

PSS UM 500 | Universal Mixer

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
- PSS P Hebevorrichtung



PSS UM 500 Universalmischer eignet sich für effektives Mischen vom rohen und gekochten vorgeschnittenen Fleisch, sowie auch für Mischen von Gemischen und Salaten beliebiger Art. PSS UM 500 sichert qualitätsgerechtes und schonendes Mischen des verarbeiteten Materials. Das Ergebnis nach der Verarbeitung mit PSS UM 500 ist ein Gemisch, das durch homogene Struktur und erstklassige Qualität gekennzeichnet ist. PSS UM 500 Universalmischer ist

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 Einrichtung ist unkompliziertes Ausleeren und Reduzieren der Produktreste in der Maschine.



Steuerung

PSS UM 500 Universalmischer wird einfach mit Hilfe der Bedienungstasten für Einschalten und Ausschalten der Einrichtung, sowie auch für die Regelung der Drehungsrichtung einzelner Rührwerke gesteuert. Alle Bedienungselemente sind im Blickfeld mit dem einfachen Zugang untergebracht.

Sicherheit und Bedienung

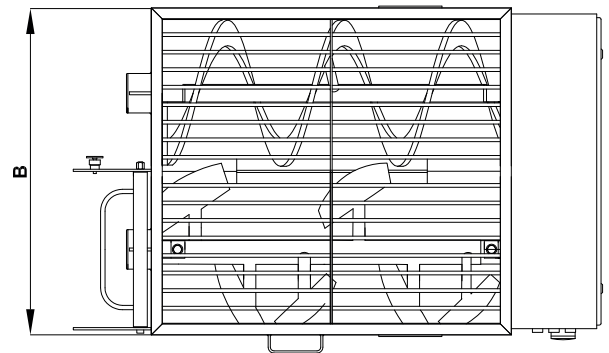
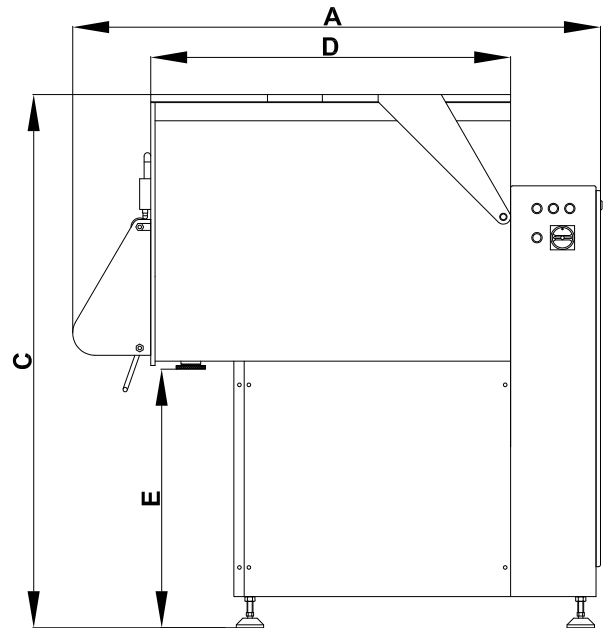
Bei PSS UM 500 wird der Ladetrichter mit dem Sicherheitsdeckel, der eine eventuelle Verletzung der Bedienung bei der Arbeit mit der Einrichtung verhindert, ausgerüstet. Alle elektronischen und beweglichen Teile befinden sich im Innenbereich der Maschine und sind sicher abgedeckt.

Hygiene und Sanitation

PSS UM 500 ist 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 Einrichtung wird eine unkomplizierte und schnelle Sanitation gesichert. PSS UM 500 erfüllt die höchsten Ansprüche an Hygiene und entspricht allen internationalen Hygiene- und Sicherheitsstandards.

PSS P

PSS UM 500 kann zusätzlich mit der PSS P Hebevorrichtung ausgerüstet werden, die bei der Manipulation mit dem verarbeiteten Rohstoff behilflich ist und so den eigentlichen Herstellungsprozess deutlich vereinfacht und beschleunigt.



Optionen

- pneumatisches Öffnen des Entleerungsdeckels
- PSS P Hebevorrichtung
- 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.

PARAMETER	PSS UM 500
Trichtervolumen	500 L
Mischvolumen	380 L
Steuerung durch Frequenzumrichter	ja
Gesamtleistungsaufnahme	5,6 kW
Gewicht	1 000 kg
Anzahl der Rührwerkumdrehungen	42 Um./Min.
Hauptmaße:	
A	1 445 mm
B	894 mm
C	1 460 mm
D	985 mm
E	708 mm
Spannungssystem	3/PE/N 50Hz 230/400V TN-C-S
normierte Wechselspannung	230/400 V ± 10%
Betätigungsspannung	230/24 V AC