

## Коммерческое предложение

# Устройство нарезки (рыбы, мяса, филе, овощей) ИПКС-074-01-200Ч(Н)



Это оборудование предназначено для эффективного выполнения следующих операций на пищевых производствах:

Нарезка соленой, копченой сельди, скумбрии и аналогичной по свойствам рыбы на кусочки, а также тушек и полутушек рыбы.

Нарезка безкостного мяса (говядины, свинины, курицы, индейки и др.) на стейки.

Нарезка очищенных овощей и фруктов (моркови, лука, яблок и др.) на кусочки.

Оборудование позволяет нарезать продукты ломтиками, соломкой или кубиками, в зависимости от выбранного шага ножей. Для точного позиционирования продукта на подающем транспортере предусмотрен регулируемый боковой ограничитель. Размер нарезаемых кусочков можно варьировать путем изменения расстояния между режущими дисками. Эти параметры могут быть согласованы на этапе заказа, а также возможно заказать транспортеры другой длины.

Принцип работы режущего механизма основан на специальном упорном валу, который расположен под режущими ножами. Упорный вал имеет проточки под лезвия дисковых ножей, и на этапе регулировки ножи могут опускаться и фиксироваться на нужной глубине относительно внешней поверхности упорного вала, обеспечивая регулировку глубины реза для исключения недорезания продукта.

Подача и отвод продукта осуществляются с помощью двух отдельных съемных транспортеров, которые не имеют контакта с ножами. Продукт подается к режущему механизму с помощью подводящего транспортера, проходит через блок дисковых ножей, нарезается и попадает на отводящий транспортер.

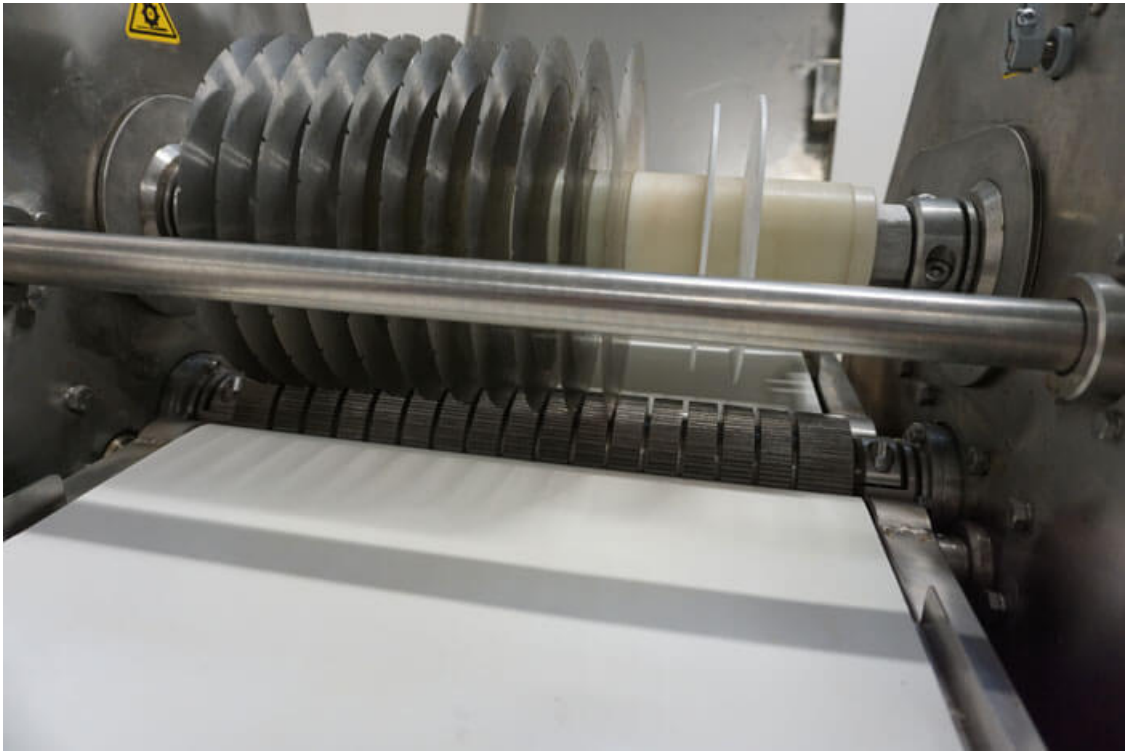
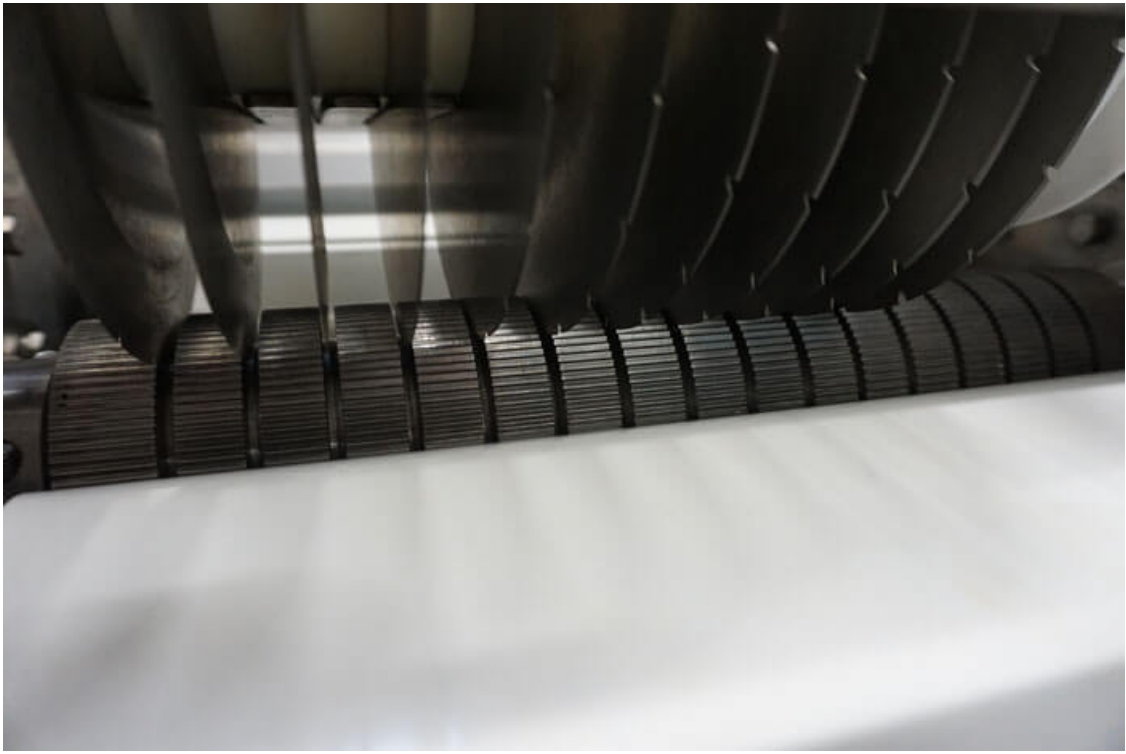
В процессе работы исключена возможность контакта ленты с ножами, что устраняет необходимость плановой замены ленты и предотвращает попадание частичек материала ленты в продукт.

