



Universal Maschine für 300 Liter

Art.-Nr.: 3.701.80

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) – Direktampferhitzung - 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.: 3.701.80

Technische Daten:

Nutzzinhalt: 300 L

Gesamt installierte Leistung (max. Nach Optionen): 70 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: 10/30 U/min

Dampfversorgung: 300 kg/h

Druck des Dampfs*: 3.5 bar/135°C

Anschluss an pneumatischem System: 8 mm

Abmessungen

Länge: 2.560 mm

Breite: 1.700 mm

Breite bei Ausschütten: 3.265 mm

Gewicht: 1.000 Kg