



# PVS MICRO-CUT SYSTEM

## PVS CUT 150 V

### Flexibel im Einsatz:

PVS-Micro-Cut-Feinstzerkleinerer der Baureihe PVS Cut 150 V werden eingesetzt:

- Bei der rationellen Herstellung von Wurstprodukten wie beispielsweise: Brühwurstbrät, Kochwurstmassen oder Schwartenemulsionen
- Zur Zerkleinerung von Früchten, frisch oder gefroren
- Zum Emulgieren und Homogenisieren von Soßen und Suppen
- In der Produktion von Pestos, Babynahrung, Brotaufstrichen, Pharmazeutischen Produkten und auch Tiernahrung



# TECHNISCHE DATEN

## Hightech für Genießer

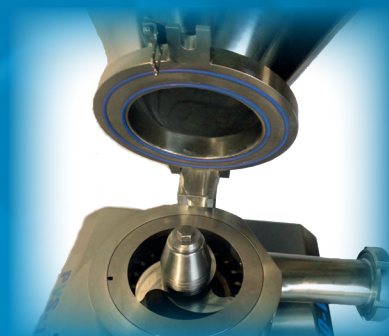
## PVS Cut 150 V

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.

Trichtervolumen:	ca. 70 l
Drehzahl bei 50Hz:	3000 U/min
Motorleistung bei 50Hz:	15 kW - 22 kW
Schneidsystem Größe:	150 mm
Durchsatz max.:	bis ca. 1800 kg/h (produktabhängig)
Gewicht:	ca. 250 kg
Platzbedarf:	ca. 800 x 735 x 1420 (L x B x H)

## Kompakt & wirkungsvoll

Die PVS Cut 150 V ist mit einem Single-Schneidsatz bestückt und somit als Feinstzerkleinerer bestens für Leistungen bis ca. 1800 kg/h einsetzbar. Die Maschine kann auf Wunsch mit einem Vorschneidesystem und Zirkulationssystem ausgestattet werden (s. Fotos).



Als kompakte und leicht transportierbare Maschine ermöglicht Ihnen der PVS Cut 150 V ein Höchstmaß an Flexibilität. Das Handling findet seine Vollendung durch die leichte Reinigung sowie durch einen komplett verschweißten Maschinenkörper, der für optimale Hygiene sorgt.