

Мясорубка GEA ComboGrind Twin 1500/250 с двойным шнеком



GEA ComboGrind Twin идеально подходит, когда требуется высокая производительность и отличный вид продукта. Благодаря двухвинтовому насосу установка обеспечивает отличную структуру частиц без обратного потока или размазывания продукта. Основные области применения включают измельчение мясной продукции, предварительное измельчение мяса или приготовление смеси для колбас, гамбургеров или салями.

МЯСОРУБКА С ДВУМЯ ШНЕКАМИ

Инновационный двухвинтовой насос обеспечивает идеальную структуру частиц, лишь небольшое повышение температуры и постоянную, стабильную работу. В отличие от стандартных мясорубок, где рабочее давление создается за счет трения шнека во втулке, GEA ComboGrind Twin использует сцепленные шнеки, которые работают как двухвинтовой насос. Трение минимизируется, то есть существует небольшое повышение температуры, и почти вся мощность двигателя передается в поток сжатого продукта.

Чистое измельчение для получения высокого качества продукции

- Высокий поток свежего и предварительно раздробленного замороженного мяса
- Идеальная структура продукции без обратного потока и размазывания
- Самоочищающиеся шнеки для стабильно высокой производительности
- Резервная емкость на 1500 л с мешалкой
- Набор ножей 250 мм
- Гигиеническая конструкция с легко заменяемыми деталями



КРАТКАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

GEA ComboGrind Twin 1500/250	
Набор ножей	250 мм (9.6")
Объем / емкость бункера	1500 л (396 US галлонов) / 1000 л (264 US галлонов)
Габариты В x Ш x Г ³	2500 x 1914 x 1952 мм (98.5 x 75.4 x 76.9")
Вес	2200 кг (4889 фунтов)
Температура продукта	свежее мясо до 0 °С, замороженное, предварительно измельченное до -5 °С
Мощность двигателя	55 кВт (мясорубка), 4 кВт (мешалка)



Сцепленные шнеки, которые работают как поршневой насос



Широкая подача и медленно вращающаяся мешалка в бункере

ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ ПОТОКА

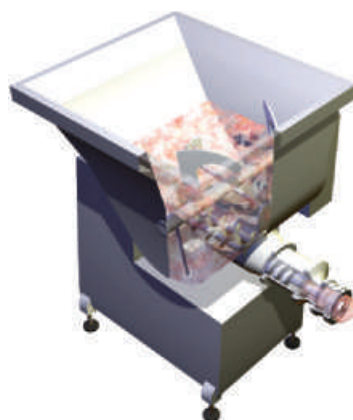
Двойной шнек обеспечивает широкую зону подачи для бесперебойного потока продукта в зону измельчения. Независимо от вязкости продукта, чрезвычайно высокая скорость потока может быть достигнута при относительно низкой мощности двигателя. Постоянный поток обеспечивает постоянное качество частиц на всей партии продукта

ОЧИСТКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Помимо производства продукта высшего качества, GEA ComboGrind Twin проста в эксплуатации и имеет превосходное гигиеническое исполнение. Шнеки самоочищаются, поэтому жир и остатки продукта не накапливаются в рукаве. Результатом является постоянная производительность, быстрая и простая смена продукта.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Очень малое, лишь незначительное увеличение температуры продукта
- Минимальные текущие расходы
- Безопасность, гигиеничность, экономичность
- Отсутствует риск загрязнения, поскольку шнеки на обоих концах опираются на подшипники



GEA ComboGrind Twin в действии
Сырье загружается из больших бункеров, таких как Combos или Eurobins, в бункер GEA ComboGrind Twin, где устройство для перемешивания медленно вращается и обеспечивает постоянную подачу продукта в зону измельчения. Бережное, плавное измельчение обеспечивает постоянную консистенцию и структуру без изменения свойств продукта. С двойного шнека продукт подается прямо на ножи, без обратного потока и размазывания

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.