

**WS 150**



**Der Vorschneider mit kontinuierlichem Schnitt**

Der WS 150 ist der Vielzweckschneider für extreme Stundenleistungen. Durch den ununterbrochenen Produktfluss und den kontinuierlichen Schnitt ist er der ideale Partner für die Vorzerkleinerung von Fleisch und Speck. Dabei garantiert die schonende Produktbehandlung ohne Druck und Temperaturentstehung höchste Qualität des Endproduktes.

**PRODUKTMERKMALE:**

- » einteilige Förderschnecke aus Vollkunststoff, gatterunabhängig geführt
- » regelbare Geschwindigkeit für Abschnittmesser und Förderschnecke
- » Touchscreen
- » Produktfenster im Messerkasten
- » einfache und effektive Reinigung
- » integrierte Hebe-Kipp-Einrichtung (optional)
- » einfache Integration in kontinuierlich arbeitenden Produktionslinien
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung

Technische Daten	WS 150	WS 150 L
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 10.000 kg/h	Max. 10.000 kg/h
Beladedimension B x H x L	150 x 150 x 900 mm	150 x 150 x 1.200 mm
Vorschub	1-75 mm	1-75 mm
Installierte Leistung	16,0 kW	16,0 kW
Gewicht	1.350 kg	1.500 kg
L x B x H	2.275 x 1.325 x 2.170 mm	2.275 x 1.325 x 2.170 mm
Schneidgatter	6 x 6 mm - 75 x 75 mm	6 x 6 mm - 75 x 75 mm

