

# Séparatrices à bande

**TYPE STS DE PROVISUR**

Technologie de séparation de pointe  
apportant un produit final de haute qualité





# Utilisation simple pour des résultats de haute qualité

Les machines séparatrices à bande de type STS (« *Soft Tissue Separator* » — « *séparatrice de tissus mous* ») sont principalement conçues pour enlever les particules d'os ou d'arêtes, les peaux, les tendons et les cartilages des viandes ou du poisson tout en conservant la structure fibreuse de la chair. Elles conviennent aussi bien à la transformation de fruits et de pommes de terre ainsi qu'au déballage.

- Réglage de pression automatique breveté
- Intégrabilité dans les lignes complètes avec les concasseurs et séparatrices à presse Bone Cannon
- Service après-vente disponible avec le programme complet de maintien des performances maximales des équipements Provisur
- Commandes simples avec écran tactile et programmation de recettes
- Équipements d'alimentation améliorés et conçus sur mesure

## Types de matières premières :

- Viande
- Poisson
- Fruits
- Pommes de terre
- Fruits de mer
- Déballage
  - Viande et poisson
  - Produits laitiers
  - Boyaux de charcuterie
  - Produits sous films plastiques, filet, barquettes, ...

## Types de produits :

- Viande hachée
- Purée ou jus de fruits
- Purée ou jus de légumes
- Poisson haché
- Purée de pommes de terre
- Compote



**Chutes de parage de viande**



**Viande hachée**



**Chutes de parage de poisson**



**Poisson haché**



**Pommes de terre**



**Purée de pommes de terre**



**Dattes**



**Pâte de dattes**



**Oignons**



**Purée d'oignons**



# Augmentation du rendement et de la qualité

La gamme de machines séparatrices à bande de type STS de Provisur Technologies comprend 4 modèles : STS800, STS1200, STS2000 et STS3000.

Les machines fonctionnent comme suit : la matière première sort du fond de la cuve vers une bande de compression qui presse la matière contre un tamis rotatif à trous. Les tissus mous passent à travers les trous vers l'intérieur du tamis tandis que les tissus durs (particules d'os ou d'arêtes, tendons, cartilages, noyaux, épluchure, emballage, ...) restent sur son extérieur d'où ils sont amenés par un racleur dans un glissoir d'évacuation.

CARACTÉRISTIQUE	STS 800	STS 1200	STS 2000	STS 3000
Débit horaire (en fonction du type de la matière première et du diamètre des trous de tamis)	350 – 1 400 kg	500 – 1 600 kg	1 000 – 2 300 kg	1 800 – 3 400 kg
Intensité électrique	3~10 A	3~16 A	3~25 A	3~32 A
Puissance électrique	3 kW (4 ch)	5 kW (6,7 ch)	11 kW (14,75 ch)	15 kW (20 ch)
Alimentation électrique	400-460 Vca / 50-60 Hz			
Mode de fonctionnement	manuel	automatique	automatique	automatique

## Avantages :

- Faible augmentation de température
- Réglage hydraulique de pression sur gros modèles



STS 800



STS 2000



STS 3000

## Facilité de nettoyage et d'entretien

Les machines STS sont dotées d'une conception fiable et simple pour assurer la facilité et rapidité de montage/démontage, la sûreté et hygiène d'entretien et l'efficacité et rapidité de nettoyage.

## Fonctionnement en mode manuel ou automatique

Grâce à la sélection entre le mode manuel et automatique, les machines STS répondent exactement aux compétences de l'opérateur. La programmation de recettes est disponible sur les modèles STS2000 et STS3000.

## Compatibilité complète avec les équipements de Provisur

Les machines STS s'intègrent parfaitement aux lignes complètes Provisur : si nécessaire, le service après-vente pour l'ensemble de la ligne est assuré par un seul fournisseur.

Options :

- Trémie avec vis d'alimentation
- Gaveur rotatif en aval de la cuve
- Servante pour le démontage, nettoyage et remontage
- Châssis à roulettes
- Gamme de bandes de compression



**Provisur Technologies GmbH**  
ZI de Kerdroniou 1 rue Marcel Paul  
29000 Quimper  
Frankreich  
Phone: +33 2 98 94 89 00  
info@provisur.com

**Provisur Technologies, Inc.**  
1116 East Main Street  
Whitewater, WI 53190  
United States  
Phone: +1-800-558-9507  
Emergency Service: +1-800-558-9507