

Коммерческое предложение

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



Это устройство для нарезки копченых или соленых тушек скумбрии и рыбы схожей с ней на кусочки под углом. Оно также предоставляет возможность эффективно выполнять следующие операции на пищевых производствах:

- нарезка тушек и полутушек рыбы на кусочки (соленая и копченая сельдь, скумбрия и подобная рыба);
- нарезка безкостного мясного сырья на стейки (говядина, свинина, курица, индейка и т.д.);
- нарезка очищенных овощей и фруктов на кусочки (морковь, лук, яблоки и т.д.).

Каждый модуль транспортера представляет собой ложе, которое образует непрерывно чередующиеся углубления для укладки рыбы при проходе по горизонтальной плоскости. Количество пазов в каждом модуле определяет количество проходов дисковых ножей при резке рыбы.

Блок ножей состоит из набора ножей и втулок, установленных на валу. Он предназначен для разрезания тушек рыбы, подаваемых в зону реза, на кусочки заданной ширины. Ширину кусочков определяют установленные между ножами втулки. При заказе можно указать требуемую ширину кусочков. Ширина кусочков может быть изменена на готовом устройстве, если установить втулки другого размера, кратного шагу пазов модулей.

Процесс резки происходит во время движения транспортера в сторону режущего механизма. Вращающиеся ножи последовательно разрезают рыбу, уложенную в модули. Режущая часть устройства защищена кожухом для безопасности обслуживающего персонала. Если кожух поднят, срабатывает концевой выключатель и устройство отключается. Для возобновления работы необходимо вернуть кожух в рабочее положение и снова включить устройство.

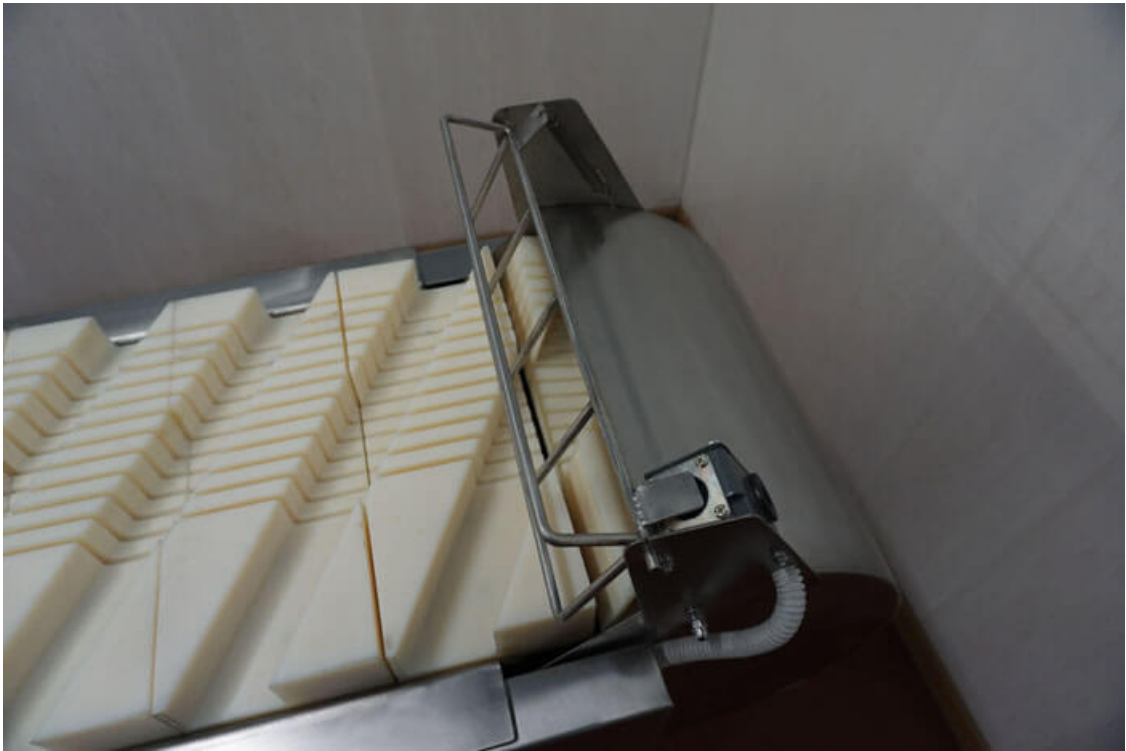
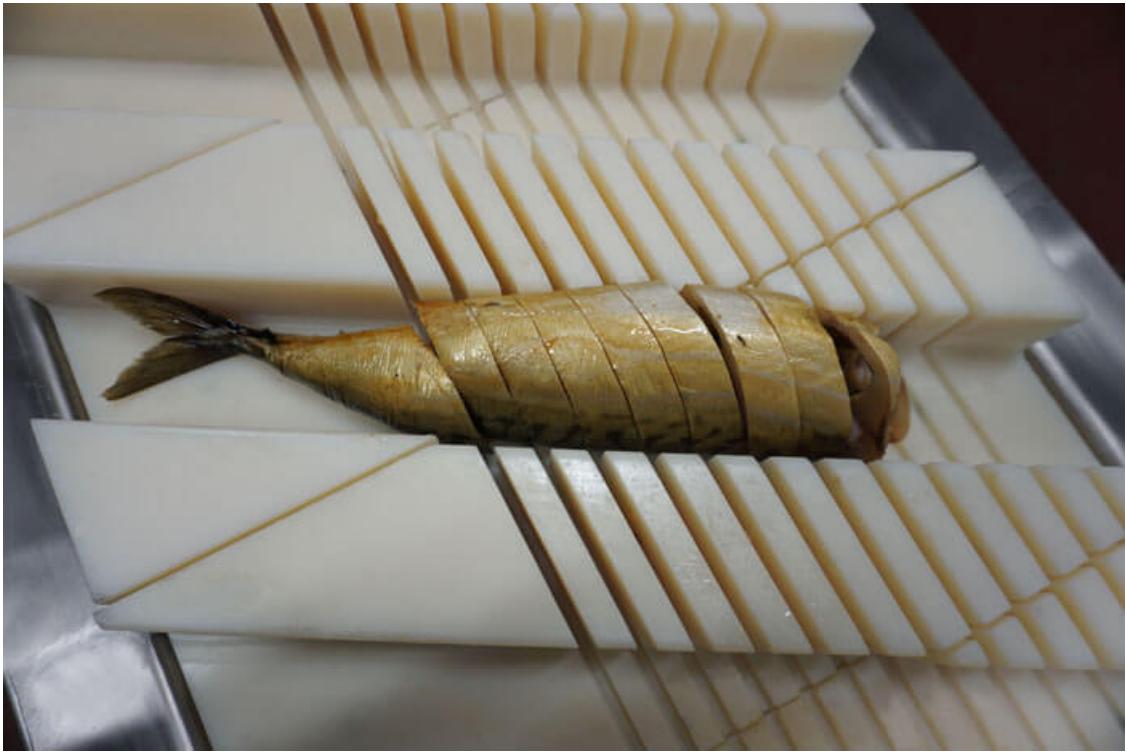
Нарезанная рыба далее перемещается в зону удаления из модулей. Для удаления рыбы рекомендуется

