



PVS MICRO-CUT SYSTEM

PVS CUT 125 HL

Flexibel im Einsatz:

PVS-Micro-Cut-Feinstzerkleinerer der Baureihe PVS Cut 125 HL (LIQUID) werden eingesetzt:

- In der Herstellung von feinen und glatten Produkten in der Lebensmittelindustrie
- Zum Emulgieren und Homogenisieren von Soßen, Suppen und ähnlich-liquiden Produkten
- Zur Kaltherstellung von Marinaden, Dips, Mayon- naise, Dressings, Flüssigteigen und vielem mehr



TECHNISCHE DATEN

Hightech für Genießer

PVS Cut 125 HL

Das Stator-Rotor-Prinzip und die Zirkulationseinheit ermöglichen Feinstzerkleinerungs-, Misch und Emulgierprozesse in einer Maschine. Auf Wunsch kann der Trichter mit einem Rührwerk ausgestattet werden. Als kompakte- und leicht transportierbare Maschine ermöglicht Ihnen der PVS Cut 125 HL ein Höchstmaß an Flexibilität. Der komplett verschweißte Maschinenkörper lässt eine leichte Reinigung zu und sorgt somit für optimale Hygienemöglichkeit.

Trichtervolumen:	ca. 180 l
Drehzahl bei 50Hz:	3000 U/min
Motorleistung bei 50Hz:	15 kW
Schneidsystem Größe:	125 mm
Durchsatz max.:	bis ca. 1200 kg/h (produktabhängig)
Gewicht:	ca. 270 kg
Platzbedarf:	ca. 1600 x 940 x 1320 (L x B x H)

Kompakt & wirkungsvoll



PVS Cut 125 HL ist platzsparend, einfach in der Handhabung und sehr vielseitig einsetzbar.

Sie ist für kleine und mittlere Durchsatzleistungen mit einem Single-Schneidsatz bestückt.



Das PVS-Micro-Cut Schneidsystem arbeitet absolut berührungsfrei, ohne metallischen Abrieb.

Die Hochleistungsschneidwerkzeuge aus hochwertigem Chrom-Nickel Stahl sind mit Spezial-Schneidplatten bestückt und ermöglichen eine Standzeit von ca. 800 Tonnen.