

PSS RMM 160 | Frozen Meat Grinder

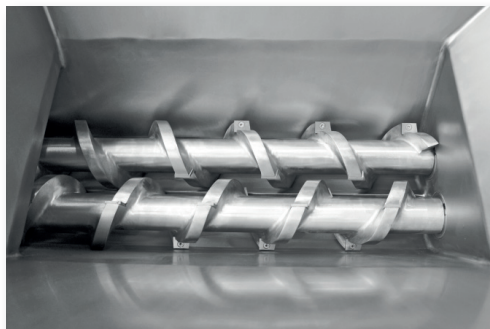
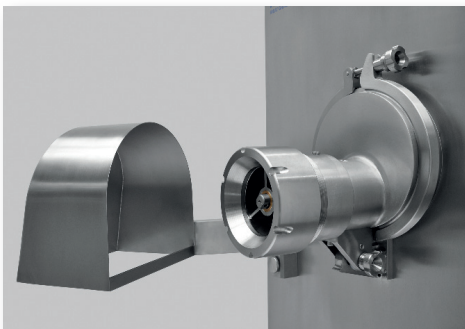
Vorteile

- schnelles und schonendes Schneiden beliebiger Art vom faustgroßen gefrorenen Fleisch mit der Temperatur bis -10°C
- Erreichen von den besten Ergebnissen beim Schneiden
- Gewährleistung der erstklassigen Qualität des Endprodukts
- Auffangen mit zwei speziell aufbereiteten Zubringerschnecken
- einfache Steuerung
- Sicherheitsabdeckung des Schneidkopfs
- elektronische und bewegliche Teile der Einrichtung sind abgedeckt
- hochpolierte Oberflächen
- geringere Bakterienbildung und Erreichen des höchsten hygienischen Standards
- unkomplizierte und schnelle Sanitation
- Vorrichtung zur Entsehnung
- PSS P Hebevorrichtung vereinfacht und beschleunigt den Herstellungsprozess



PSS RMM Gefrierfleischwölfe sind Einrichtungen, die sich für schnelles und schonendes Schneiden beliebiger Art vom faustgroßen gefrorenen Fleisch mit der Temperatur bis -10°C, sowie auch für Schneiden vom frischen Fleisch eignen. Ihre Einführung in die Produktion bildet eine Garantie für wirtschaftliche und praktische Ausnutzung und Erreichen von den besten Ergebnissen beim Schneiden. PSS RMM Gefrierfleischwölfe sichern

die erstklassige Qualität des Endprodukts. Frisches oder gefrorenes Fleisch wird in den Ladetrichter von PSS RMM gebracht, wo es mit zwei speziell aufbereiteten Zubringerschnecken aufgefangen wird. Das Material wird weiter mit Hilfe der kurzen Schneidschnecke zum Schneidsatz geschoben. In Abhängigkeit von der Zusammensetzung des ausgewählten Schneidsatzes kann man die gewünschte Produktstruktur erreichen.



Steuerung

PSS RMM werden einfach vom Zentralpanel aus, der an der Wand des Fleischwolfes untergebracht ist, gesteuert. Hier befinden sich die Bedienungstasten für die Regelung der Funktion von den Zubringerschnecken, der Schneidschnecke und der optionalen PSS P Hebevorrichtung. Zwei wählbare Gänge der Schnecken ermöglichen das Erreichen der gewünschten Produktqualität.

Sicherheit und Bedienung

PSS RMM sind standardmäßig mit der Sicherheitsabdeckung des Schneidkopfs und der Inspektionstreppe für die Sichtkontrolle ausgerüstet. Alle elektronischen und beweglichen Teile der Einrichtung sind abgedeckt, damit der Schutz der Bedienung während ihrer Tätigkeit /ihres Ganges/ sichergestellt werden kann. PSS RMM erreichen den Geräuschpegel unter 80 DB und so erfüllen sie sowohl die EU- als auch die US-Normen.

