

PSS

PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

PSS

PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

PSS K VF | Высокоскоростные вакуумные куттеры

Преимущества

- Быстрая подготовка мелко и крупнозернистой продукции
- Исключительное качество продукции
- Быстрая и качественная загрузка и выгрузка
- Очень быстрая переработка сырья
- Минимальный механический износ и низкий уровень шума
- Все подвижные части закрыты защитными кожухами
- Полированная поверхность
- PSS V вакуумная система для достижения однородной структуры продукции без воздушных пор



PSS Высокоскоростные куттеры предназначены для цехов пищевой промышленности для измельчения, перемешивания и эмульгирования перерабатываемого сырья. На высокоскоростных куттерах PSS возможно приготовление мелкозернистой и крупнозернистой продук-

ции, обеспечивая исключительное качество. Благодаря безупречному подъёмному устройству, обеспечивается простое и быстрое наполнение чаши куттера. PSS Высокоскоростные куттеры оснащены качественной системой ножей, которые обеспечивают быструю перера-

ботку сырья и достижение необходимого качества для широкого спектра продукции. Оригинальное расположение ножей минимизирует механический износ и обеспечивает низкий уровень шума. PSS Выгрузатели позволяют осуществить быструю и несложную выгрузку сырья.

ПАРАМЕТРЫ	PSS K 200 F/ PSS K 200 VF	PSS K 330 F/ PSS K 330 VF
Привод ножевого вала	90 кВт	110 кВт
Управление при помощи частот. преобраз-ля	Да	Да
Привод чаши	1,5 кВт	1,5 кВт
Привод выгрузателя	1,1 кВт	1,1 кВт
Вес оборудования	4 800 кг	5 500 кг
Основные размеры		
A	2 840 мм	3 050 мм
B	2 640 мм	2 914 мм
C	2 600 мм	2 885 мм
D	1 520 мм	1 808 мм
E	1 080 мм	1 055 мм
F	1 740 мм	2 083 мм
G	1 950 мм	2 506 мм
H	2 005 мм	2 325 мм
I	1 990 мм	2 225 мм
Режущая скорость	120 м/с	130 м/с
Объем чаши	200 л	330 л
Напряжение сети	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%
Напряжение управления	230/24 V AC	230/24 V AC
ПАРАМЕТРЫ	PSS K 200 VF	PSS K 330 VF
Вакуум	200 м ³ /час	200 м ³ /час



Управление

PSS Высокоскоростные куттеры управляются с PSS CCP (центральной панели управления), с цветным сенсорным дисплеем. Необходимыми функциями куттера также можно управлять при помощи джойстиков.

Безопасность и манипуляция

Все подвижные части закрыты защитными кожухами и оснащены функциями безопасности, чтобы избежать нанесения вреда обслуживающему персоналу и взаимному повреждению частей оборудования.

Гигиена и дезинфицирование

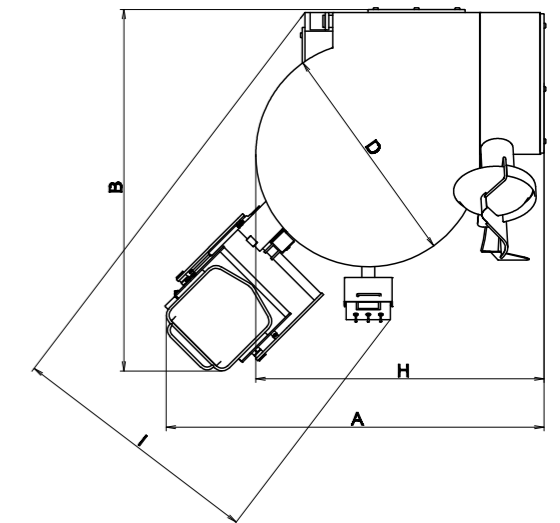
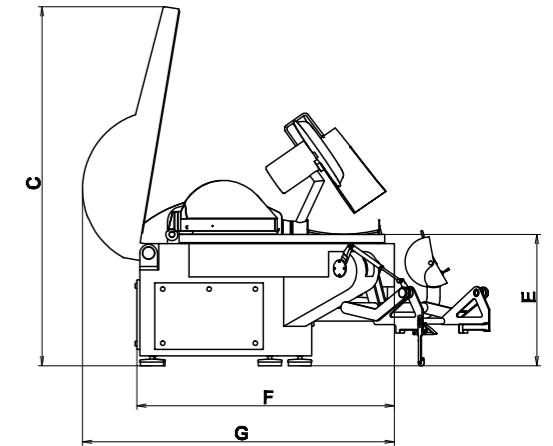
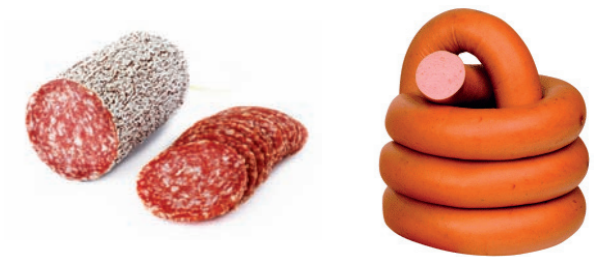
PSS Высокоскоростные куттеры изго-

товлены из пищевой нержавеющей стали AISI 304 и все внутренние и наружные поверхности, которые контактируют с сырьем, полированы.

Идеальная герметизация и округлые поверхности препятствуют возникновению бактерий и позволяют осуществить быстрое и качественное дезинфицирование.

Вакуумная система

PSS Высокоскоростные вакуумные куттеры оснащены PSS V вакуумной системой, которая обеспечивает повышение качества и увеличение срока годности продукции. Вакуум позволяет устранить воздушные поры и достичь однородную структуру продукции.



Опции

- PSS V вакуумная система
- Дозировка воды