

MASIVO-ZB-80L

Pełnostalowy kuter misowy z regulacją częstotliwości

Full Stainless Steel Variable Frequency Adjustable Speed Bowl Cutter

ZB-80L to przemysłowy kuter misowy przeznaczony do rozdrabniania, mieszania i emulgowania mięsa, tłuszczu oraz dodatków technologicznych. Pojemność misy wynosi 80 L, a wydajność produkcyjna 40 kg/h. Regulowana prędkość wału nożowego i misy pozwala dostosować proces do receptury oraz rodzaju surowca. Konstrukcja urządzenia wspiera powtarzalną pracę, łatwą obsługę i kontrolę procesu. Zgodnie z materiałem producenta maszyna może być stosowana także w przetwórstwie produktów mlecznych, sojowych, kawy oraz karmy dla zwierząt. W zależności od wersji zastosowano sterowanie PLC, układ automatycznego smarowania, systemy bezpieczeństwa oraz rozwiązania wspomagające podawanie i wyładunek produktu.

ZB-80L is an industrial bowl cutter designed for chopping, mixing and emulsifying meat, fat and process additives. The bowl capacity is 80 L and the stated production capacity is 40 kg/h. Adjustable knife-shaft and bowl speeds allow the process to be matched to the recipe and raw material. The machine is designed for repeatable operation, convenient control and process monitoring. According to the manufacturer, it can also be used for dairy products, soy-based products, coffee and pet food. Depending on the version, the equipment includes PLC control, automatic lubrication, safety systems and solutions supporting product feeding and discharge.

Wydajność produkcyjna	Production capacity	40 kg/h
Pojemność misy	Rotary pot capacity	80 L
Prędkość noży	Chopping speed	200/1500/3000/3600 rpm
Prędkość misy	Rotary pot speed	Regulacja częstotliwości / variable frequency speed
Moc całkowita	Total power	≈20 kW
Masa urządzenia	Machine weight	≈1100 kg
Wymiary całkowite	Overall dimensions	1800 × 1200 × 1400 mm