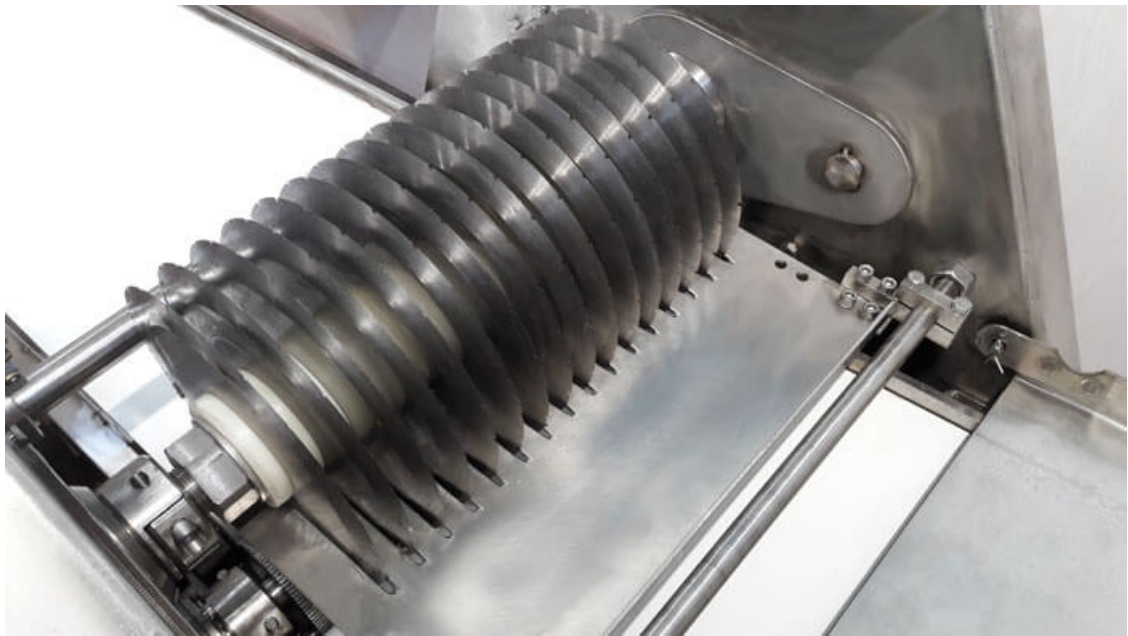
Съемная конструкция транспортеров, ножей и упорного вала позволяет легко и тщательно очищать рабочие зоны устройства. Кроме того, полностью выполненная из нержавеющей стали конструкция устройства

обеспечивает его высокие санитарно-гигиенические характеристики, надежность и долговечность.

Оборудование оснащено частотным регулятором, позволяющим регулировать скорость движения транспортерных лент и скорость вращения ножей. Эта возможность позволяет точно настроить режущий механизм в соответствии с плотностью и особенностями продукта, обеспечивая оптимальное качество реза.











|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| Производительность, кг/ч, не более           | 2000  |
| Длина рыбы, мм, не более                     | 350   |
| Толщина рыбы, мм, не более                   | 55    |
| Скорость движения транспортеров, м/мин       | 0-12  |
| Длина подводящего транспортера, мм, не более | 1000* |
| Длина отводящего транспортера, мм, не более  | 1000* |
| Ширина ленты транспортеров, мм               | 350   |
| Ширина рабочей зоны, мм, не менее            | 330   |
| Распределенная нагрузка на ленту, кг/м       | 15    |
| Размер кусочков (ширина реза), мм            | 10*   |
| Частота вращения режущих ножей, об/мин       | 0-50  |
| Количество режущих ножей, шт                 | 32*   |
| Диаметр режущих ножей, мм                    | 200   |

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Напряжение питания, В            | 1N~220±10%    |
| Установленная мощность, кВт      | 1,1           |
| Габаритные размеры, мм, не более | 2650x800x1600 |
| Масса, кг, не более              | 220           |

Цена - 1272054.00 руб.

---

[info@pack-euro.ru](mailto:info@pack-euro.ru)

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд