование

PSS SG изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Все наружные и внутренние части, которые соприкасаются с продуктом полированные. Важной особенностью устройства является его гигиеническая конструкция, позволяющая простую замену и чистку частей оборудования. Гладкая поверхность и идеальная герметичность позволяют провести простую и быструю дезинфекцию.

PSS BES

PSS SG может быть дополнительно оснащен PSS BES системой устранения кости, которая позволяет произвести доскональную сепарацию хрящей, сухожилий, костей и других твердых частиц от мяса, тем самым обеспечивает максимальную потерю мяса.



Опции

- PSS BES система устранения кости
- Падающее устройство
- Зеркально полированный шнек
- Зеркально полированный загрузочный бункер
- Ступеньки для контроля
- Платформа для контроля
- Платформа для контроля с перилами
- Удлинение стенки бункера
- Дистанционное управление через интернет