

KVARNAR

PRIMEEdge Sweden



PRIMEEDGE SWEDEN'S SORTIMENT AV BLANDARKVARNAR & FRYSKVARNAR FÖR
LIVSMEDELSINDUSTRIN I SAMARBETE MED LAKIDIS & NOWICKI

- ⇒ W-98
- ⇒ W-130
- ⇒ W-160
- ⇒ W-200
- ⇒ W-280

PRIMEEdge Sweden

LAKIDIS MG100



Tillverkad för att blanda och mala färskt och fruset kött ner till - 5 °C till önskad håldimension.

Hög kvalitet, tillverkad helt i rostfritt.

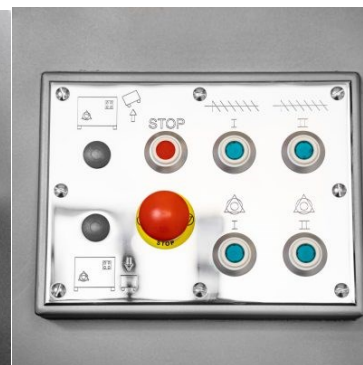
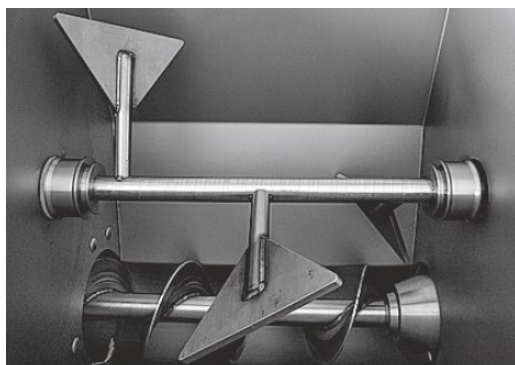
När maskinen blandar, ändrar blandarvingen riktning var 20 sek medan matarskruven går baklänges under 2sek var 20:e sek vilket ger en bra mix.

Operatören kan tillsätta kryddor eller liknande under blandning genom springorna i locket.

Blandarvingen är enkel att demontera vid städning.

Kontrollpanelen är operatörsvänlig

LAKIDIS MLK130L



Tillverkad för att blanda och mala färskt och fruset kött ner till - 5 °C till önskad håldimension.

Hög kvalitet, tillverkad helt i rostfritt.

Denna vinkelkvarn en integrerad hydraulisk skänkvagnslyft eller en fristående lyft sammankopplad till maskinen. Maskinen kan förblanda köttprodukter tack vare den speciella blandarvingen som är placerad mitt i arbetsområdet, denna styrs från kontrollpanelen.

Säkerhetsram runt hela tratten.

Operatörsvänlig kontrollpanel och enkel rengöring



LAKIDIS MG900/160



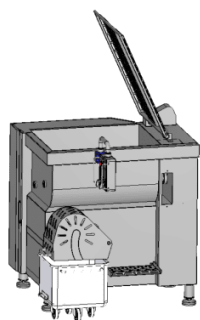
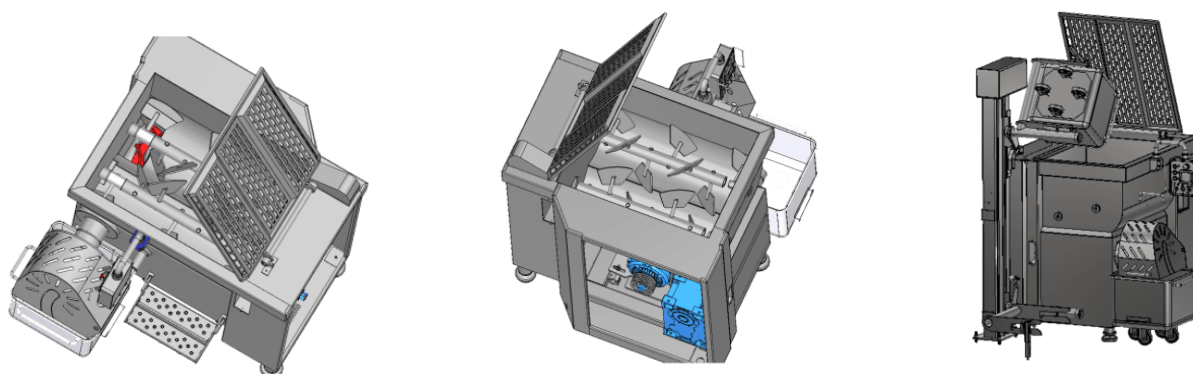
Lakidis Hybrid 900/160 är en industriell blandarkvarn med en trattkapacitet på 900lt eller ca. 600 kg produkt.

Hybrid 900/160 mixerkvarn är konstruerad enligt Lakidis kvalitetsstandarder. Mixerkvarnens kapacitet är upp till 2500 kg/h under optimala förhållanden och beroende på produkt. Denna mixerkvarn är idealisk för den industriella marknaden. Mixerkvarnen levereras som standard med en 30kW huvudmotor som gör det möjligt för maskinerna att mala kött som är tempererat ner till så kallt som -8°C!