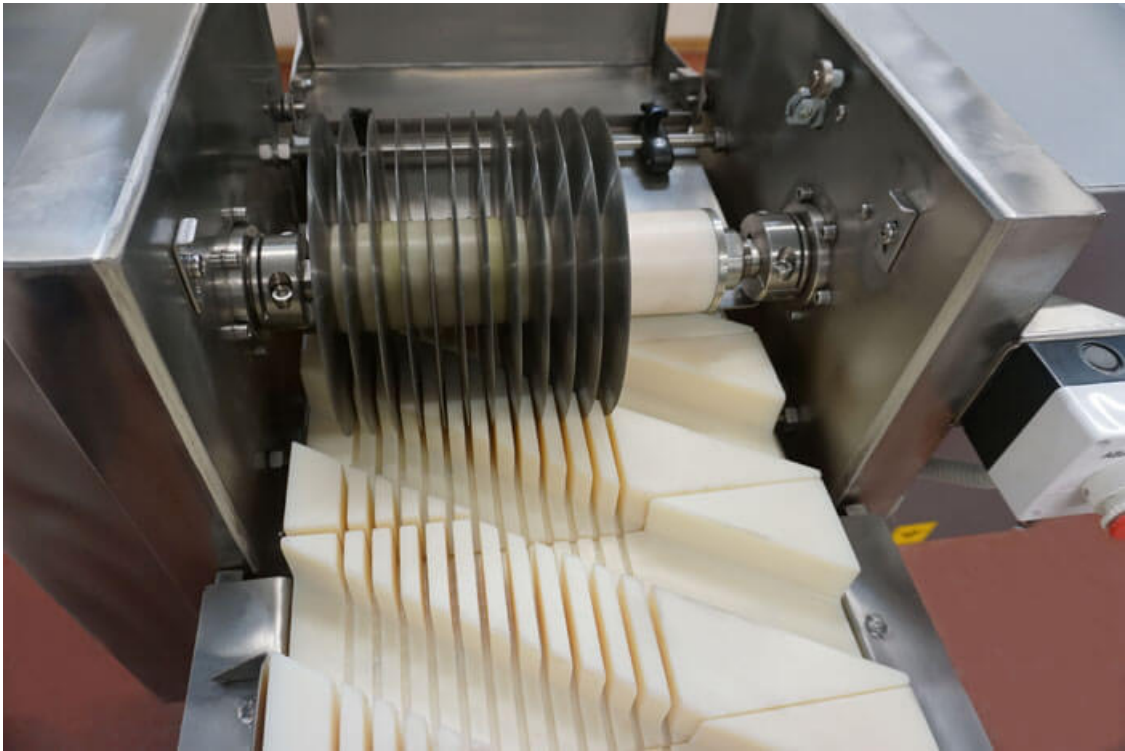
использовать шпатель. В конце транспортера установлен ограничительный флажок в виде металлической рамки, который предотвращает попадание рук оператора в пространство между модульным транспортером и кожухом при удалении рыбы из модуля. Активация флажка мгновенно останавливает движение транспортера.

Для санитарной обработки и заточки ножей блок ножей необходимо извлекать из устройства съемником, который поставляется в комплекте.

Блок управления отвечает за включение/отключение транспортера и блока 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	50
Глубина паза укладки рыбы, мм	40
Угол укладки рыбы относительно ножей, градусов	30
Скорость движения транспортера, м/мин	0-10 (регулируемая)
Скорость вращения режущих ножей, об/мин	0-28 (регулируемая)
Ширина рабочей зоны, мм, не менее	350
Размер кусочков (ширина реза), мм	15*
Количество режущих ножей, шт	12*
Диаметр режущих ножей, мм	200
Напряжение питания, В	1N~220±10%
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм, не более	3000x900x1150
Масса, кг, не более	330

Цена - 1936956.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд