

GEA PowerGrind 280

высокопроизводительный многофункциональный измельчитель



GEA PowerGrind 280 представляет собой новое поколение измельчителей **GEA**, отличающихся улучшенной производительностью, гигиеничностью и безопасностью. Эти аспекты в сочетании с высокой трансформируемостью, прочностью и модульностью делают **GEA PowerGrind 280** образцовой моделью в своем классе.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЙ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

GEA PowerGrind 280 отличается необычайной универсальностью, позволяя перерабатывать множество видов сырья с различной степенью перемалывания – от грубой до чрезвычайно мелкой. Машина одинаково хорошо подходит для свежего и замороженного мяса. GEA PowerGrind 280 может обрабатывать замороженные пищевые блоки температурой до -25°C . Увеличенная загрузочная камера минимизирует вероятность закупорки. В сочетании с увеличенным диаметром и наклоном загрузочного шнека эти усовершенствования обеспечили значительное увеличение производительности.

НЕПРЕРЫВНАЯ ПОЛКА



Идеальное решение как для мелкого, так и для грубого перемалывания свежего и замороженного мяса

- Минимальное образование отходов и мелких частиц при перемалывании замороженных блоков
- Большая загрузочная камера для предотвращения закупорки
- Шарнирный кожух и отдельная боковая дверца для удобства очистки
- Полностью отделенные, герметизированные зоны машинного оборудования
- Точная установка размера частиц и минимальная степень отделения жира
- Возможность перемалывания замороженных блоков до -25°C
- Автоматическое удаление хрящей, сухожилий и костей (сортировочное устройство GEA)
- Уникальная двухшнековая конструкция с независимой регулировкой скорости шнеков

КРАТКИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

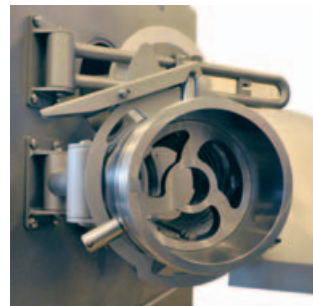
GEA PowerGrind 280	
Набор режущих инструментов (из 3 или 5 частей)	280 мм (11,0")
Объем бункера	600 л (160 амер. галлонов)
Размеры В x Ш x Г	3300 x 1600 x 2200 мм (129 x 63 x 86,6")
Масса	3300 кг (7260 фунтов)
Температура продукта	До 0 °С (32 °F), свежее сырье До -25 °С (-13 °F), заморож. блоки
Производительность, заморож. сырье (станд. блоки)	От 5,5 до 8,5 т/ч
Производительность, свежее сырье (обрезки)	От 7 до 28 т/ч



Медленно вращающийся загрузочный шнек режет, а не разламывает замороженные блоки



Измельчительная головка



Стационарное устройство предварительной резки



Уникальный шарнирный кожух для легкого доступа и очистки

оснащению шнеков отдельными приводами предусмотрена возможность независимой регулировки скорости. В результате, блоки не разламываются, а режутся, практически не оставляя отходов и мелких частиц; достигается высокая точность установки размера частиц и минимально возможное отделение жира. Нагревание в процессе перемалывания является незначительным (температура повышается всего на 1 или 2 °С при переработке свежего мяса), что гарантирует высокое качество без сминания или раздавливания. Двухшнековая конструкция также снижает время перехода на новый вид продукции, поскольку для замороженного и свежего мяса используется одинаковая оснастка машины. Реверс рабочего шнека позволяет легко выполнять замену режущих инструментов даже, если машина загружена.

ОПТИМАЛЬНАЯ ОЧИСТКА

Очистка измельчителя еще никогда не была такой простой, как в случае с GEA PowerGrind 280. Уникальный шарнирный кожух гарантирует легкий доступ к каналам и внутреннему пространству без подъемных и поддерживающих устройств. Все шарнирные соединения в технологической зоне полностью заварены и закруглены, все поверхности выполнены с наклоном для предотвращения заторов. Простота очистки всей машины позволяет избежать распространения бактерий. Специальная конструкция GEA PowerGrind 280 из нержавеющей стали включает в себя специальные отделения для машинного оборудования, герметично отделенные от рабочей зоны. Благодаря этому исключается риск загрязнения между зонами.

GEA Food Solutions

GEA Food Solutions Bakel B.V.

P.O. Box 1, 5760 AA - Beekakker 11, 5761 EN Bakel, The Netherlands
Tel. +31 (0)492 349 349, Fax +31 (0)492 349 416
gea-foodsolutions.info@gea.com, www.gea.com

УВЕЛИЧЕННЫЙ СРОК СЛУЖБЫ ИНСТРУМЕНТОВ

Режущие головки, применяемые в GEA Flex-Grind, сокращают расходы на заточку, продлевая срок службы до трех раз. А благодаря опорному блоку режущего узла снижается трение между ножами и измельчительными пластинами.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая производительность перемалывания и универсальность переработки
- Удобный для очистки и гигиенически герметизированный корпус
- Простота эксплуатации и очистки
- Система Flex-Grind позволяет перемалывать свежее и замороженное мясо с минимальными изменениями конфигурации машины
- Срок службы режущих головок до следующей заточки до 3 раз дольше
- Свежее и замороженное сырье без необходимости смены инструментов
- Нет простоев производства благодаря предотвращению закупорки
- Опциональный анализатор жира (непрерывного действия) для стандартизации продукции

Все права принадлежат GEA. По мере совершенствования чертежи и характеристики машин и программного обеспечения GEA Food Solutions могут изменяться. Некоторые характеристики и/или оборудование, упомянутое в данной публикации, являются опциями.