

Universal Maschine für 80 Liter

Art.-Nr.: 3.701.50

**Universal Maschine für Zerkleinern und Mischen**

Die Maschine ist für Produktion von Milchprodukten – Schmelzkäse, Schmelzkäse mit Gemüse und/ oder Schinken, Marzipan, Feinkost, Mayonnaise, Ketchup, Produkte für Kinderkost, gedünstete Produkte, Schokolade, Surimi, Emulsionen, unterschiedlich in Geschmack und Zusammensetzung Gewürze und Soßen, und andere Produkte, mit analogischen 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 hydraulischen 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:

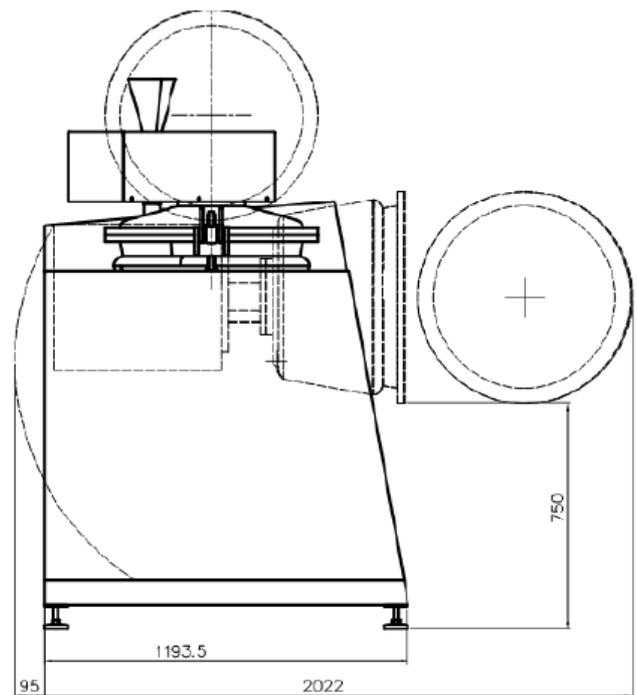
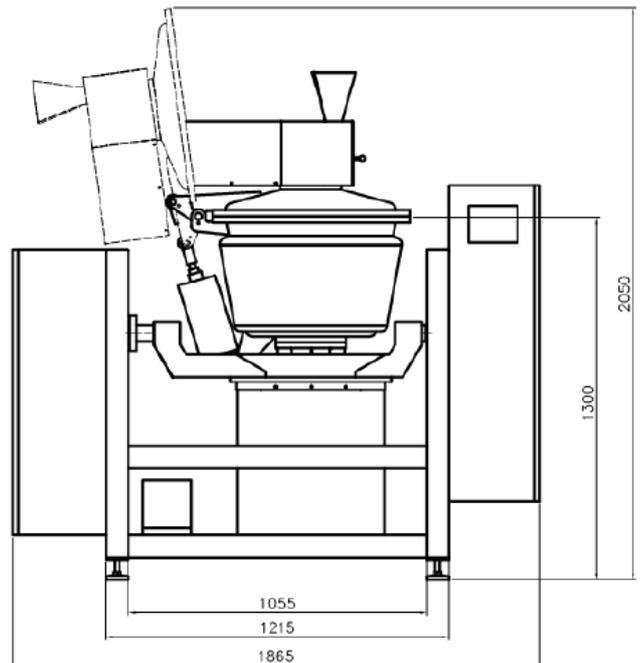
- Vakuum (Pumpe Busch)
- Direktdampferhitzung
- pneumatischer Hahn für Entleerung

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

Art.-Nr.: 3.701.50

Technische Daten:

Nutzhalt: 80 L
Gesamt installierte Leistung (max. Nach den Optionen): 26 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- 70 U/min
Dampfversorgung: 240 kg/h
Druck des Dampfs*: 3.5 bar /135°C
Anschluss an pneumatischem System: 8 mm
Abmessungen – Länge:1865 mm
- Breite: 1193,5 mm
Breite bei Ausschütten: 2022 mm
Höhe bei geöffnetem Deckel: 2050 mm
Gewicht: 960 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, Kutmesser – 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.