

Band Separation

TYP STS VON PROVISUR

Spitzentechnologie zur
Weichgewebegewinnung
Für ein qualitativ hochwertiges Endprodukt





Einfache Bedienung zur Herstellung von Spitzenware

Steigerung der Ausbeute und der Qualität

Band Separatoren vom Typ STS stellen sicher, dass das Endprodukt frei von Knochen-/Grätenspänen, Sehnen und Knorpeln ist, wobei die Faserstruktur von Fleisch und Fisch vollständig erhalten bleibt. Sie eignen sich auch für viele weitere Anwendungsgebiete, etwa für Obst, Kartoffeln, Restproduktgewinnung aus entfernten Verpackungen.

- Patentierte automatische Druck-Steuerung
- Kann mit dem Vorzerkleinerer und der Restfleischgewinnungsmaschine Bone Cannon von Provisur zu Komplettlinien montiert werden
- Kundendienstseitig bieten wir das Provisur-Komplettpaket Peak 360 an, damit die Leistung stets auf dem höchsten Niveau bleibt
- Einfache Maschinenbedienung mit Touchscreen und Rezepturen, die programmiert und gespeichert werden können
- Maßgeschneiderte Zuführanlage

Rohmaterial:

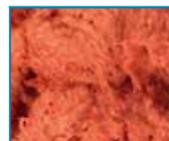
- Fleischabschnitte
- Fisch
- Obst
- Kartoffeln
- Meeresfrüchte
- Restproduktgewinnung aus wieder entfernten Verpackungen
 - Fleisch, Fisch
 - Milchprodukte
 - Wurstdärme
 - Lebensmittel in Folien, Netzen und Schalen

Endprodukt:

- Hackfleisch
- Obstpüree oder -saft
- Gemüsepüree oder -saft
- Hackfisch
- Kartoffelpüree
- Kompott



Fleischabschnitte



Hackfleisch



Fischabschnitte



Hackfisch



Kartoffeln



Kartoffelpüree



Datteln



Dattelpüree



Zwiebel



Zwiebelpüree

Provisur Technologies hat 4 Modelle von Band Separatoren im Angebot: STS800, STS1200, STS2000, STS3000.

Funktionsprinzip: Das Produkt fällt aus dem Trichter in einen Einzugskeil, der zwischen einem nachgiebigen Quetschband und einer rotierenden Lochtrommel gebildet ist. Wenn das Band gegen die Trommel drückt, gelangt das Weichgewebe durch die Öffnungen in die Trommel, während die harten Bestandteile (z.B. Knorpel, Knochen/Gräten, Verpackungsmaterial, Kerne und Schalen) mit einem Schaber von der Außenseite der Trommel entfernt und über eine Rutsche abgeführt werden.

TECHNISCHE DATEN	STS 800	STS 1200	STS 2000	STS 3000
Capacity/h depending on raw material and hole size	350–1.400 kg/Std.	500–1.600 kg/Std.	1.000–2.300 kg/Std.	1.800–3.400 kg/Std.
Nennstrom	3~10 A	3~16 A	3~25 A	3~32 A
Nennleistung	3 kW (4 PS)	5 kW (6,7 PS)	11 kW (14,75 PS)	15 kW (20 PS)
Stromversorgung	400–460V~ / 50–60Hz	400–460V~ / 50–60Hz	400–460V~ / 50–60Hz	400–460V~ / 50–60Hz
Betriebsart	manuell	automatisch	automatisch	automatisch

Vorteile:

- geringer Temperaturanstieg bei der Verarbeitung
- hydraulische Druck-Steuerung beim größten Modell



STS 800



STS 2000



STS 3000

Einfache Reinigung und Wartung

Aufgrund seiner robusten Auslegung und seines einfachen Aufbaus ist die Anlage rasch und mühelos zu reinigen und zu warten, sodass sie stets auf hygienisch einwandfreie Weise betrieben werden kann.

Wahl der Betriebsart

Entscheiden Sie sich, je nach den betrieblichen Anforderungen, für die manuelle oder die automatische Betriebsart. Die Bedieneinheit der Modelle 2000 und 3000 kann Rezepturen speichern.

Kompatibilität mit anderen Provisur-Geräten

Das STS-Gerät lässt sich reibungslos zusammen mit weiteren Provisur-Geräten betreiben, sodass Sie gegebenenfalls nur einen Ansprechpartner für den Kundendienst haben.

Optionen:

- Trichter mit Förderschnecke
- Einzugswalze am Boden des Trichters
- Transportwagen für Maschinenteile beim Reinigen
- Maschinenrahmen auf Rollen
- Verschiedene Arten von Bändern



Provisur Technologies GmbH
ZI de Kerdroniou 1 rue Marcel Paul
29000 Quimper
Frankreich
Phone: +33 2 98 94 89 00
info@provisur.com

Provisur Technologies, Inc.
1116 East Main Street
Whitewater, WI 53190
United States
Phone: +1-800-558-9507
Emergency Service: +1-800-558-9507