



SISTEMI MICRO-CUT MICRO-CUT SYSTEMS

MACCHINE MICRO-CUT

MICRO-CUT MACHINES

Il sistema di taglio PVS micro-cut funziona in modo assolutamente senza contatto, senza abrasione metallica, secondo il principio del rotore-statore. Gli utensili da taglio, realizzati in acciaio al cromo-nichel di alta qualità, sono dotati di inserti di taglio speciali per prestazioni elevate.

Flessibilità di utilizzo

Gli emulsionatori PVS micro-cut della serie PVS 125 - 180 nelle versioni V / H / HD / HI vengono utilizzati tra gli altri:

- per la produzione efficiente di prodotti a base di salsicce come: salsicce bollite, salsicce cotte o emulsioni di crosta
- per salse e zuppe emulsionate e omogeneizzate
- per tritare pesto, aglio ecc.

The PVS-micro-cut cutting system works absolutely contactless, without metallic abrasion, according to the rotor-stator-principle. The cutting tools, made of high quality chromium-nickel steel, are equipped with special cutting inserts for high throughput performance.

Flexible in use

PVS micro-cut emulsifiers of the PVS 125 - 180 series in the various model series (V / H / HD / HI) are used among others:

- for the efficient production of sausage products such as: boiled sausage meat, cooked sausage masses or rind emulsions
- for emulsifying and homogenizing sauces and soups
- for crushing pesto, garlic etc.

SERIE E VERSIONI

SERIES AND VERSIONS



Selezione di alcune immagini di macchine
Picture selection (different machines in our offer)

PVS 125

FINO A / UP TO 800 KG/H*

PVS 150

FINO A / UP TO 3500 KG/H*

PVS 180

FINO A / UP TO 5000 KG/H*

* In funzione del prodotto da lavorare Product-dependent performance

Tutti i modelli sono disponibili nelle versioni
All machines are available as

V = verticale
H = orizzontale
HD = orizzontale doppio taglio
HI = orizzontale in linea

V = vertical
H = horizontal
HD = horizontal double cut
HI = horizontal inline

COMPATTI ED EFFICACI COMPACT AND EFFECTIVE

I sistemi PVS micro-cut

Gli emulsionatori serie H sono dotati di un singolo set di taglio, mentre la serie HD presenta un doppio set di taglio per alte prestazioni e migliori risultati di prodotto. Con un set di taglio singolo è possibile raggiungere prestazioni fino a 800 kg/h, con un set doppio anche fino a 6500 kg/h. Tutte le macchine sono disponibili anche come "inliner".

Poiché sono compatte e facilmente trasportabili, le nostre macchine consentono il massimo della flessibilità. La fruibilità è completata dalla facile pulizia e da un corpo macchina completamente saldato, che garantisce un'igiene ottimale.

The PVS micro-cut systems

The micro-cut H-models are equipped with a single-cutting set and the micro-cut HD-models with a double-cutting set - as emulsifying machines, they are therefore well appointed for high performances and best product results. With a single-cutting set it is possible to reach performances of up to 800 kg/h, with a double-cutting set even up to 6500 kg/h. All machines are also available as "inliner".

As they are compact and easy transportable, our machines allow a maximum of flexibility. The handling is completed by the easy cleaning as well as a completely welded machine body, which ensures optimal hygiene.

FUNZIONAMENTO FUNCTION

Il prodotto che deve essere lavorato viene triturato grossolanamente e miscelato, aggiunto manualmente o da un sistema a monte nella tramoggia e arriva nel sistema di taglio attraverso disco centrifugo o una coclea di alimentazione (a seconda dei modelli). Il sistema di taglio crea una pressione negativa nei prodotti pastosi, che alimenta il Micro-cut. Le macchine verticali vengono alimentate anche grazie al peso stesso del prodotto che per gravità entra nel sistema di taglio. Il sistema di taglio PVS consente di tagliare quantità senza sostituzione o affilatura degli inserti da 600 a 1200 tonnellate (a seconda del prodotto).

The product that has to be processed is coarsely crushed and mixed, added manually or by an upstream system in the hopper and supplied into the cutting system by turning the auger / conveyor disc. In the PVS cut 125 HI-version, the product is fed through a pipe system instead of through the hopper. A replenishment is dropped by the rotational movement of the conveying tool. The cutting system creates a negative pressure in pasty products, which feeds-in the product. In the vertical machines, the product is fed through the weight load of the tool. After shredding, the product is supplied into a suitable container through the leaking pipe or the wide outlet chute (vertical version). The PVS cutting system enables cutting quantities without replacement or sharpening of the inserts from 600t to 1200t (depending on the product).

RICAMBI SPARE PARTS

Forniamo tutti i ricambi per tutti i modelli delle macchine, sono inoltre disponibili placchette da taglio realizzate in diverse leghe e rivestimenti. Misure standard della fessura: 0,2 0,35 0,5 0,7 0,9 1,3 1,8 2 3 mm

We provide all spare parts for all models of the machines, are also available cutting plates made of different alloys and coatings. Standard split sizes: 0.2 0.35 0.5 0.7 0.9 1.3 1.8 2 3 mm



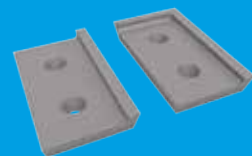
Coclea di
alimentazione
Feeding auger



Rotore
Rotor



Statore
Stator



Placchette da taglio
Cutting tools



DATI TECNICI TECHNICAL DATA

Velocità di rotazione <i>Rotational speed</i>	3000 U/min
Potenza motore <i>Motor power</i>	da / <i>from</i> 15 kW - 90 kW
Produttività max <i>Throughput max</i>	fino a / <i>up to</i> 6500 kg/h a seconda della macchina e del prodotto / <i>depending on machine and product</i>
Peso / <i>Weight</i>	ca. 240 kg - 1200 kg
Ingombro <i>Space requirement</i>	a partire da ca. / <i>from approx.</i> 1750 x 950 x 750 mm (L x W x H) a seconda della serie / <i>depending on the series</i>

FERRARONI AFP

costruzione e progettazione macchine e impianti per l'industria alimentare
manufacture and design of machine and plants for the food industry

via Sardi, 31/a - 43124 loc. Alberi (Parma) -Italy
Tel. 0039 0521 648742 www.ferraroni.net info@ferraroni.net

partner

PVS *Micro-cut*
Systemtechnik GmbH
Partner der Nahrungsmittelindustrie