

Terméklap – Zúzakombájn



Zúzakombájn



Berendezés működése

A szívet és a májat le kell választani a belektől, majd a zúzat és a béلكöteget keresztül kell vezetni a gépen. Először a két forgó henger lefelé kényszeríti a béلكöteget, míg a zúza a hengerek tetején marad, és ezt követően leválik a belekről.

A gép a zúzat felvágja, felnyitja, és végül vízszugarakkal és két forgó tisztítókerék segítségével megtisztítja. Az utolsó folyamat során a zúza kemény rétegét távolítja el négy hámozó hengerrel.

A kidobó kerék segítségével a zúza a vizsgáló asztalra kerül, ahol egy személy könnyedén meg tudja vizsgálni.

Műszaki paraméterek

Hosszúság:	2 050 mm
Szélesség:	740 mm
Magasság:	1 375 / 1 675 mm
Nettó súly:	350 kg
Bruttó súly:	425 kg
Elektromosság:	3 kW; 3 fázis (400 V)
Vízfogyasztás:	2 m ³ /h
Vízcsatlakozás (külső menet):	1"
Víz hőmérséklet:	hálózati hidegvíz

Berendezés részei

Szállító/megfogó hengerek, amelyek szétválasztják a zúzat és a belet,
Villamos motor meghajtású, karbantartást nem igénylő körkés,
Vízpermetező cső, ami a szállítócsigát és a zúza belsejét tisztítja,
Hulladék elvezető vályú,
2 db forgó recéző henger,
26 fogú befogó hengerek.

Felhasznált anyagok

A tervezés során fontos volt az élelmiszeripari illetve a higiéniai előírások betartása. A berendezésnél ezért rozsdamentes acél, ezen kívül alumínium és élelmiszeripari műanyag került felhasználásra.

Típus

SCD-4000

Kapacitás

4 000 csirkezúza / óra



SAMPO
ÉLELMISZERIPARI GÉPGYÁRTÓ KFT.