



PVS MICRO-CUT SYSTEM

PVS CUT 125 (H/HD/Hi)



Flexibel im Einsatz:

PVS-Micro-Cut-Feinstzerkleinerer der Baureihe PVS Cut 125 (H / HD / Hi) werden eingesetzt:

- Bei der rationellen Herstellung von Wurstprodukten, wie beispielsweise: Brühwurstbrät, Kochwurstmassen oder Schwartenemulsionen
- Zur Zerkleinerung von Schwarte, Obst, Gemüse, und Hülsenfrüchten etc.
- Zur Fertigung von Mayonnaise, Pestos, Dips, Brotaufstrichen, Heparin etc.



TECHNISCHE DATEN

Hightech für Genießer

PVS Cut 125 (H/HD/Hi)

Das PVS-Micro-Cut Schneidsystem arbeitet absolut berührungsfrei, ohne metallischen Abrieb, nach dem Rotor-Stator-Prinzip. Die Schneidwerkzeuge aus hochwertigem Chrom-Nickel Stahl sind für hohe Durchsatzleistung mit Spezial-Schneidplatten bestückt.

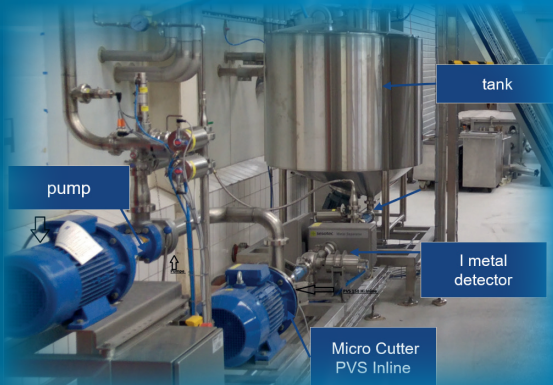
Drehzahl bei 50Hz:	3000 U/min
Motorleistung bei 50Hz:	11 kW bis 30 kW
Durchsatz max.:	600 - 800 kg/h / HD bis 1500 kg/h (produktabhängig)
Gewicht:	ca. 240 kg / HD ca. 480 kg
Platzbedarf:	ca. 1750 x 950 x 750 mm (L x B x H)

Kompakt & wirkungsvoll

Der PVS Cut 125 H/Hi ist mit einem Single-Schneidsatz ausgestattet und somit als Feinstzerkleinerer bestens für Leistungen bis ca. 800 kg/h ausgestattet. Der PVS Cut 125 HD ist mit einem Doppel-Schneidsatz ausgestattet und sorgt für Leistungen bis ca. 1500 kg/h.



Als kompakte und leicht transportierbare Maschine ermöglicht Ihnen der PVS Cut 125 H / HD ein Höchstmaß an Flexibilität. Das Handling findet seine Vollendung durch die leichte Reinigung sowie durch einen komplett verschweißten Maschinenkörper, der für optimale Hygiene sorgt.



PVS *Micro-cut*
Systemtechnik GmbH
Partner der Nahrungsmittelindustrie



PVS Systemtechnik GmbH
Zum Hafen 4a, 21423 Winsen / Tönninghausen
Telefon: 0049 (0) 4179 - 75 07 11
Telefax: 0049 (0) 4179 - 75 05 270
E-Mail: info@pvs-micro-cut.de
www.pvs-micro-cut.de