Lakidis mixerkvarn levereras också med en pneumatisk lock som standard för att tillåta kontinuerlig lastning av maskinen via en skänkvagnslyft för 200 liters kärl. Variabel hastighetsreglering är också standard i Lakidis mixerkvarn. Skänkvagnslyft är tillval.

Hybrid 900/160 är byggd för att kombinera fördelarna med en stor blandare och en kraftfull kvarn med 160 mm.

2 axlar med paddlar blandar produkten homogent, se till att alla element absorberas. Samtidigt skär den kraftfulla kvarnen den frysta eller färsk (kött)produkten till högsta kvalitet. 3 – 4 mm sluskivor ger ett fantastiskt "spaghetti"-utseende på slutprodukten. Kvarnen i vår Hybrid 900/160-modell kan dessutom utrustas med ett separersystem för ett ännu bättre slutresultat.



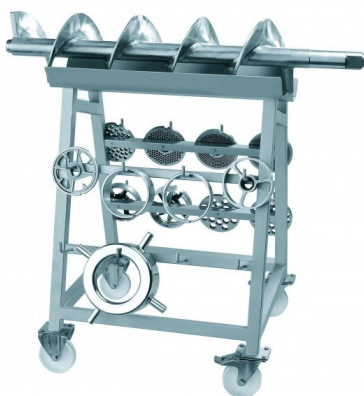
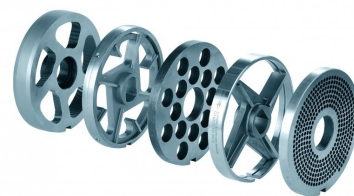
Typ av kvarn		MG100	MLK130L	MG900/160
Kvarnhusdiameter	mm	98	130	160
Trattens kapacitet	L	90	200	900
Kapacitet	Kg/h	1000	1 500-2 000	2500
Huvudmotor	Kw	5,5	25	30
Motor för blandarvinge		0,75	2,2	11

NOWICKI



Tillverkad för att mala färskt och fruset kött ner till - 20 °C till önskad håldimension.
Hög kvalitet, tillverkad helt i rostfritt.
Hög kvalitet på köttfärsen genom högt tryck av skruvarna, vilket ger en jämn produktion och bra utseende på den malda produkten.
Motorerna är utrustade med överbelastningsskydd.
Kvarndelarna (skivor och knivar) är av högsta kvalitet.
På W-160 och W-200 finns automatisk utskjutning av kvarnhusskruven som tillval.
Separersystem (tillval)
Kvarnens säkerhetssystem:

- Kvarnhussydd (sensor)
 - Sensorstyrd lucka över tratten (W-130)
 - Sensorstyrd utfällbar plattform för operatören (W-160, W-200)
 - Microprocessor som kontrollerar alla arbetsparametrar.
 - Kvarnskruvarna är tillverkade i en CNC-maskin av ett stycke.
 - Skärsystem för frusna köttblock (- 20 °C) (tillval)
- Finns även specialutförande för frusna fiskblock.



Typ av kvarn		W-130	W-160	W-200
Kvarnhusdiameter	mm	130	160	200
Trattens kapacitet	dm ³	145	360	450
Dimension: L = Längd / Längd med skänkvagnslift	mm	1460 / 2290	1750 / 2650	2260 / 3110
B = Bredd / Bredd med skänkvagnslift	mm	1510 / 1750	1410 / 1920	1825 / 1987
H = Höjd / Höjd med skänkvagnslift	mm	1650 / 3000	1900 / 3250	1985 / 3250
Vikt / Vikt med skänkvagnslift	kg	1200 / 1400	2100 / 2300	2700 / 3100

NOWICKI VINKELKVARN W-280



Denna nya 280mm kvarnen från Nowicki är den som vi kallar ”Monstret”. Antagligen den enda 280mm kvarn på marknaden som är byggd för att mala frysblock ner till 3mm.

Byggd för att mala kött - 20 °C ner till valfri slutskiva.

Kvarnen krossar produkten med första matningskruven för att sedan bygga upp ett högt tryck i kvarnhuset.

Konstruktions fördelar:

- Hög kvalitet, tillverkad helt i rostfritt.
- Kvarnhus och kvarnskruvar är tillverkade av ett motståndskraftigt rostfritt stål för att tåla hård körning.
- Två kompatibla drivningar på matarskruv och kvarnhuskruv för att nå optimal matning till skärsetet.
- Kvarndelarna (hålskivor och knivar) är av högsta kvalitet.
- Variabel hastighet på båda skruvarna, automatisk justering av matarskruven vid belastning av kvarnhuskruven.
- Automatisk utskjutning av kvarnhuskruven som standard.
- Touchskärm för enkel övervakning.
- Microprocessor som kontrollerar alla arbetsparametrar.
- Kvarnskruvarna är tillverkade i en CNC-maskin av ett stycke.

Olika typer av skruvar beroende på kundens produktandamål.

NOWICKI VINKELKVARN W-280



Typ av kvarn		W-280
Kvarnhusdiameter	mm	280
Trattens kapacitet	dm ³	650
Dimension: L = Längd / Längd med skänkvagnslyft	mm	3545
B = Bredd / Bredd med skänkvagnslyft	mm	2365 / 2525
H = Höjd / Höjd med skänkvagnslyft	mm	2330 / 3610
Vikt / Vikt med skänkvagnslyft	kg	5100 / 5500