



PSS SFV 705/720

Embutidora al vacío

Las embutidoras al vacío PSS SFV son dispositivos polivalentes diseñados para los establecimientos pequeños, medianos y grandes de la industria alimentaria. Sirven para embutir perfectamente los productos carniceros como también para otros productos alimenticios.

El aparato garantiza el uso efectivo y garantiza el procesamiento continuo de dosificar y embutir la materia prima procesada. La materia prima se suministra en la tolva donde está retenida por dos espirales de alimentación y la desplazan respetuosamente hacia el dispositivo de dosificación para embutir directamente mediante el tubo hacia clipadora. PSS SFV 720 se puede utilizar mediante el dispositivo adicional es

decir adaptador de picar, que proporciona picado con calidad y a continuación embutir la materia prima en los envases correspondientes. PSS SFV están equipadas normalmente por el sistema de vacío que impide la formación de burbujas de aire en el producto final.

PSS SFV 705

- sEbutidora de velocidad (salamis, salchichas, chorizos)
- para carne con temperatura de +3°C hasta +50°C
- sin mezcladora

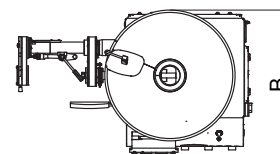
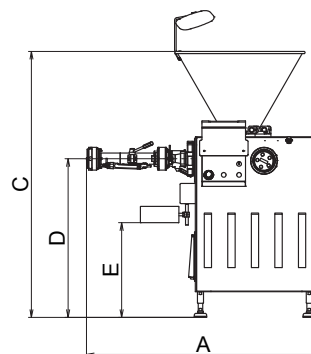
PSS SFV 720

- sEbutidora de velocidad (salamis, salchichas, chorizos)
- para carne con temperatura de -4°C hasta +50°C
- con mezcladora



Ventajas de embudidoras de vacío

- Rendimiento
- Multifuncional
- Tratamiento suave con materia prima
- Resistencia
- Diseño único
- Mejora de ergonomía
- Tubos de las espirales más cortos y los sin fin más cortos
- Soporte delantero de las espirales (por la que se prolonga duración de uso 1,5 hasta 2 veces)
- Adaptación máxima a la tecnología de la fabricación de embutidos
- Excelente estabilidad del aparato
 - Se puede limpiar fácilmente debajo de la máquina lo que facilitan las patas ajustables
- en altura
- Obtención del producto final de primera calidad y de la estructura ideal
- Durabilidad del accionamiento principal con la opción de un funcionamiento de 24 horas sin pausa



DIMENSIONES	PSS SFV 705	PSS SFV 720
A	936 mm	1 315 mm
B	975 mm	1 310 mm
C	1 730 mm	2 035 mm
D	1 028 ± 25 mm	1 035 ± 25 mm
E	613 ± 50 mm	620 ± 50 mm



Cabezal de corte

El impacto mecánico es mínimo sobre los trozos de carne y grasa manteniendo las características originales del producto al cortar mediante la composición de cortar lo que se proporciona por la forma de placa de cortar final con los orificios requeridos.



Tolva con mezcladora

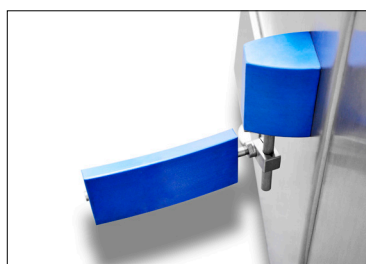
La materia prima se suministra en la tolva donde está retenida por dos espirales de alimentación que la desplazan respetuosamente hacia el dispositivo de dosificación.



Juntas



Panel de control central



Sistema de control



Paso de revisión



Estructura del producto final conseguida mediante el sistema de espiral PSS SFV para desplazar la materia prima



