

## Мясорубка GEA ComboGrind 1500/250



**GEA ComboGrind 1500/250** - это надежная промышленная мясорубка для выработки грубо- и мелкоизмельченного свежего мяса, рыбы и смесей. Имеет бункер с мешалкой, который вмещает до одной тонны (**Combo** или **Eurobins**) предварительно измельченного мяса. Идеально подходит для измельчения мяса для гамбургеров, колбас и других продуктов, где применяется перемолотое мясо.

### ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ БЕЗ ПУЛЬСАЦИИ

Медленно вращающиеся перемешивающие лопасти бункера обеспечивают непрерывную подачу продукта в зону без пульсационного измельчения, обеспечивая постоянное качество конечного продукта. Дизайн лопастей предотвращает скопление больших обрезков мяса.

### АССОРТИМЕНТ ИНСТРУМЕНТОВ

Для различных процессов измельчения имеются различные комплекты ножей с 3 – 5 компонентами, с фиксированной предварительной резкой для уменьшения давления на ножи, что снижает износ и накопление тепла. Ножи имеют положительный угол резки, что обеспечивает чистую резку, отличное измельчение и минимальный износ. Модульная конструкция и ременный привод для регулировки скоростей, размещенный за пределами установки, упрощает техническое обслуживание.

### Мясорубка с автоматической подачей и буфером для интеграции в линию

- Резервный бункер емкостью 1500 л с мешалкой для постоянной подачи продукта
- Набор ножей 250 мм
- Гигиеническая конструкция с легко заменяемыми деталями
- Укороченный шнек для предварительного измельчения и измельчения темперированного мяса
- Удлиненная версия шнека для грубого и мелкого помола свежего мяса
- Опции включают удаления жестких частиц и подкачивающий насос



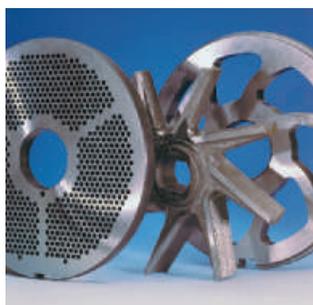
## КРАТКАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

GEA ComboGrind 1500/250	
Набор ножей	250 мм
Объем / емкость бункера	1500 л / 1000 л
Габариты В x Ш x Г <sup>[3]</sup>	2500 x 1914 x 1952 мм
Вес	1900 кг
Температура продукта	До 0 °С свежее, до -5 °С замороженное, предварительно измельченное
Мощность, укороченная версия шнека (S) <sup>[1]</sup>	От 6 до 12 т / ч
Мощность, удлиненная версия шнека (L) <sup>[2]</sup>	От 6 до 18 т / ч
Мощность двигателя	55 кВт (мясорубка), 4 кВт (мешалка)

[1] Предварительное измельчение свежего мяса и предварительно раздробленного замороженного мяса [2] Окончательное измельчение свежего продукта [3] S (укороченный шнек) версии. Глубина GEA ComboGrind 1500/250-L составляет 2212 мм



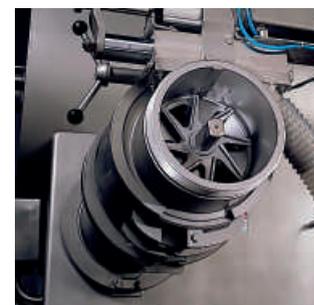
Бункер емкостью 1500 л с перемешивающими лопастями



Доступно от 3 до 5 комплектов ножей



Поршневой насос прямого вытеснения GEA VanePump



Сортировочное устройство GEA UniBes для удаления твердых частиц

Опции включают систему дозирования с регулируемыми скоростями, с системой взвешивания, с контролем уровня и температуры, которые облегчают управление установкой.

### УДАЛЕНИЕ ЖЕСТКИХ ЧАСТИЦ

Сортировочное устройство GEA UniBes автоматически удаляет кости, хрящи и другие твердые частицы с минимальной потерей мяса. Устройство собирает и удерживает частицы в заданные интервалы, затем пневматически выбрасывает их, после чего возвращается в исходное положение для сбора.

### ПОДКАЧИВАЮЩИЙ НАСОС

Поршневой насос прямого вытеснения GEA VanePump устанавливается между шнеком и комплектом ножей для увеличения емкости и уменьшения обратного потока, тем самым улучшая консистенцию и цвет продукта. Увеличивает мощность до 100%, даже при эксплуатации с решеткой с небольшими отверстиями и вязким продуктом.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Прочный, герметичный и удобный для очистки шкаф
- Зажимная система для быстрого монтажа / демонтажа измельчающих головок
- Легкий доступ к трансмиссии с ременным приводом, который располагается за пределами установки
- Гигиеническая конструкция с легко заменяемыми деталями



GEA ComboGrind в действии  
Мясные обрезки, предварительно измельченное мясо или смеси для колбасы, гамбургеров или салями загружаются из Combo-или Eurobins в бункер. Устройство для перемешивания медленно вращается в бункере для обеспечения постоянной подачи продукта в зону измельчения, где шнек мясорубки передает продукт в зону измельчения.

## 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

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.