

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



Данное устройство нарезки предназначено для нарезки копченых или соленых тушек скумбрии и сходной по свойствам с ней рыбы под углом на кусочки. Устройство нарезки также позволяет эффективно осуществлять на пищевых производствах такие операции как: - нарезка тушек и полутушек рыбы на кусочки (соленая и копченая сельдь, скумбрия и сходная по характеристикам рыба); - нарезка мясного бескостного сырья на стейки (говядина, свинина, курица, индейка и т.п.); - нарезка очищенных овощей и фруктов на кусочки (морковь, лук, яблоки и т.п.). Каждый модуль транспортера представляет собой ложе. При проходе по горизонтальной плоскости модули образуют непрерывно чередующиеся углубления для укладки рыбы. Каждый модуль имеет заданное количество пазов для прохода дисковых ножей во время резки рыбы. Блок ножей представляет собой набор ножей и втулок, посаженных на вал и предназначен для разрезания подводимой в зону реза тушки рыбы на кусочки заданной ширины. Заданную ширину кусочков обеспечивают втулки, установленные между ножами. Ширина готовых кусочков рыбы может быть различной, что определяется при заказе. Ширина кусочков на готовом устройстве может изменяться потребителем путем установки между ножами втулок другого размера, кратного шагу пазов модулей. Процесс резания проходит во время перемещения транспортера в сторону режущего механизма. Ножи, вращаясь в направлении движения транспортера, последовательно разрезают рыбу, уложенную в модули. Режущая часть во время эксплуатации устройства для обеспечения безопасности обслуживающего персонала закрыта защитным кожухом. В случае поднятия кожуха срабатывает контактной выключатель и устройство отключается. Для его включения необходимо вернуть кожух в рабочее положение и вновь включить устройство. Нарезанная на кусочки рыба далее перемещается в зону удаления ее из модулей. Удаление целесообразно производить с помощью шпателя. В конце транспортера установлен ограничительный флажок в виде металлической рамки. Он служит для предотвращения попадания рук оператора в пространство между транспортером модульным и кожухом в процессе удаления рыбы из модуля транспортера. Срабатывание флажка моментально останавливает движение транспортера. Для проведения санитарной обработки, а также заточки ножей блок ножей необходимо извлекать из устройства съемником входящим в комплект поставки. Блок управления производит включение/отключение транспортера, блока режущих ножей и позволяет осуществлять регулировку скорости движения транспортера и скорости вращения ножей.

Цена: 2082141 руб.

Характеристики	
Масса, кг, не более	330
Напряжение питания, В	1N~220±10%
Длина рыбы, мм, не более	350

Характеристики	
Диаметр режущих ножей, мм	200
Установленная мощность, кВт	1,1
Ширина паза укладки рыбы, мм	50
Количество режущих ножей, шт	12*
Глубина паза укладки рыбы, мм	40
Габаритные размеры, мм, не более	3000x900x1150
Размер кусочков (ширина реза), мм	15*
Ширина рабочей зоны, мм, не менее	350
Производительность, шт/ч, не более	5000
Скорость движения транспортера, м/мин	0-10 (регулируемая)
Скорость вращения режущих ножей, об/мин	0-28 (регулируемая)
* Параметры согласовываются с заказчиком.	
Угол укладки рыбы относительно ножей, градусов	30

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber
 Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23