Sin fins



Tratamiento suave con materia prima



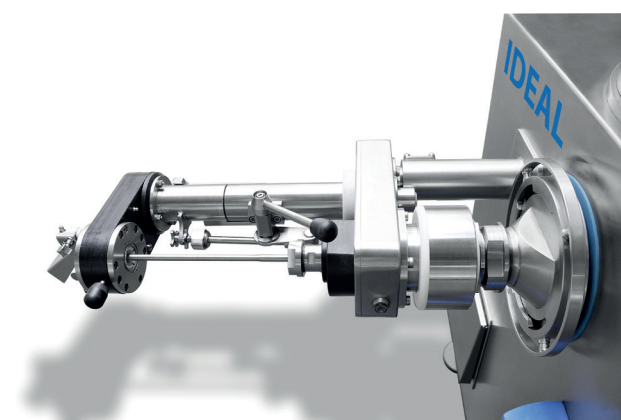
Carretilla para accesorios

Selección de opciones básicas

- **Cabezal de corte** con placas estándar (Ø3,0; Ø5,0; Ø10,0 mm) o placas especiales (Ø2,5; Ø3,5; Ø4,0; Ø4,5; Ø6; Ø7; Ø8; Ø12; Ø16 mm) (SFV 720)
- **Las espirales y placas** para cortar los trozos de carne fría y congelada (como mínimo desde -4°C) y dosificación - para trabajar en modo de clipadora (SFV 720)
- **Los sin fins y placas** para picar los trozos de carne fría y congelada (en la temperatura min. +1°C) hasta 3kg - para trabajar en modo de picadora con la salida para carro (SFV 720)
- **Aparato de dosificación** tipo para las salchichas con precisión ±1% . Para todos tipos de tripas- naturales y sintéticas
- **Tubo de dosificación** para el aparato de dosificar:
Estándar Ø 12 mm; como opción posible Ø 10 mm, Ø 17 mm
- **Cabezal de dosificación** para las formas abiertas, por ejemplo vasos de plástico (SFV 720)
- **Tubo directo o codo** con el adaptador para conservas (SFV 705, SFV 720)
- **Carretilla** para accesorios
- **Volcador** para los carros estándares de 200 litros
- **Cabezal de moldeo FM 220** para las raciones de carne picada (SFV 720)



Cabezal de corte durante el picado



Aparato de dosificación

PARÁMETRO	PSS SFV 705	PSS SFV 720
Capacidad de llenado	hasta 6 270 kg/h (al utilizar las espirales con paso t=39 mm)	hasta 8 450 kg/h (al utilizar las espirales con paso t=39 mm) up to 17 500 kg/h (al utilizar las espirales con paso t=64 mm)
Presión de trabajo máxima (calculada)	23 bar	34 bar
Rendimiento en la fabricación de productos cocinados para una dosificación de 1000 g (usando la clipadora automática)	hasta 2000 kg/h	hasta 2 400 kg/h
Margen para regular el peso de dosis fabricando los productos tipo salami.	50 - 100 000 g	50 - 100 000 g
Variación de peso del producto final	± 1%	± 1%
Volumen de la tolva	120 l	250 l
Potencia total	7,95 kW	17,1 kW
Rendimiento del aparato de dosificar para las salchichas en tamaño de dosis de 50 g - por impulsos(ud/min) *	carcasa de celulosa / colágeno: 350 calibrado natural: 250	carcasa de celulosa / colágeno: 300 calibrado natural: 300
Capacity of dosing device for frankfurters with batch Rendimiento del aparato de dosificar para las salchichas en tamaño de dosis de 100 g - por impulsos(ud/min) *	carcasa de celulosa / colágeno: 320 calibrado natural: 200	carcasa de celulosa / colágeno: 180 calibrado natural: 150
MODO PICADORA		
Picar la carne picada en placa de 3 mm	-	6000 kg/h
Picar carne picada en placa de 18mm	-	7000 kg/h
FABRICACIÓN DE CARNE PICADA		
Capacidad para finalizar las raciones de carne picada - como opción necesario el Cabezal de moldeo (FM 220) y Aparato de racionamiento (PD 240)	-	130 pcs/min

* Resultados conseguidos en el tubo de embutir con un diámetro de 12 mm durante la carga estable de 24 horas.



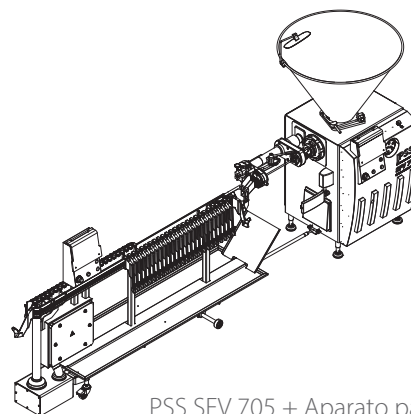
PSS SFV 720 en combinación con clipadora




PSS SFV 720 + FM 220 + Aparato de racionamiento PD 240




PSS SFV 720 + Aparato para moldear hamburguesas



PSS SFV 705 + Aparato para colgar

 **PSS SVIDNÍK, a.s.**
Sovietských hrdinov 460/114
089 01 Svidník, Slovakia

 tel.: +421/54/786 21 11
fax: +421/54/752 09 04

 predaj@pss-svidnik.sk

 www.pss-svidnik.sk

**Advertencia:**

Como consecuencia del proceso continuo de mejora y modernización de nuestros productos se pueden producir desviaciones o cambios en la característica y descripción de máquinas. El fabricante PSS SVIDNÍK, a.s. se reserva el derecho de cambiar algunas especificaciones y parámetros técnicos de sus productos.

 Register of Solvent Companies

