

Коммерческое предложение

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

.)



Это устройство для нарезки продуктов предназначено для эффективной работы на пищевых производствах и позволяет выполнять следующие операции:

- нарезку вяленой рыбы (таранки) на кусочки;
- нарезку тушек и полутушек рыбы на кусочки (соленая и копченая сельдь, скумбрия и сходные виды рыбы);
- нарезку мясного сырья без костей на кусочки (говядина, свинина, курица, индейка и т.д.);
- нарезку очищенных овощей и фруктов на кусочки (морковь, лук, яблоки и т.д.).

Эта модификация устройства для нарезки, ИПКС-074-01-200-01РМЧ(Н), отличается от базовой модели, ИПКС-074-01-200-01МЧ(Н), следующими дополнениями:

модульный транспортер увеличенной ширины - 400 мм;
колесные опоры (с тормозом) для удобства перемещения устройства;
блок управления изготовлен из нержавеющей стали;
кожух устройства для нарезки имеет крепления, облегчающие его быструю разборку перед мойкой;
используются оболочки с повышенной степенью защиты для защиты элементов электропроводки во время эксплуатации и мойки.

Каждый модуль транспортера представляет собой ложе, и при движении по горизонтальной плоскости модули образуют 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 предусмотрен регулируемый

ограничительный упор, который устанавливается в паз для прохода дисковых ножей.

Блок ножей состоит из набора ножей и втулок, установленных на валу, и предназначен для разрезания тушек рыбы, подводимых в зону реза, на кусочки заданной ширины. Втулки, установленные между ножами, обеспечивают заданную ширину кусочков. Ширина готовых кусочков рыбы может быть различной и определяется при заказе. Ширина кусочков на устройстве может быть изменена потребителем путем установки втулок другого размера между ножами, с шагом, соответствующим пазам модулей.

Процесс резки происходит во время перемещения транспортера к режущему механизму. Ножи, вращаясь в направлении движения транспортера, разрезают рыбу, расположенную в модулях. Для предотвращения выпадения нарезанных кусочков рыбы из пазов ножи используют сбрасыватель. Сбрасыватель представляет собой гребенку, зубья которой находятся между ножами. Ширина прорезей гребенки немного больше толщины ножа. После разрезания, кусочки рыбы, захваченные ножами, упираются в гребенку и отбрасываются обратно в паз модуля. Режущая часть устройства защищена защитным кожухом для безопасности обслуживающего персонала. При поднятии кожуха срабатывает концевой выключатель, и устройство отключается. Для включения необходимо вернуть кожух в рабочее положение и снова включить устройство.

Нарезанные кусочки рыбы далее перемещаются в зону удаления из модулей. В конце транспортера установлен ограничительный флажок в виде металлической рамки, который предотвращает попадание рук оператора в пространство между модульным транспортером и кожухом. Срабатывание флажка немедленно останавливает движение транспортера.

Для санитарной обработки и заточки ножей блок ножей необходимо извлекать из устройства съемником, который входит в комплект поставки.

Блок управления полностью изготовлен из пищевой нержавеющей стали и отвечает за включение/отключение транспортера, блока режущих ножей, а также позволяет 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	110
Глубина паза укладки рыбы, мм	30
Угол укладки рыбы относительно ножей, градусов	90 (перпендикулярно ножам)
Скорость движения транспортера, м/мин	0-10 (регулируемая)
Скорость вращения режущих ножей, об/мин	0-93 (регулируемая)
Ширина рабочей зоны, мм, не менее	400
Размер кусочков (ширина реза), мм	15*
Количество режущих ножей, шт	22*
Диаметр режущих ножей, мм	200
Напряжение питания, В	3N~ 220/380±10%
Установленная мощность, кВт	4,0
Габаритные размеры, мм, не более	3000x1050x1150
Масса, кг, не более	330

Цена - 2306780.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд