

Многофункциональная мясорубка GEA AutoGrind 200



GEA AutoGrind 200 ▶

GEA AutoGrind быстро измельчает свежее и замороженное мясо, в том числе, мясо, замороженное в блоках до **-18°C**. Уникальная конфигурация с двумя шнеками разрезает, а не просто разбивает блоки с мясом, что означает отсутствие какой-либо пыли или мелких частиц продукта. Обеспечивает превосходное качество с минимальным отделением жира.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МЯСОРУБКА

GEA AutoGrind 200 - это промышленная мясорубка, предназначенная для измельчения свежего и замороженного мяса с последовательной подачей блоков (исключая свинину с кожей).

НЕПРЕРЫВНАЯ ПОДАЧА

Современное производственное оборудование компании GEA с двумя шнеками предназначено для непрерывной подачи продукта. Независимая регулировка скорости каждого шнека благодаря наличию отдельных приводов. Незначительное отепление сырья (при измельчении свежего мяса температура увеличивается меньше, чем на 2°C), поэтому сохраняется отличное качество без эффектов сплющивания и потери цвета.

Идеальное мелкое и грубое измельчение свежего и замороженного мяса

- Измельчение замороженного мяса в блоках с минимальным количеством мелких частиц
- Идеальная консистенция продукта и минимальное отделение жира
- Измельчение замороженных блоков температурой до $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Автоматическое удаление хрящей, сухожилий и костей (сортировочное устройство GEA)
- Уникальный дизайн с двумя шнеками с независимой регулировкой скоростей
- Герметичный корпус машины для улучшения санитарии и легкой очистки

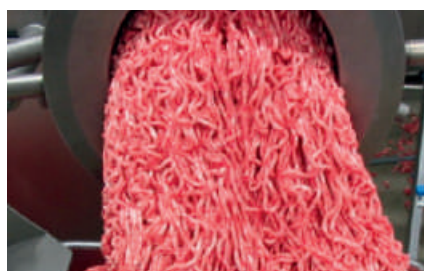


КРАТКАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

GEA AutoGrind 200	
Нож (3-5 частей)	200 мм
Объем бункера	300 л
Габариты В x Ш x Г	1795 x 1037 x 2500 мм
Вес	2700 кг
Температура продукта	до 0 °С свежее до -18 °С блоки с замороженным продуктом
Производительность (стандартные блоки)	1.5 до 2.5 тон/час
Производительность (свежее мясо)	4 до 13 тон/час



Медленно вращающийся подающий шнек разрезает, а не разбивает блоки с замороженным мясом



Режущая головка для измельчения



Сортировочное устройство GEA для удаления твердых частиц

Наличие двух шнеков уменьшает время переналадки, поскольку одни и те же настройки машины могут использоваться как для измельчения замороженного, так и для измельчения свежего мяса.

УВЕЛИЧЕННЫЙ СРОК СЛУЖБЫ

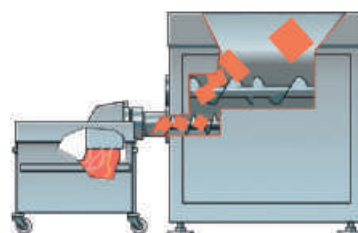
Режущие головки оснащены системой GEA Flex-Grind-System, которая снижает затраты на повторное затачивание и увеличивает срок службы ножа. Дистанционное кольцо ножа уменьшает трение между лезвиями ножа и решетками мясорубки.

ОПТИМАЛЬНАЯ САНИТАРИЯ

Дизайн установки AutoGrid не имеет скрытых соединений и углублений, поэтому машина может легко очищаться и не позволяет бактериям размножаться. Реверсивная работа технологического шнека позволяет легко заменять режущие ножи, даже когда машина загружена.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Система Flex-Grind-System позволяет измельчать свежее и замороженное мясо с минимальными изменениями конфигурации машины
- Период между повторным затачиванием режущих головок в три раза дольше
- Гигиеническое исполнение герметичного шкафа, простота в очистке
- Простота в эксплуатации



GEA AutoGrind в действии

Замороженные блоки подаются в бункер GEA AutoGrind где медленно вращающийся подающий шнек измельчает их. После чего предварительно измельченный замороженный продукт поступает на технологический шнек, где он размельчается до требуемой консистенции. Подающий шнек также подбирает обрезки и кусочки свежего мяса.

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.