

# Separación de cinturón

**PROVISUR<sup>®</sup> STS (Separador de Tejidos Blandos)**

Tecnología de separación de última generación  
Garantiza un resultado del producto final de alta  
calidad





# Operación simple para resultados de alta calidad

El separador de cinturón STS garantiza que los productos finales de carne y pescado estén libres de fragmentos de huesos, tendones y cartílagos, manteniendo siempre la integridad y estructura de la fibra de la carne y el pescado. Muchas otras aplicaciones disponibles para frutas, papas, desempaquetado, etc.

- Control de presión automático patentado
- Se integra con el Pre-Sizer y Bone Cannon de Provisur para una separación de principio a fin
- Soporte posventa disponible con el programa Provisur Peak 360
- La sencilla pantalla diseñada por HMI almacena recetas de productos
- Sistemas exclusivos de alimentación mejorados

## Materia prima:

- Recortes de carne
- Pescado
- Frutas
- Papa
- Productos del mar
- Desempaquetado
  - Carne de pescado
  - Productos lácteos
  - Tripas de salchicha

## Producto final:

- Carne picada
- Puré o jugo de frutas
- Puré o jugo de verduras
- Pescado picado
- Puré de papa



**Recortes de carne**



**Carne picada**



**Recortes de pescado**



**Pescado picado**



**Papa**



**Puré de papa**



**Dátiles**



**Puré de dátiles**



**Cebolla**



**Puré de cebolla**

# Aumentar el rendimiento y la calidad

Provisur Technologies proporciona una tecnología de separación adicional opcional, el separador de cinturón STS, disponible en 4 modelos: STS 800, STS 1200, STS 2000, STS 3000. Después de que el operador introduce el producto en el separador, un cinturón prensador flexible arrastra el producto y lo presiona contra un tambor perforado. Luego las partes blandas se mueven a través de los orificios del tambor como cualquier componente duro (por ejemplo, cartílago, huesos, contaminantes del embalaje, piedras y piel) se eliminan del exterior del tambor mediante un cuchillo raspador y es desechado en un vertedero de residuos.

ESPECIFICACIONES	STS 800	STS 1200	STS 2000	STS 3000
Capacidad/hr dependiendo de la materia prima y del tamaño del agujero	350–1.400 kg (770–3,100 lbs)	500–1.600 kg (1,100–3,500 lbs)	1.000–2.300 kg (2,200–5,000 lbs)	1.800–3.400 kg (4,000–7,500 lbs)
Requisito del circuito	3~10 amp	3~16 amp	3~25 amp	3~32 amp
Consumo de energía eléctrica	4HP (3kW)	6.7HP (5 kW)	14.75HP (11 kW)	20HP (15kW)
Requisitos de voltaje	400v–460v / 50–60Hz	400v–460v / 50–60Hz	400v–460v / 50–60Hz	400v–460v / 50–60Hz
Manual / automático	manual	automático	automático	automático

## Características:

- Bajo aumento de temperatura
- Presión de control hidráulico para los modelos más grandes



STS 800



STS 2000



STS 3000

## Limpieza y mantenimiento sencillos

El diseño robusto y la configuración simple del equipo hacen que el desmontaje y el mantenimiento sean rápidos y sencillos, garantizando operaciones higiénicas y una limpieza rápida.

## Opciones manuales y automáticas

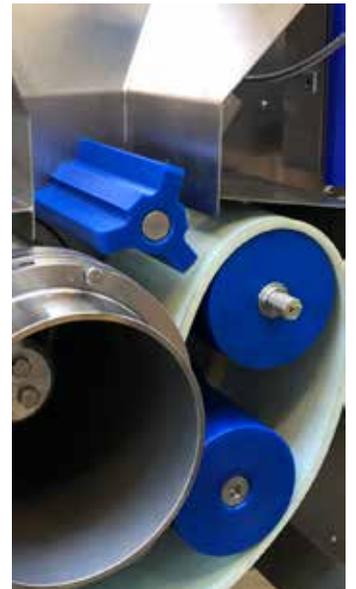
Elija la versión manual o automática para satisfacer las necesidades de nivel de habilidad de su operación. La interfaz HMI en los modelos 2000 y 3000 es capaz de almacenar recetas.

## Compatibilidad con otros equipos Provisur

El STS se integra perfectamente con otros equipos de Provisur, por lo que solo hay un fabricante al que llamar para solicitar servicio, cuando sea necesario.

### Opciones

- Tolva con tornillo para alimentación del producto
- Opción de alimentación Bluewheel
- Carros de repuestos
- Chasis sobre ruedas
- Diferentes tipos de cinturón



**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