

ИНФОРМАЦИЯ О ИЗДЕЛИИ

ROSOMA Транспортёр для охлаждения

Транспортеры для охлаждения производства фирмы ROSOMA соответствуют современному уровню развития техники, а также действующим правилам и высоким стандартам по санитарии в пищевой промышленности.



Область применения транспортера

Транспортер для охлаждения используется при рыбопереработке на специальных рыбоперерабатывающих заводах. Транспортер интегрируется в производственную линию сразу же за обжарочной машиной с последующей расфасовкой.

В качестве исходного продукта на транспортер поступают обжаренные куски рыбы, тушки, филе или стейки.

Их размеры ограничены следующими параметрами:

толщина: до 50 мм

ширина : до 80 мм

длина : до 250 мм

Конструкция транспортера



Транспортер представляет собой комбинированную конструкцию (присутствуют элементы сварки и болтовые соединения), причем для избежания напряжений сварочные элементы применяются ограничено. Транспортер сконструирован так, что функциональные узлы могут (насколько это возможно) демонтироваться/монтироваться не разбираясь, что облегчает проведение технического обслуживания и ремонта. В качестве материала используются нержавеющие материалы, в основном высококачественная сталь и хорошо зарекомендовавшие себя в

пищевой промышленности материалы из пластмассы. Нормированные детали транспортера и все электрооборудование имеют высокую защищенность с особой защитой от вредного влияния воды. Детали, имеющие контакт с рыбой выполнены исключительно из высококачественной стали или специальной пищевой пластмассы с соответствующей обработкой поверхности. Все крышки/обшивки легко открываются и закрываются для проведения чистки и ухода за транспортером. 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



При интегрировании транспортера в производственную линию обжаренная рыба постоянно подается (сыпится) на транспортер и только в исключительных случаях выравнивается вручную, при прохождении ее по транспортеру. Два осевых вентилятора, расположенных над транспортером, отсасывают нагретый воздух над линией, и на вход и выход линии, а также на сам продукт поступает не такой теплый, по возможности предварительно охлажденный воздух. Скорость транспортера регулируется синхронно по скорости предвключенного обжарочного транспортера.

При помощи запорной заслонки, которая регулируется по высоте, вручную устанавливается высота подачи продукта для получения хорошего результата охлаждения при продувании охлаждающего воздуха над обжаренным продуктом.

Технические и технологические данные транспортера К 400-30000

Породы рыб	Форель, лосось, карп, судак, щука, карась, лещ, сом, красный окунь, травоядные рыбы, пелагида, морена и рыбы с подобными пропорциями
Рыбная масса	лг 60г до 1.000 г
Производительность	ок. 200 – 300 кг/час (в зависимости от рыбной массы) в зависимости от производительности предвключенной обжарочной линии и от толщины рыбы
Длина транспортера охлаждения	3000 мм (выборочно также 2000, 4000, 5000 или 6000мм)
Время охлаждения	0,3 мин – 3,7 мин
Скорость транспортера	1,36 м/мин - 13,6 м/мин
Размеры кусков (продукта)	толщина: от 10 до 50 мм ширина: от 30 до 80 мм длина : от 50 до 250 мм
Обслуживание	1 рабочий для выравнивания рыбы , при необходимости 1 рабочий для снятия рыбы с транспортера, в зависимости от проекта
Главные габариты	длина: 3.050 мм ширина: 750 мм высота: 1.390 мм (открытая ок. 1600 мм)
Ширина рабочая	400 мм (выборочно также 600, 800 или 1000 мм)
Вес	ок. 250 кг (без упаковки)
Электропривод	1,05 кВт из них на привод тр-ра : 0,55 кВт на привод осевого вентилятора 2 x 0,25 кВт
Электроподключение	1,05 кВт, 3x 400 В, 50 Гц подключение к центральной электроустановке обжарочной машины
Поток воздуха (воздух в помещении)	ок. 1000 м3/час при динамическом давлении 40 Па
Расход воды	только для мойки (горячая вода)

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