

# PreciCut

## Vorsprung durch Innovation



### DER FEINSTZERKLEINERER DER FOOD-INDUSTRIE

- Endfeinheitsgrad 40µm – 3 mm
- temperaturgeregeltes Aufschmelzen ab 25°C
- wassergekühlter Servomotor
- keine Luftumwälzung
- schneller Werkzeugwechsel
- gekapseltes Maschinengehäuse
- wartungsarm



# PreciCut | Vorsprung durch Innovation

PC-H-36

PC-H-80

PC-H-150



## Leistungsdaten

Type		PC-H-36	PC-H-80	PC-H-150
Motorleistung	kW	36	80	150
Drehzahl	1/min	200-4.500	200-4.500	200-4.500
Trichtervolumen	Liter	100-1.000	100-1.000	100-1.000
Kapazität*	t/h	0,2-6	0,2-15	0,2-20
Lochscheiben-Bohrungsdurchmesser	mm	1,5-10	1,5-10	1,5-10
Anschlussleistung	A	84	200	474
Steuerung		SPS	SPS	SPS
Anlaufdrossel „softstart“		✓	✓	✓

\* produkt- und prozessabhängig



Schaltschrank in Hygieneausführung



Hygienische Verarbeitung



Zentralstecker für die komplette Antriebs- und Signalsteuerung  
- Tropffreie Steckkupplung für die Wasserkühlung

## Abmessungen und Gewicht

Type		PC-H-36	PC-H-80	PC-H-150
Länge	mm	900	1150	1480
Breite	mm	794	880	1099
Höhe	mm	728	806	1006
Gewicht	kg	700	800	1650

**BAUMÜLLER**



Unser zuverlässiger Systempartner für Antriebslösungen:

**Wassergekühlte Servomotoren bieten folgende Vorteile:**

- keine Luftumwälzung im Produktionsraum
- Drehzahl bis zu 4500 1/min
- sehr hohe Überlastfähigkeit (150 %)
- hohe Anlaufmomente
- kompakte Bauform mit hoher Leistungsdichte
- energieeffizienter durch optimale Kühlung

## Produkt

- hohe Stundenleistung
- produktschonende Verarbeitung
- stabile Emulsion
- höchster Feinheitsgrad durch innovative Messergeometrie

## Schnellwechsellkupplungen

- glatte Welle, keine Toträume an der Wellen-Narben-Verbindung
- erfüllt höchste hygienische Anforderungen
- sehr schneller Austausch der Schneidwerkzeuge



## Bauweise

- kompakte, platzsparende Bauweise
- geschlossenes Maschinengehäuse
- geräuscharme Antriebstechnik
- hygienisches Design



## Werkzeug

- einfaches Wechseln der Schneidwerkzeuge
- kein metallischer Abrieb durch berührungsfreie Werkzeuge

## Anwendungsbereiche

Der **JKM-Feinstzerkleinerer** besticht durch die sehr hohe Produktqualität bei gleichzeitig stark reduzierten Werkzeugkosten in dieser Klasse. Es können Produktionsmengen von kleinen Batches unter **100 kg/h** bis zu großen Mengen von über **20 Tonnen/h** verarbeitet werden. Bei produktschonender Verarbeitung wird eine stabile, sehr feine Emulsion hergestellt.

### Süßwaren:

- Teige
- Fruchtfüllungen
- Nusspasten
- Schokoladen
- Schokoladenfüllungen
- Waffelfüllungen
- Marzipan

### Rework:

- Schokoladen
- Restbrot
- Kekse

*pasteurisieren* *Marzipan* **emulgieren** *Fruchtfüllung*  
*Waffelfüllung* **Teig** **dispergieren** **feinstzerkleinern** **SCHOKOLADE**  
*homogenisieren* *Gebäck* **ReWork** **aufschmelzen**  
 NUSSPASTETE

# Ausstattungs- und Aufbau-Varianten



Schneckenrotor



Trichter (klappbar)

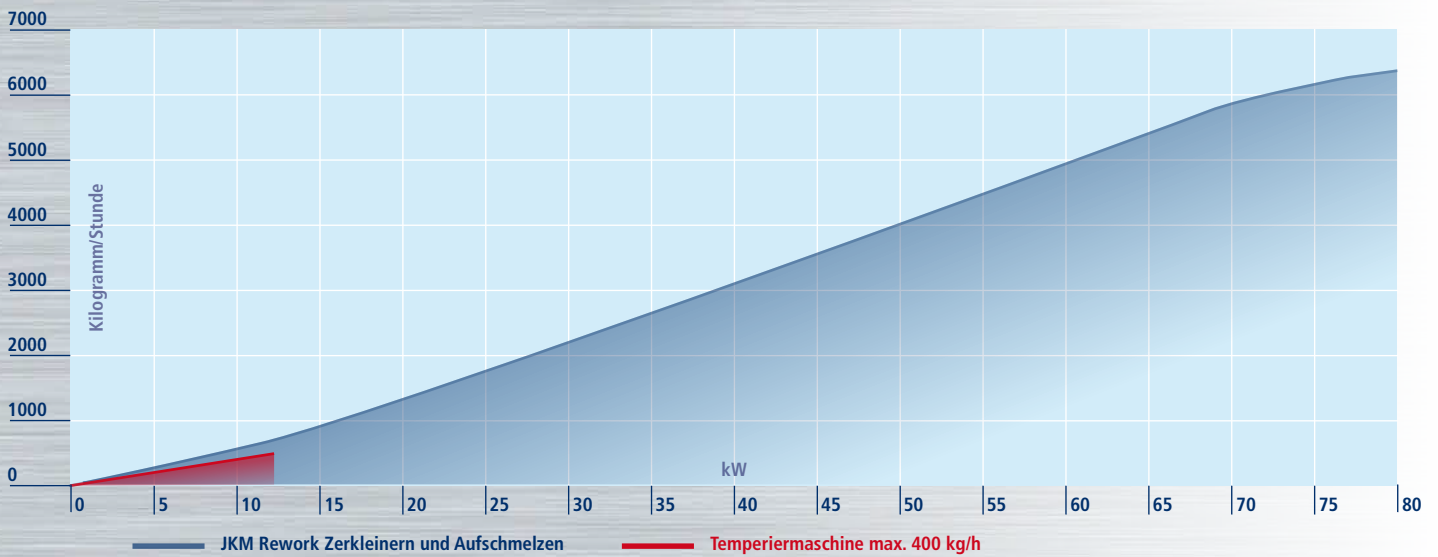


Hebe-Kipp-Anlage



Inline-Version  
(Steuerung über das PLS)

## Aufschmelzen kW/ Stundenleistung



**J. KLOSE**

**MASCHINENBAU** GMBH & CO. KG

Prozesstechnik für die Lebensmittelindustrie



**J. Klose Maschinenbau GmbH & Co. KG**

Bernauer Straße 19 · D-28219 Bremen  
Fon +49 421-2 41 41-0 · Fax +49 421-2 41 41-40  
info@klose-mb.com · [www.klose-mb.com](http://www.klose-mb.com)