

Коммерческое предложение

Устройство нарезки (для рыбы, с модульным транспортером) ИПКС-074-01-200-01МЧ(Н)



Данное устройство нарезки разработано для резки копченых или соленых тушек скумбрии и схожей по свойствам рыбы внавал. Оно также эффективно применяется на пищевых производствах для следующих операций:

- нарезка вяленой рыбы (таранки) на кусочки;
- нарезка соленой и копченой сельди, скумбрии и подобных рыбных тушек на кусочки;
- нарезка безкостного мясного сырья (говядина, свинина, курица, индейка и т. д.) на кусочки;
- нарезка очищенных овощей и фруктов (морковь, лук, яблоки и т. д.) на кусочки.

Каждый модуль транспортера представляет собой платформу, которая в горизонтальном положении образует периодические углубления для размещения рыбы. Каждый модуль имеет определенное количество пазов для прохода дисковых ножей во время резки рыбы.

Для точного позиционирования продукта относительно ножей в устройстве имеется регулируемый ограничительный упор, который может быть установлен в паз для прохода дисковых ножей.

Блок ножей состоит из набора ножей и втулок, установленных на валу. Он предназначен для разрезания тушек рыбы, подводимых в зону резки, на кусочки заданной ширины. Втулки, размещенные между ножами, обеспечивают заданную ширину кусочков рыбы. При заказе можно указать требуемую ширину кусочков, и настроенное устройство будет соответствовать этим параметрам. Клиент может изменять ширину кусочков на рабочем устройстве, устанавливая втулки другого размера между ножами, которые кратны шагу пазов модулей.

Процесс резки осуществляется при движении транспортера в направлении режущего механизма. Вращающиеся ножи разрезают рыбу, размещенную на модулях. Для предотвращения вытягивания

нарезанных кусочков рыбы из пазов используется сбрасыватель. Сбрасыватель выполнен в виде гребенки с зубьями, размещенными между ножами. Прорези гребенки немного шире ножа. Нарезанные кусочки рыбы, захваченные ножами, сталкиваются с телом гребенки и возвращаются обратно в паз модуля. Режущая часть устройства защищена защитным кожухом для обеспечения безопасности персонала. При поднятии кожуха срабатывает концевой выключатель, и устройство автоматически отключается. Чтобы включить его снова, необходимо вернуть кожух в рабочее положение и повторно включить устройство.

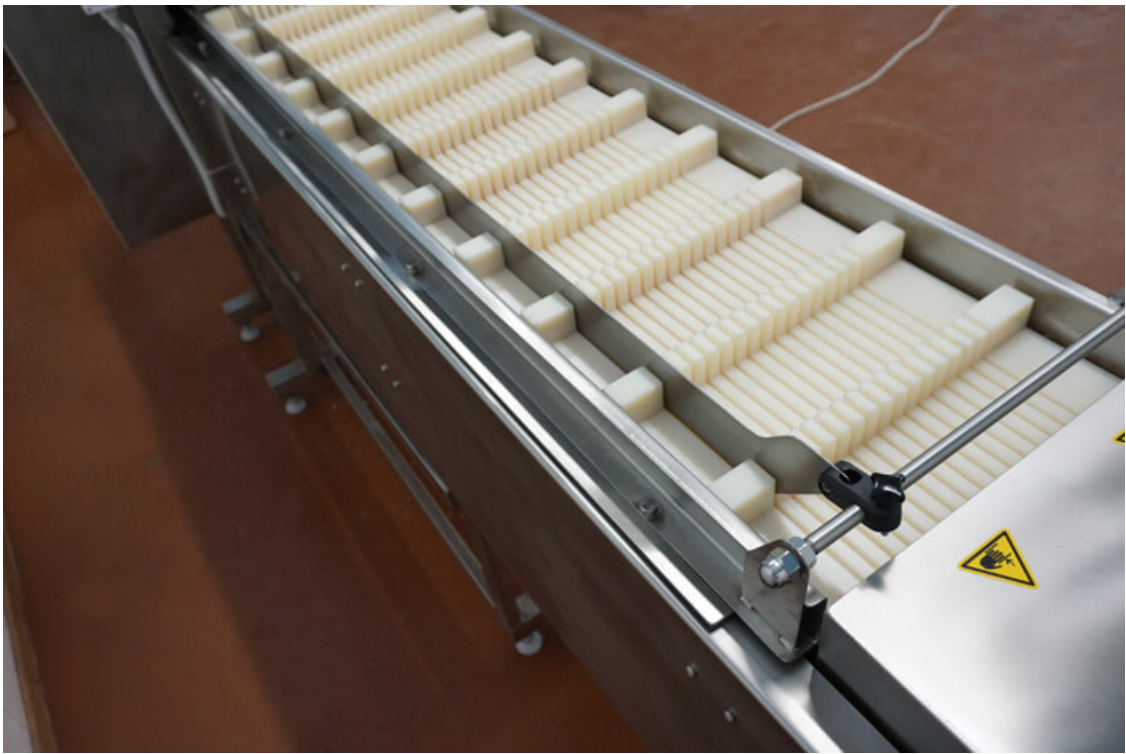
После нарезки рыба перемещается в зону удаления из модулей, где кусочки самостоятельно падают в приемную тару. На конце транспортера установлен ограничительный флажок в виде металлической рамки, предотвращающий попадание рук оператора в пространство между модульным транспортером и кожухом. Срабатывание флажка немедленно останавливает движение транспортера.

Для санитарной обработки и заточки ножей блок ножей может быть извлечен из устройства с помощью съемника, поставляемого в комплекте.

Блок управления позволяет включать/выключать транспортер и блок ножей, а также регулировать скорость движения транспортера и скорость вращения ножей.













Производительность, шт/ч, не более	5000
Длина рыбы, мм, не более	350
Ширина паза укладки рыбы, мм	100
Глубина паза укладки рыбы, мм	30
Угол укладки рыбы относительно ножей, градусов	90-60 (по предв. согласованию)
Скорость движения транспортера, м/мин	0-10 (регулируемая)
Скорость вращения режущих ножей, об/мин	0-47 (регулируемая)
Ширина рабочей зоны, мм, не менее	320
Размер кусочков (ширина реза), мм	15*
Количество режущих ножей, шт	16*
Диаметр режущих ножей, мм	200
Напряжение питания, В	1N~220±10%
Установленная мощность, кВт	2,7
Габаритные размеры, мм, не более	3000x950x1150
Масса, кг, не более	330

Цена - 213033.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд