

MASIVO-ZBZ-330L

Próżniowy kuter misowy Vacuum Bowl Cutter

ZBZ-330L to przemysłowy kuter misowy przeznaczony do rozdrabniania, mieszania i emulgowania mięsa, tłuszczu oraz dodatków technologicznych. Pojemność misy wynosi 338 L, a wydajność produkcyjna 250–280 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-330L is an industrial bowl cutter designed for chopping, mixing and emulsifying meat, fat and process additives. The bowl capacity is 338 L and the stated production capacity is 250–280 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	250–280 kg/h
Pojemność misy	Rotary pot capacity	338 L
Prędkość noży	Chopping speed	200/1500/3000/3600 rpm
Prędkość misy	Rotary pot speed	Regulacja częstotliwości / variable frequency speed
Moc całkowita	Total power	107,5 kW
Prędkość liniowa noży	Chopping knife linear speed	123 m/s
Masa urządzenia	Machine weight	≈5500 kg
Wymiary całkowite	Overall dimensions	3150 × 2890 × 2650 mm

