

MASIVO-ZBZ-160L

Próżniowy kuter misowy Vacuum Bowl Cutter

ZBZ-160L to przemysłowy kuter misowy przeznaczony do rozdrabniania, mieszania i emulgowania mięsa, tłuszczu oraz dodatków technologicznych. Pojemność misy wynosi 160 L, a wydajność produkcyjna 100–120 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.

ZBZ-160L is an industrial bowl cutter designed for chopping, mixing and emulsifying meat, fat and process additives. The bowl capacity is 160 L and the stated production capacity is 100–120 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	100–120 kg/h
Pojemność misy	Rotary pot capacity	160 L
Prędkość noży	Chopping speed	200/1500/3000/3600 rpm
Prędkość misy	Rotary pot speed	Regulacja częstotliwości / variable frequency speed
Moc całkowita	Total power	≈69 kW
Prędkość liniowa noży	Chopping knife linear speed	97,4 m/s
Masa urządzenia	Machine weight	≈3900 kg
Wymiary całkowite	Overall dimensions	3020 × 2665 × 2510 mm

