

ИНФОРМАЦИЯ О ИЗДЕЛИИ

ROSOMA Слайсер



Слайсеры (машины для нарезки филе) производства фирмы ROSOMA соответствуют современному уровню развития техники, действующим правилам, а также высоким стандартам по санитарии в пищевой промышленности.

Область применения машины

Слайсер используется для нарезки филе на рыбоперерабатывающих заводах. Машина может использоваться как отдельная машина с оперативным подводом сырья и отводом готовой продукции, так и быть интегрированной в производственную линию.

Слайсер нарезает филе сельди или филе из другой рыбы, а также трубки кальмара толщиной до 25 мм полосками шириной 15 мм. При нарезке кусочков другой ширины требуется модифицировать машину.

Конструкция машины

Машина представляет собой комбинированную конструкцию (присутствуют элементы сварки и соединение болтами), причем для избежания напряжений сварочные элементы применяются ограничено. Машина сконструирована так, что функциональные узлы машины могут (насколько это возможно) демонтироваться/монтироваться не разбираясь, что облегчает проведение технического обслуживания и ремонта. Слайсер состоит из следующих основных узлов:

- транспортер с приводным и концевым барабаном
- вал с ножами в комплекте
- привод для транспортера и вала с ножами
- предохранительные устройства

В качестве материала используются только нержавеющие материалы, в основном высококачественная сталь и хорошо зарекомендовавшие себя материалы из пластмассы. Нормированные детали машины и вся электроустановка имеют высокую защищенность с особой защитой от вредного влияния воды. Все крышки/листы легко открываются и снимаются для проведения чистки и ухода за машиной. На крышках устанавливаются предохранительные выключатели. Скрытые плохо доступные участки полностью отсутствуют, что является хорошей предпосылкой для соблюдения высоких требований стандартов по санитарии.



ROSOMA GmbH
Rostocker Sondermaschinen- und Anlagenbau
Werkstrasse 3 D-18069 Rostock-Marienehe

Phone: +49 (0) 381 80 943 0
Fax: +49 (0) 381 80 943 33
eMail: info@rosoma.de
www.rosoma.de

Запросы по телефону и электронной почте на русском языке через нашу переводчицу г-жу Марину Александровну Флек

Контактный телефон : +49 (0)38203- 734784
Контактный факс: +49 (0)38203- 735192
мобильный телефон +49(0)170 4839904

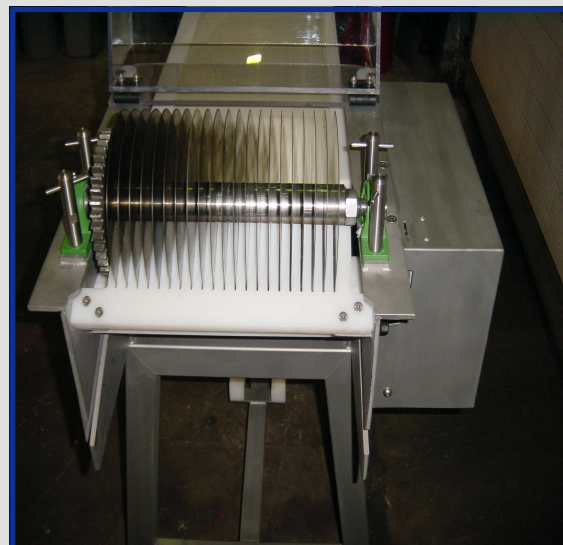
2008 адрес электронной почты E-Mail: marina.fleck@t-online.de

Описание принципа работы

Филе рыбы укладывается вручную поперек транспортера при работающем транспортере. При нарезке филе со шкурой филе укладывается шкурой наверх, а мясом вниз на транспортер. По транспортеру рыба подается на участок нарезки и проходит там через вращающиеся дисковые ножи.

С транспортера полоски (кусочки) филе попадут в подготовленную емкость. Транспортерная лента легко снимается для чистки при помощи рычажного механизма. Стандартная ширина ленточного транспортера - 400 или 600 мм.

Ширина нарезки определяется расстоянием между ножами. Для заточки ножей вал ножей легко демонтируется. Пример для заказа машины: Тип SS 400-15, где 400 означает ширину транспортера, а 15—ширину нарезки.



Технические данные машины SS 400-15

Обрабатываемая продукция:	Филе сельди со шкурой или обесшкуренное, также филе посола «матиес», трубки кальмаров или филе рыбы из других пород рыбы
Масса филейчика	ок. 50г – 200 г
Пропускная способность	Макс. 1300 филейчиков/час (филе сельди) в зависимости от скорости укладки рыбы, при нарезке других пород рыб и размеров - возможны отклонения
Скорость транспортировки	0,53м / сек
Рабочая ширина	400 мм/600 мм (по желанию заказчика и шире)
Ширина нарезки	15 мм (по желанию заказчика и другая ширина) Возможна различная ширина при доукомплектовании машины.
Размеры филе рыбы	длина: 70 – 300 мм ширина: 30 – 120 мм высота: 10 – 25 мм
Обслуживание	1 или 2 рабочих для укладки филе / транспортер для укладки филе может быть удлинен для создания дополнительных рабочих мест
Главные габариты	длина: 1.760 мм (без выходного лотка) ширина: 735 мм (в закрытом виде) высота: 1.180 мм (открытая ок. 1.300 мм)
Вес	ок. 130 кг (без упаковки)
Привод транспортера-ножа	0,75 кВт
Электроподключение	0,75 кВт, 380 В, 50 Гц, евро-штеккер 16 А
Подвод воды	шлангом 1/2 дюйма (с наконечником)
Потребление воды	ок. 150 л/час (без учета воды на мойку машины)