

PSS UM 160, UM 250, UM 330 | Universal Mixers

Vorteile

- effektives Mischen vom rohen und gekochten vorgeschnittenen Fleisch und Mischen von Gemischen und Salaten beliebiger Art
- qualitätsgerechtes und schonendes Mischen des verarbeiteten Materials
- Vorbereitung des Gemisches mit der homogenen Struktur und erstklassigen Qualität
- dank der praktischen und zweckmäßigen Funktion der Rührwerke kann man ein Endprodukt mit der gewünschten Finalstruktur gewinnen
- unkompliziertes Ausleeren und Reduzieren der Produktreste in der Maschine
- unkomplizierte Steuerung mit Hilfe der Bedienungstasten, untergebracht im Blickfeld mit dem einfachen Zugang
- Sicherheitsdeckel verhindert eine eventuelle Verletzung der Bedienung bei der Arbeit mit der Einrichtung
- glatte Oberflächen und nicht überstehende Flächen
- unkomplizierte und schnelle Sanitation



■ UM 160

PSS UM Universalmischer eignen sich für effektives Mischen vom rohen und gekochten vorgeschnittenen Fleisch, sowie auch für Mischen von Gemischen und Salaten beliebiger Art. PSS Mischer sichern qualitätsgerechtes und schonendes Mischen des verarbeiteten Materials. Das Ergebnis nach der Verarbeitung mit PSS UM Universalmischer ist ein Gemisch, das durch homogene Struktur und erstklassige Qualität gekennzeichnet ist. PSS Universalmischer sind

mit dem 1-Niveau Ladetrichter ausgerüstet, in dem das Produkt mit Hilfe der Schnecken – bzw. Paddelrührwerke, abhängig von der Art des verarbeiteten Rohstoffes, ganz fein gemischt wird. Dank der praktischen und zweckmäßigen Funktion der Rührwerke kann man ein Endprodukt mit der gewünschten Finalstruktur gewinnen. Charakteristisches Merkmal der Einrichtungen ist unkompliziertes Ausleeren und Reduzieren der Produktreste in der Maschine.



■ UM 330



Steuerung

PSS UM Mischer werden einfach mit Hilfe der Bedienungstasten für Einschalten und Ausschalten der Einrichtung, sowie auch für die Regelung der Drehungsrichtung einzelner Rührwerke gesteuert. Alle Bedienelemente sind im Blickfeld mit dem einfachen Zugang untergebracht.

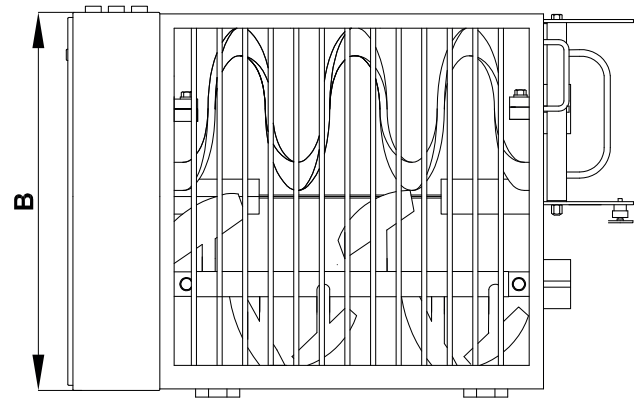
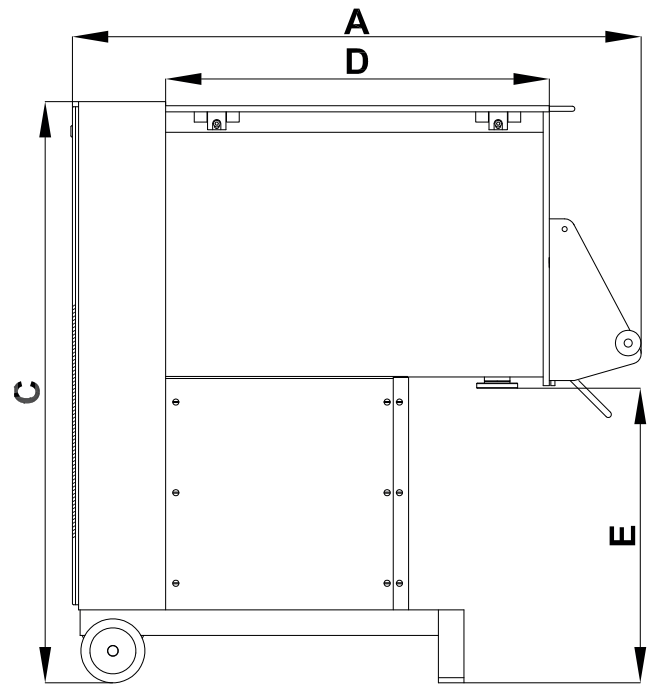
Sicherheit und Bedienung

Bei PSS UM Universalmischer wird der Ladetrichter mit dem Sicherheitsdeckel, der eine eventuelle Verletzung der Bedienung bei der Arbeit mit der Einrichtung verhindert, ausgerüstet. Alle elektronischen und beweglichen Teile befinden sich im Innenbereich der Maschinen und sind sicher abgedeckt.

Hygiene und Sanitation

PSS UM Universalmischer sind aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigt und alle Außen- sowie auch Innenflächen, die in Kontakt mit dem Produkt kommen, sind hochpoliert. Dank der glatten Oberflächen, nicht überstehenden Flächen und dem gesamten Design der Einrichtungen wird eine unkomplizierte und schnelle Sanitation gesichert. Die Mischer erfüllen die höchsten Ansprüche an Hygiene und entsprechen allen internationalen Hygiene- und Sicherheitsstandards.

PARAMETER		PSS UM 160	PSS UM 250	PSS UM 330
Trichtervolumen		160 L	250 L	330 L
Mischvolumen		120 L	200 L	250 L
Steuerung durch Frequenzumrichter		ja	ja	ja
Gesamtleistungsaufnahme		2,3 kW	3,2 kW	4,2 kW
Gewicht		330 kg	370 kg	800 kg
Hauptmaße	A	1 100 mm	1 200 mm	1 320 mm
	B	720 mm	720 mm	900 mm
	C	1 135 mm	1 250 mm	1 400 mm
	D	750 mm	711 mm	706 mm
	E	575 mm	700 mm	856 mm
Anzahl der Rührwerkumdrehungen		37 Um/Min	37 Um/Min	42 Um/Min
Spannungssystem		3/PE/N 50Hz 230/400V TN-C-S	3/PE/N 50Hz 230/400V TN-C-S	3/PE/N 50Hz 230/400V TN-C-S
normierte Wechselspannung		230/400 V ± 10%	230/400 V ± 10%	230/400 V ± 10%
Betätigungsspannung		230/24 V AC	230/24 V AC	230/24 V AC



Optionen

- pneumatisches Öffnen des Entleerungsdeckels
- Frequenzumrichter
- hochpolierter Ladetrichter
- hochpolierte Schnecken/Paddel

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.