Hygiene und Sanitation

PSS RMM sind aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigt und alle Außen- sowie auch Innenflächen, die in Kontakt mit dem Produkt kommen, sind hochpoliert. Das gesamte Design der Einrichtungen trägt deutlich zur geringeren Bakterienbildung bei, womit die PSS RMM Gefrierfleischwölfe den höchsten hygienischen Standard erreichen. Nicht überstehende Flächen und feste Abdichtung ermöglichen eine unkomplizierte und schnelle Sanitation.

Vorrichtung zur Entsehnung

PSS RMM können zusätzlich mit der PSS Vorrichtung zur Entsehnung, die eine vollständige Separation der Knorpeln und Sehnen vom Fleisch ermöglicht, ausgerüstet werden.

PSS P

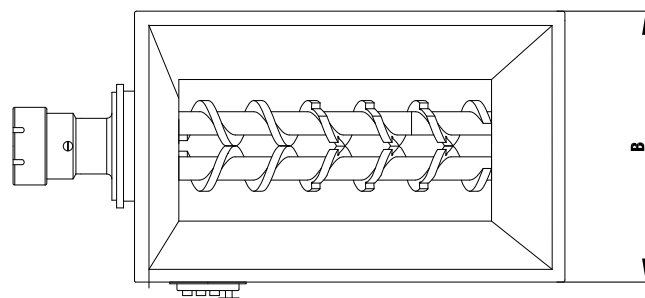
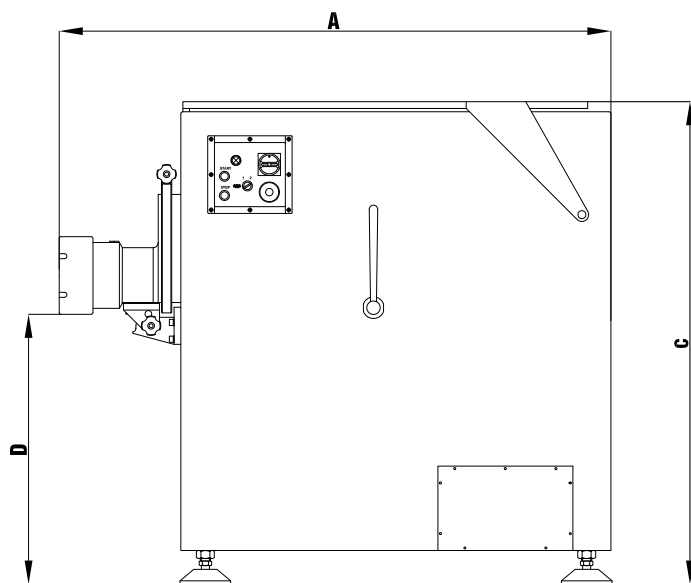
PSS RMM können zusätzlich mit der PSS P Hebevorrichtung, die deutlich den Herstellungsprozess vereinfacht und beschleunigt, ausgerüstet werden.

Optionen

- Vorrichtung zur Entsehnung
- spiegelpolierte Schnecken
- spiegelpolierter Ladetrichter
- Zubringerschnecken für frisches Fleisch
- PSS P Hebevorrichtung
- Verlängerung der Trichterwand
- Verkürzung der Trichterwand

Hinweis:

Aufgrund eines kontinuierlichen Verbesserungs- und Modernisationsprozesses unserer Produkte kann es zu Abweichungen und Änderungen bei der Charakteristik und Beschreibung der Maschinen kommen. Der Produzent PSS SVIDNÍK, a.s. behält sich das Recht vor, einige Spezifikationen und technische Parameter seiner Produkte zu ändern.



Parameter		PSS RMM 160
Leistungsaufnahme der Schneidschnecke		22 kW
Leistungsaufnahme der Zubringerschnecke		1,9 kW
Gewicht		1 350 kg
Hauptmaße:		
A		1 635 mm
B		868 mm
C		1 430 mm
D		800 mm
Leistung *	feines Schneiden	1 500 kg/St
	rohes Schneiden	2 500 kg/St
Durchmesser des Schneidsatzes		160 mm
Trichtervolumen		200 L
Spannungssystem		3/PE/N 50Hz 230/400V TN-S
normierte Wechselspannung		230/400 V ± 10%
Betätigungsspannung		230/24 V AC

* hängt von der Fleischtemperatur und dem ausgewählten Schneidsatz ab