

## PSS SF 620 | Speed Flaker

### Vorteile

- Schneiden von Gefrierfleischblöcken und anderen Lebensmitteln bis in die Temperatur -25 °C
- schonendes und reines Schneiden des Produkts in kleine, mittlere oder große Flocken
- automatisches Schieben der Blöcke zur Schneidwalze
- die Anpressvorrichtung sichert eine optimale Lage der Blöcke für qualitätsgerechtes Schneiden
- hohe Leistung dank dem modernen Design
- 7 Messer einstellbar auf 3 Schneiddicken
- aufklappbare Sicherheitsabdeckung
- der Kipptisch als Arbeitsraum der Bedienung
- hochpolierte Oberflächen
- unkomplizierte und schnelle Sanitation



*PSS SF Geschwindigkeitsschneider eignen sich für schnelles Schneiden von ganzen Gefrierfleischblöcken und anderen Lebensmitteln mit der Temperatur bis - 25 °C in Betriebstätten der Lebensmittelindustrie. PSS SF gewährleisten schonendes und reines Schneiden des Produkts in kleine, mittlere oder große „Flocken“. Die Schneiddicken bei PSS SF gibt es in der Variante A 3/6/9 mm und in der Variante B 14/17/20 mm. Gefrierfleischblöcke oder andere Lebensmittel wer-*

*den auf den Kipptisch von PSS SF gelegt und automatisch zur Schneidwalze gebracht, wobei die Anpressvorrichtung eine optimale Lage der Blöcke für reines und qualitätsgerechtes Schneiden des Produkts sichert. PSS SF erreichen eine hohe Leistung auch dank dem Design der Schneidwalze, die die Gefrierfleischblöcke von der Größe 600x400x200 mm bearbeitet. Auf der Schneidwalze befinden sich 7 Messer, die standardmäßig auf 3 Schneiddicken einstellbar sind.*



## Steuerung

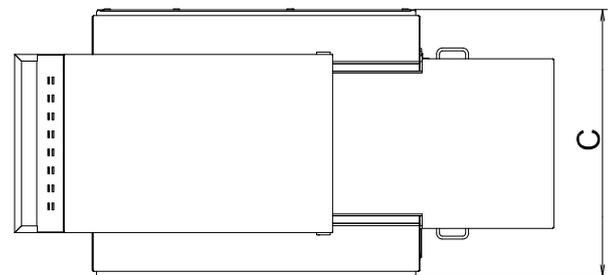
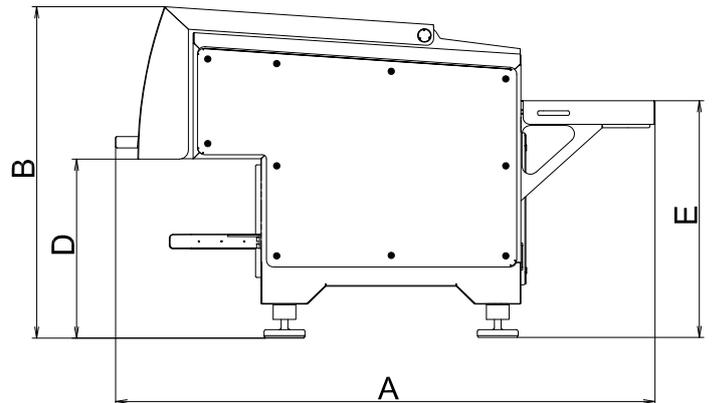
PSS SF werden mit Hilfe von Tasten, die sich an der Maschine mit einfachem direktem Zugang der Bedienung befinden, gesteuert.

## Sicherheit und Bedienung

PSS SF sind standardmäßig mit der aufklappbaren Sicherheitsabdeckung des Schnittbereichs und der Schneidwalze ausgerüstet. Der Kipptisch kann als Arbeitsraum der Bedienung zum Aufpacken der Blöcke verwendet werden. PSS SF erfüllen sowohl die EU- als auch die US – Normen.

## Hygiene und Sanitation

PSS SF sind aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigt und alle Außen- sowie auch Innenflächen, die in Kontakt mit dem Produkt kommen, sind hochpoliert. Das Hygienedesign von PSS SF berücksichtigt das Minimieren der Bakterienbildung. Die aufklappbare Sicherheitsabdeckung, der Kipptisch und die feste Abdichtung ermöglichen eine unkomplizierte und schnelle Sanitation.



Parameter	PSS SF 620	
Leistungsaufnahme	11 kW	
Gewicht	960 kg	
Hauptmaße	A	2 378 mm
	B	1 470 mm
	C	1 168 mm
	D	BIGBOX 796 mm
	E	Manipulationswagen 716 mm
Leistung *		6 000 kg/St
	A) Schneiddicken	3/6/9 mm
	B) Schneiddicken	14/17/20 mm
Maß des Schneidraumes	620 mm x 600 mm x 270 mm	
Spannungssystem	3/PE/N 50Hz 230/400V TN-C-S	
normierte Wechselspannung	230/400 V ± 10%	
Betätigungsspannung	230/24 V AC	

\* hängt von der Größe der Gefrierfleischblöcke und der Schneiddicke ab

### 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.