GEA CutMaster, CutMaster V и CutMaster Duo

В GEA CutMaster используется исключительно быстрый режущий набор TopCut (до 162 м/с), сокращающий время измельчения, смешивания и эмульгирования сырья для мелкозернистой и крупнозернистой колбасы. Машины просты в эксплуатации, имеют автоматическую систему управления, просты и удобны при мойке и техобслуживании.

БЫСТРОЕ ВРЕМЯ ПЕРЕРАБОТКИ

Высокая скорость куттерования, оптимизированная геометрия измельчения, модернизированная загрузка и разгрузка обеспечивают исключительно быструю переработку сырья в эмульсию с мельчайшим зерном. Наполнение чаши до 95% еще больше увеличивает производительность. Скорость вращения чаши регулируется. Быстрая и эффективная ступенчатая система выгрузки для выхода продукции с высоким содержанием влаги и вязких эмульсий.

НАСТРАИВАЕМЫЙ НОЖ TOP-CUT

Система измельчения TopCut с высокой степенью настройки для обеспечения неизменного качества для широкого набора продуктов. Мелкозернистые эмульсии производятся в комбинации со съемной пластиной, обеспечивающей производство более крупного измельчения без размазывания. Нож TopCut быстрой установки (до 80% быстрее), очень высокая степень гигиены, так как отходы ни прилипают, не скапливаются, более легкий вес для более безопасного обращения во время сборки и разборки. Имеется набор универсальных и специальных ножей.

Высокий выход, высокоэффективное измельчение, смешивание и эмульгирование

- Исключительно быстрая (до 162 м/с) система ножей с шестью лезвиями
- Обработка сырья для различных типов мелко и крупнозернистых колбас
- Быстрое время переработки
- Высокая степень наполнения (95%)
- загрузка и разгрузка
- Модель для работы под вакуумом (V) для более плотной эмульсии без воздуха
- Модель с двойным ножом (Duo) для исключительно быстрой переработки сырья для колбас типа салями

КРАТКАЯ ТЕХСПРАВКА

	GEA CutMaster	GEA CutMaster V	GEA CutMaster Duo
Типичное применение	Все типы мелко и крупнозернистого сырья для колбас	Плотная компактная эмульсия и более плотные продукты	Сырье для сырокопченых продуктов типа салями
Имеющийся объем чаш	200, 325, 500 и 750 л	200, 325, 500 и 750 л	500 л
Скорость вращения ножей	132 м/сек (стандартно), 144 м/сек (высокая производительность), 162 м/сек (модель плюс)		

Ножевая система TopCut легко меняется

Высокая выработка благодаря заполнению чаши до 95%

Высокоэффективная ступенчатая система выгрузки

ВАКУУМ ДЛЯ ПЛОТНЫХ КОМПАКТНЫХ ЭМУЛЬСИЙ

Модели GEA CutMaster V оснащены герметичной чашей под вакуумом, исключающей включения воздуха в мелкозернистую эмульсию. Вакуум также уменьшает риск отложения желе, улучшает цвет и продлевает срок хранения продукта. Готовая эмульсия более плотная и имеет более привлекательный вид.

ДВОЙНАЯ МОЩНОСТЬ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

GEA CutMaster Duo, оснащенный двумя независимо настраиваемыми ножевыми головками TopCut, значительно сокращает время переработки и себестоимость сырокопченых продуктов высокого качества, таких как салями. Он может переработать 250-килограммовую партию до 45% быстрее, чем машина с одним ножом. GEA CutMaster Duo обеспечивает высокую степень однородности перемешивания и гранулометрии.

УДОБНАЯ В ОБСЛУЖИВАНИИ КОНСТРУКЦИЯ

Такие характеристики, как запатентованное уплотнение вала ножа и автоматическая смазка подшипников, уменьшают потребность в частом техобслуживании. Влага или частички продукта не могут попасть в подшипник вала ножа. Замена ножа быстрая, а время мойки минимизировано, так как необходимо удалять меньше деталей.

БЕСПЕРЕБОЙНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ

В машинах GEA CutMaster используется программное обеспечение GEA CutControl с более чем 60 функциями для контроля и управления до 60 функций.

С помощью дополнительного ПО GEA CutControl Pro в памяти сохраняется до 100 программ. GEA CutView это дополнительное ПО, устанавливаемое с модулями для визуализации и создания отчетов, производства и планирования, подготовки рецептуры и редактирования. Система управления совместима с GEA TrackMax® и с решениями на базе программного обеспечения для удаленного сервисного обслуживания GEA Remote Service.

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ДОСТОИНСТВА ВАШИХ МАШИН

- Гибкость при подготовке сырья для многих типов колбас и эмульсии
- Высокая производительность благодаря высокому уровню наполнения, короткому времени измельчения и быстрой загрузке и разгрузке
- Низкая стоимость владения благодаря простоте эксплуатации, обслуживания и мойки

GEA Food Solutions

GEA Food Solutions Germany GmbH

Im Ruttert, D-35216 Biedenkopf-Wallau, Germany
Tel. +49 6461 801 0, Fax +49 6461 801 100
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.

B01.04.04RU / 022013 © GEA Food Solutions