

Universal Maschine für 150 Liter

Art.-Nr.: 3.701.55

**Universal Maschine für Zerkleinern und Mischen**

Die Maschine ist für Produktion von Milchprodukten – Schmelzkäse, Schmelzkäse mit Gemüse und/ oder Schinken, Marzipan, Feinkost, Mayonnaise, Ketschup, Produkte für Kinderkost, gedünstete Produkte, Schokolade, Surimi, Emulsionen, unterschiedlich in Geschmack und Zusammensetzung Gewürze und Soßen, und andere Produkte, mit analogen Rezepten in Lebensmittelindustriebetrieben bestimmt. Sie besteht aus Behälter mit Wärmeaustausch-Mantel für Erhitzung (mit Dampf) und Kühlung, Getriebemotoren, Mechanismus für Mischen mit und Kutter mit drei Stk. Messern. Der Deckel des Behälters wird durch hydraulischer Zylinder geöffnet oder geschlossen. Während des Betriebes wird der Deckel mittels Schrauben befestigt. Alle Teile der Maschine, die Kontakt mit dem Produkt haben, sind aus säurebeständigem Edelstahl AISI 316 hergestellt. Die anderen Teile der Maschine sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 hergestellt.

Die Steuerung ist computerisiert – Kontroller DELTA HOLLAND mit “touch screen”- Display, und ermöglicht automatischen oder manuellen Betrieb. Fertige Programme mit unterschiedlichen Parametern können angegeben werden. Die Betriebsprozesse und Parameter (Temperatur des Produkts, Erhitzung, Kühlung, Vakuum, Restzeit bis nächste Operation, Drehung der Messer und Rührer u.a.) können ununterbrochen überwacht werden.

Optionen:

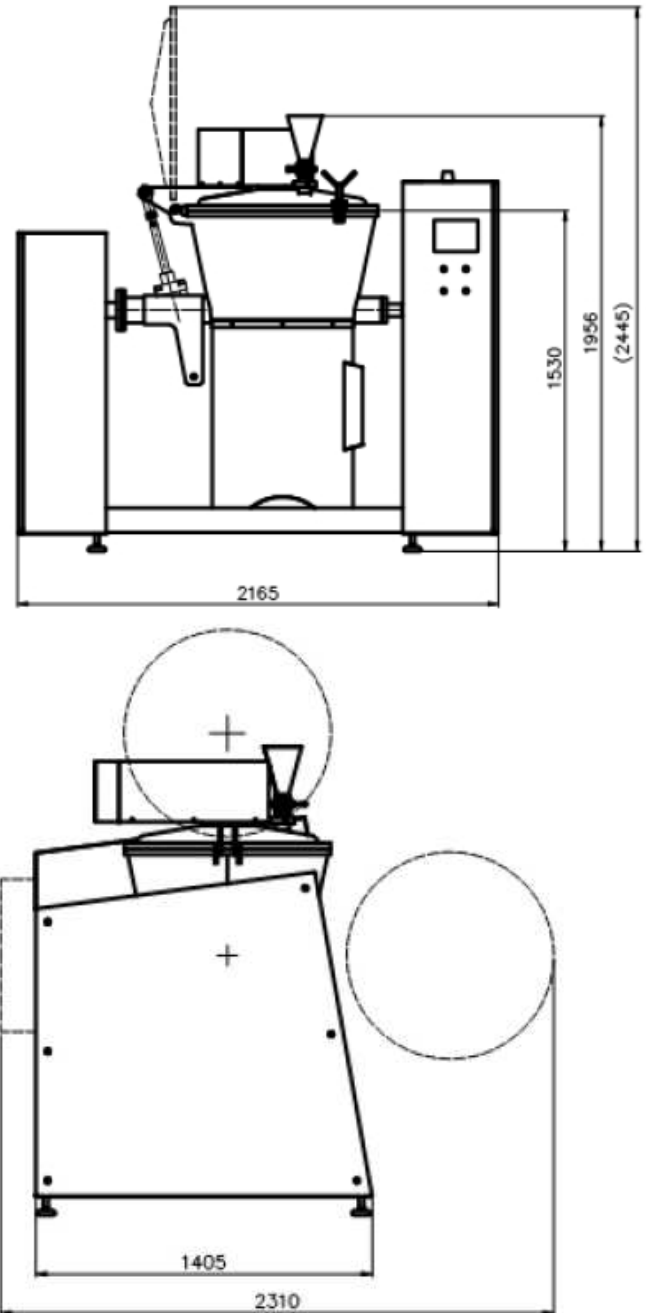
- Vakuum (Pumpe Busch)
- Direktdampferhitzung
- pneumatischer Hahn für Entleerung

Die Maschine wird gem. EU-Richtlinien/ Council Directives Nr.98/37/EEC und 73/23/EEC und den USDA- Regulationen hergestellt

Art.-Nr.: 3.701.55

Technische Daten:

Nutzhalt: 150 L
Gesamt installierte Leistung (max. Nach Optionen): 34 kW
E-Anschluss: 400V/ 50Hz
Schutzart: IP 65
Luftversorgung: 6 bar
Drehungen der Messer, fließende
stufenlose Regulierung: 300-3000 U/min
Drehungen des Rührers, fließende
stufenlose Regulierung: 10-60 U/min
Dampfversorgung: 300 kg/h
Druck des Dampfs*: 3.5 bar/135°C
Anschluss an pneumatischem System: 8 mm
Abmessungen – Länge: 2165 mm
- Breite: 1405 mm
Breite bei Ausschütten: 2410 mm
Höhe bei geöffnetem Deckel: 2445 mm
Gewicht: 1270 Kg



* Der Betriebsdruck ist reduzierbar bis zu 3 bar. Die Basismaschine fasst einen Behälter mit Nutzhalt 80 L AISI 316, ohne Wärmeaustausch- Mantel (mit Dampf), mit Thermoisolation, Kuttermesser – 3 Stk. 5 mm, Rührer 70 Drehungen/Min., abnehmbare Dichtung für die Messerwelle, Drehen des Behälters mittels Getriebemotor, Möglichkeit für Angeben von Programmen, Pneumatikzylinder aus Aluminium, Einzel-Geschwindigkeit- Motor – 22 kW, und der Zwei- Geschwindigkeit- Motor – 15/22 kW.