

## Мясорубка GEA MaxiGrind 400 и 400HD для измельчения замороженного мяса



Надежность мясорубки **GEA MaxiGrind** делает ее идеальной для предварительного измельчения, включая измельчение твердых замороженных блоков. В стандартной комплектации **GEA MaxiGrind 400** измельчает блоки замороженного мяса стандартных размеров (например, 600 x 400 x 200 мм), а также блоки нестандартных размеров. **GEA MaxiGrind 400HD** также может измельчать двойные блоки длиной до 1200 мм.

**ДВУХСТУПЕНЧАТОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ**  
 GEA MaxiGrind - это мясорубка с одним шнеком с запатентованной двухступенчатой конструкцией, включающей большую секцию для размалывания с острым чашевидным шнеком, который сначала разбивает замороженные блоки на более мелкие куски. Затем предварительно раздробленный продукт передается на участок, где установлены ножи диаметром 400 мм, для окончательного размалывания. Свежее, замороженное или смесь свежего и замороженного мяса легко предварительно размалывается для передачи на последующие технологические процессы, такие как смешивание, мелкое измельчение, эмульгирование для гамбургеров, сосисок и пр.

### Измельчает даже блоки мяса глубокой заморозки

- Размельчает блоки с замороженным мясом нестандартной формы
- Мощное оборудование, которое позволяет дробить сдвоенные пластины с замороженным мясом
- Измельчает свежее мясо и смесь свежего и замороженного мяса
- Укороченный шнек (S) для предварительного измельчения продукта температурой до -15°C
- Удлиненный шнек (ST) для измельчения продукта температурой до -20°C
- Набор ножей диаметром 400 мм



## КРАТКАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	GEA MaxiGrind 400	GEA MaxiGrind 400HD
Набор ножей	400 мм	400 мм
Объем бункера	415 л	680 л
Габариты В x Ш x Г	2745 x 1880 x 1925 мм	3105 x 2130 x 2005 мм
Вес	3200 кг	4000 кг
Температура продукта	S-версия: От 2 до -15°C ST-версия: От 2 до -20°C	S-версия: От 2 до -18°C ST-версия: От 2 до -25°C
Максимальная длина блока	800 мм	1200 мм
Производительность (зависит от отверстий в пластине)	От 5 до 10 т / ч (S-версия) От 3 до 6 т / ч (ST-версия)	От 6 до 15 т / ч (S-версия) От 4 до 8 т / ч (ST-версия)
Потребляемая мощность	90 кВт	90 до 132 кВт



Замороженные блоки сначала нарезаются на мелкие кусочки



Запатентованный двухступенчатый чашевидный шнек



GEA MaxiGrind с загрузочным конвейером

### НАДЕЖНЫЕ НОЖИ

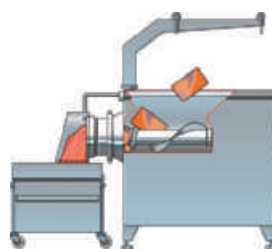
Очень прочные ножи с длительным сроком службы диаметром 400 мм изготавливаются из высококачественной закаленной инструментальной стали для максимальной износостойкости. Режущая пластина располагается между корпусом и прокладкой, что предотвращает давление потока продукта, влияющего на натяжение ножа, тем самым снижая износ. Кроме того, вставки имеют двусторонние режущие кромки, которые предназначены для разрезания даже для самых сложных продуктов, и устанавливаются в держатели без специальных инструментов.

### ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ИСПОЛНЕНИЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Все детали, находящиеся в контакте с продуктом, такие как корпус ножа, прокладка и шнек, могут полностью разбираться для легкой очистки. Нож крепится на зажимы, а не болтами, что упрощает процесс очистки и смены продукта. Кран, защитный кожух, стремянка с гофрированными ступеньками и тележка для инструмента повышает безопасность эксплуатации установки. Отсутствие скрытых поверхностей или углов обеспечивают высокий уровень гигиены.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Очень высокая производительность
- Измельчает свежее, замороженное мясо и смесь свежего и замороженного мяса
- Прочный, герметичный и удобный для очистки шкаф
- Зажимная система для быстрого монтажа / демонтажа
- Регулировка привода за пределами установки
- Гигиеническая и удобная конструкция



GEA MaxiGrind в действии

Блоки с замороженным мясом нарезаются на мелкие куски при помощи острых чашевидных ножей в зоне для предварительного измельчения, после чего продукт подается на вход для окончательного измельчения. В меньшей зоне находится блок для измельчения, который состоит из фиксированного блока предварительной резки, ножа с насадками и пластины с отверстиями.

## 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.