

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



Aufschmelzen kW/ Stundenleistung

