

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

Данное оборудование 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 мяса бескостного на стейки (говядина, свинина, курица, индейка и т.п.); - Нарезка овощей и фруктов очищенных на кусочки (морковь, лук, яблоки и т.п.). Можно осуществлять нарезку ломтиками, соломкой (в зависимости от шага ножей) и кубиками (в два прохода). Для удобства точного позиционирования продукта на подающем транспортере предусмотрен регулируемый боковой ограничитель. Имеется возможность варьировать размер нарезаемых кусочков (за счет изменения расстояния между режущими дисками) - данная возможность оговаривается на этапе заказа, также можно заказать транспортеры другой длины. Принцип работы режущего механизма основан на конструкции, в которой применен специальный упорный вал, расположенный под режущими ножами. В упорном вале имеются проточки под лезвия дисковых ножей, ножи могут на этапе регулировки опускаться и фиксироваться на нужной глубине относительно внешней поверхности упорного вала, тем самым осуществляется регулировка глубины реза для исключения недорезания продукта. Подача и отведение продукта осуществляется при помощи двух отдельных съемных транспортеров, которые не имеют контакта с ножами. Продукт подается к режущему механизму подводящим транспортером, попадает на вращающийся синхронно с ножами упорный вал и проходит через блок дисковых ножей. Нарезанный продукт попадает на отводящий транспортер. В технологическом процессе исключена возможность контакта ленты с ножами, что может требовать плановой её замены, а также давать вероятность попадания частичек материала ленты в продукт. Съемная конструкция транспортеров, ножей, упорного вала позволяют проводить более тщательную мойку рабочих зон устройства, а полностью выполненная из нержавеющей стали конструкция устройства повышает его санитарно-гигиенические характеристики, надежность и долговечность. Устройство оснащено частотным регулятором, позволяющим регулировать скорость движения транспортерных лент и скорость вращения ножей. Данная возможность необходима для подстройки режущего механизма под плотность и другие особенности продукта, позволяя добиваться оптимального качества реза.



Цена: 1272054 руб.

Характеристики	
Масса, кг, не более	220
Напряжение питания, В	1N~220±10%
Длина рыбы, мм, не более	350
Диаметр режущих ножей, мм	200
Толщина рыбы, мм, не более	55

Характеристики	
Установленная мощность, кВт	1,1
Количество режущих ножей, шт	32*
Ширина ленты транспортеров, мм	350
Габаритные размеры, мм, не более	2650x800x1600
Размер кусочков (ширина реза), мм	10*
Ширина рабочей зоны, мм, не менее	330
Производительность, кг/ч, не более	2000
Распределенная нагрузка на ленту, кг/м	15
Частота вращения режущих ножей, об/мин	0-50
Скорость движения транспортеров, м/мин	0-12
Длина отводящего транспортера, мм, не более	1000*
Длина подводящего транспортера, мм, не более	1000*
* Можно заказать транспортеры другой длины, а также другое количество ножей (ширину реза).	

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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