

## PSS SM | Скоростные фаршемешалки

### Преимущества

- Перемешивание различных видов продуктов
- Быстрое и качественное перемешивание продукта любой структуры
- Минимальное время перемешивания
- Максимально перекрытие лопаток в двухуровневой деже
- Лопатки бережно продвигают продукт во все стороны
- Не происходит передавливание и перетирание
- Быстрая выгрузка и минимальный остаток продукта
- Выбор требуемых программ и шагов
- Система охлаждения N<sub>2</sub> или CO<sub>2</sub> размещена внутри мешалки
- Полированная поверхность
- Простая и быстрая мойка
- Система охлаждения значительно продлевает срок годности продукта и сокращает рост бактерий



■ ОСНОВНАЯ версия

Мешалка типа PSS SM предназначена для цехов пищевой промышленности для быстрого, бережного и качественного перемешивания продуктов любой структуры. Благодаря современному дизайну за короткое время происходит доскональное перемешивание продукта. Продукт перемешивается максимально перекрывающимися лопатками в двухуровневой деже. Вращающиеся, перекрывающиеся лопатки бережно продвигают продукт во все

стороны и доводят его до требуемой финальной структуры. Зазор между лопатками и дежей настолько минимальный, что не происходит передавливание и перетирание. Благодаря двухуровневой деже PSS SM осуществляет быструю выгрузку и минимизирует остаток продукта в деже, тем самым существенно сокращается время между операциями.

### Управление

PSS SM управляется 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 N<sub>2</sub> или CO<sub>2</sub> позволяет настроить время подачи газа, совместно с импульсами и паузами.

### Безопасность и манипуляция

PSS SM соответствует нормам EU. Все электрические и подвижные части находятся внутри мешалки и защищены кожухами. При опциональном оснащении системой охлаждения N<sub>2</sub> или CO<sub>2</sub>, все ее части размещены в корпусе мешалки, что обеспечивает безопасность обслуживающего персонала.

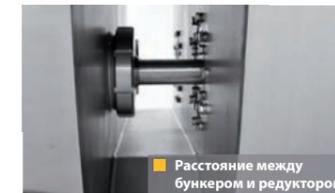
### Гигиена и дезинфицирование

PSS SM изготовлена из пищевой нержавеющей стали AISI 304, все наружные и внутренние части, которые соприкасаются с продуктом полированные. Гигиенический дизайн оборудования сведен к минимальному образованию бактерий. Гладкая поверх-

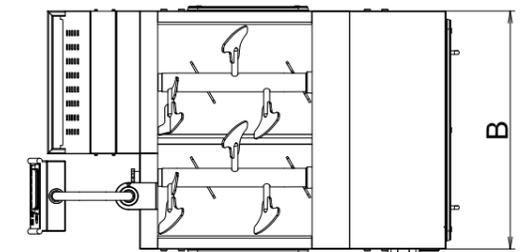
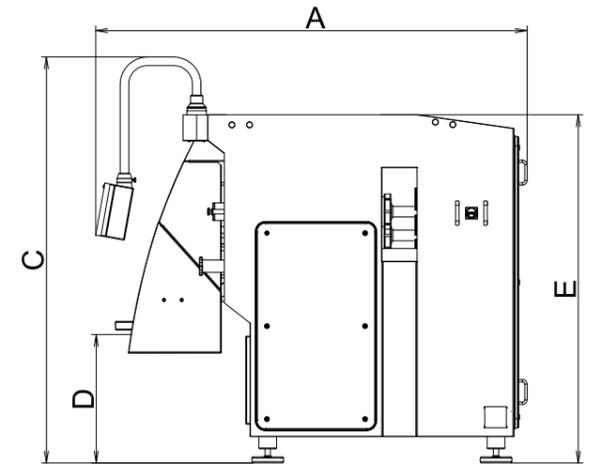
ность и идеальная герметичность позволяют провести простую и быструю мойку. В мешалке PSS SM привод защищен от попадания влаги и фарша за счет применения промежуточной камеры.

### PSS система охлаждения (N<sub>2</sub> или CO<sub>2</sub>)

PSS SM может быть дополнительно оснащена системой охлаждения с верхним впрыскиванием N<sub>2</sub>, а также с верхним или нижним впрыскиванием CO<sub>2</sub>. Благодаря охлаждению значительно продлевается срок годности продукта и сокращается рост бактерий, достигается требуемая кристаллизация и продукт сохраняет свою структуру при дальнейшей переработке.



■ Расстояние между бункером и редуктором



### Опции

- Защитная крышка без уплотнения
- Защитная решётка
- Защитная крышка с уплотнением
- Система взвешивания вмонтированная в станцию
- Датчик температуры
- Система охлаждения верхнего впрыскивания N<sub>2</sub>
- Система охлаждения верхнего впрыскивания CO<sub>2</sub>
- Система охлаждения нижнего впрыскивания CO<sub>2</sub>
- Система подачи пара
- Дозировка воды
- Двойная рубашка
- Изоляция
- Полированная поверхность бункера и лопаток
- Платформа для контроля
- Дистанционное управление через интернет
- Частотный преобразователь (SM 500)

| ПАРАМЕТРЫ                                 | PSS SM 500                | PSS SM 700                | PSS SM 900                | PSS SM 1200               | PSS SM 1700               | PSS SM 2200               | PSS SM 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 | Не                        | Да                        | Да                        | Да                        | Да                        | Да                        | Да                        |
| Общая мощность                            | 5,7 кВт                   | 8 кВт                     | 11,5 кВт                  | 15,5 кВт                  | 22,5 кВт                  | 25 кВт                    | 30 кВт                    |
| Вес оборудования                          | 900 кг                    | 1 700 кг                  | 1 800 кг                  | 2 100 кг                  | 2 500 кг                  | 3 300 кг                  | 4 600 кг                  |
| Основные размеры                          | A                         | 2 158 мм                  | 2 420 мм                  | 2 725 мм                  | 2 720 мм                  | 3 170 мм                  | 3 270 мм                  |
|   | B                         | 1 185 мм                  | 1 350 мм                  | 1 350 мм                  | 1 500 мм                  | 1 500 мм                  | 1 800 мм                  |
|   | C                         | 2 100 мм                  | 2 110 мм                  | 2 300 мм                  | 2 430 мм                  | 2 430 мм                  | 2 740 мм                  |
|   | D                         | 700 мм                    | 720 мм                    |
|   | E                         | 1 740 мм                  | 1 785 мм                  | 1 980 мм                  | 2 100 мм                  | 2 100 мм                  | 2 420 мм                  |
| Напряжение сети                           | 3/PE/N 50Hz 230/400V TN-S |
| Нормир. переменное напряжение             | 230/400 V ± 10%           |
| Напряжение управления                     | 230/24 V AC               |