

MASIVO-ZBZ-450L

Inteligentny próżniowy kuter misowy Vacuum Bowl Cutter

ZBZ-450L to przemysłowy kuter misowy przeznaczony do rozdrabniania, mieszania i emulgowania mięsa, tłuszczu oraz dodatków technologicznych. Pojemność misy wynosi 450 L, a wydajność produkcyjna 350–380 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-450L is an industrial bowl cutter designed for chopping, mixing and emulsifying meat, fat and process additives. The bowl capacity is 450 L and the stated production capacity is 350–380 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	350–380 kg/h
Pojemność misy	Rotary pot capacity	450 L
Prędkość noży	Chopping speed	200/1500/3000/3600 rpm
Prędkość misy	Rotary pot speed	Regulacja częstotliwości / variable frequency speed
Moc całkowita	Total power	≈110 kW
Prędkość liniowa noży	Chopping knife linear speed	135 m/s
Masa urządzenia	Machine weight	≈6000 kg
Wymiary całkowite	Overall dimensions	3150 × 2900 × 3000 mm

