

MĖSOS PERDIRBIMO IR SKERDIMO ĮRANGA

VAKUUMINIS MASAŽUOKLIS 83.1310.00

Vakuuminis masažuoklis skirtas mėsos produktų masažavimui. Po apdirbimo produktai lieka vakuume. Naudojama kumpio, skerdienos, file, šoninės gamybai.

Įranga pagaminta iš nerūdijančio plieno 1.4301 (AISI 304), leista naudoti maisto pramonėje.

Teisingai parinkta būgno elemento forma ir platus vakuumo reguliavimo parinkimas, apsukos ir tikslingai parinktas proceso laikas leidžia pasiekti reikalingus mėsos apdirbimo kokybės parametrus.

Įrenginį sudaro atraminis rėmas, būgnas, pavaros sistema, į kurios sudėtį įeina motoreduktorius ir grandininė pavarą, vakuuminę sistemą sudaro – vakuuminis siurblys, automatinis selonoidinis vožtuvas su elektromagnetiniu valdymu, vakuuminis kolektrius ir drėgmės atskyrimo filtras, kuris apsaugo nuo vandens ir purvo patekimo į siurblį.

Įrenginys valdomas jutikliniu ekranu, kuriame įdiegta daug programų, kuriomis galima valdyti ciklus, proceso trukmę ir programų fazes.

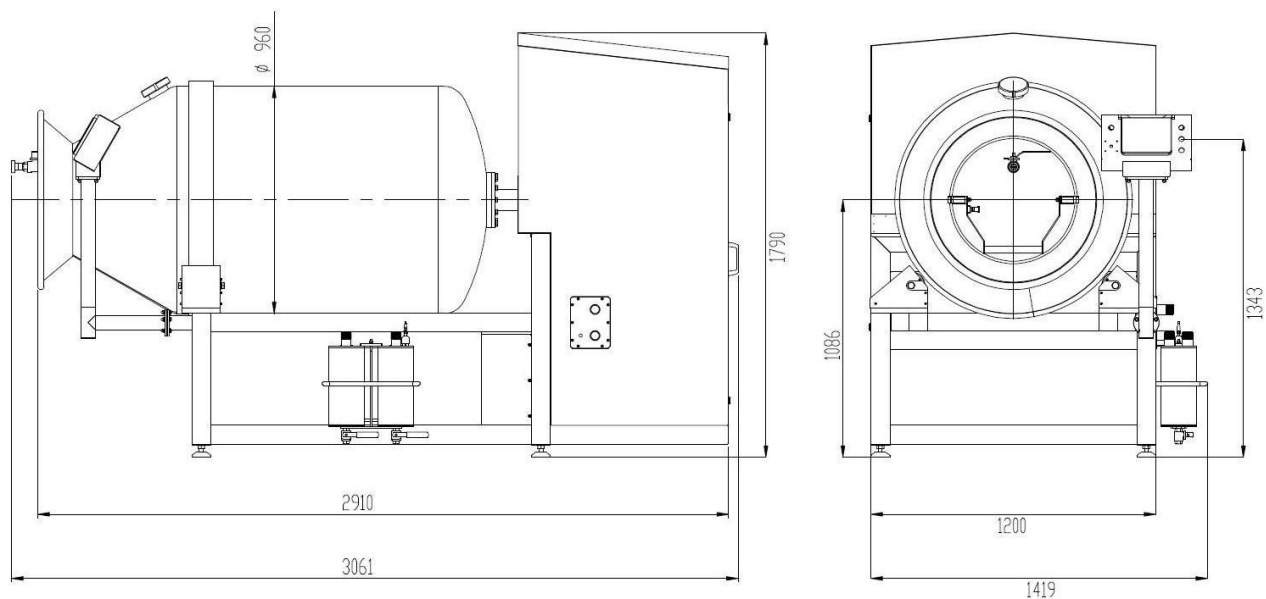
Funkcijos:

- aušinimas ir atšildymas;
- dvigubos išorinės sienelės su šildymo izoliacija.

Pagal kliento pageidavimus įmanomas pagaminimas su darbinio tūriu nuo 200 iki 10 000 dm³.



MĖSOS PERDIRBIMO IR SKERDIMO ĮRANGA



Techniniai parametrai:

| | | |
|--|-------------------|-------------|
| Būgno tūris | dm ³ | 1000 |
| Maitinimo įtampa | V-Hz | 3x400 – 50; |
| Instaliuota galia | kw | 3,5 |
| Motoreduktoriaus galia | kw | 2,2 |
| Vakuuminio siurblio galia | kW | 1,1 |
| Vakuuminio siurblio našumas | m ³ /h | 40 |
| Vakuumas | % | ~ 95 |
| Būgno apsisukimų reguliavimas (reguliavimas 0-99%) | aps/min | maks. 15 |

Matmenys:

| | | |
|--------|----|-------|
| Ilgis | mm | ~3060 |
| Plotis | mm | ~1420 |
| mm | MM | ~1790 |