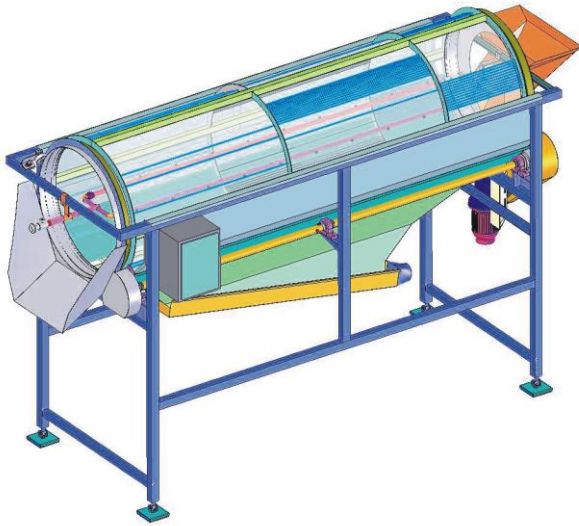


DOBOŠASTI PILER ZA PAPRIKU DPP D/I



TEHNIČKE KARAKTERISTIKE:	TIP MAŠINE	
	DPP 80/200	DPP 80/250
KAPACITET:	1000 kg/h	1200 kg/h
Na bazi sveže paprike		
DUŽINA MAŠINE L:	3240 mm	3250 mm
ŠIRINA MAŠINE B:	1260 mm	1260 mm
VISINA MAŠINE H:	2000 ±50 mm	2000 ±50 mm
PREČNIK DOBOŠA D:	800 mm	800 mm
DUŽINA DOBOŠA I:	2000 mm	2500 mm
VISINA USIPNOG LEVKA h1:	1800 ±50 mm	1800 ±50 mm
VISINA ISIPNOG LEVKA h2:	950 ±50 mm	950 ±50 mm
BROJ OBRTAJA DOBOŠA:	Do 13 o/min	Do 13 o/min
INSTALISANA SNAGA:	0,55 kW	0,55 kW
NAPAJANJE:	380V/50Hz	380V/50Hz
TEŽINA:	Oko 500 kg	Oko 500 kg

Tehnički opis:

Dobošasti piler za papriku namenjen je za ljuštenje paprike koja se prethodno peče. Montira se u liniji za toplu preradu paprike (proizvodnja ajvara ili paprike filet).

Princip rada je sledeći: pečena paprika, pošto je prethodno prošla proces šokiranja, ubacuje se u rotacioni bubanj pilera gde se vrši ljuštenje. Voda koja se dovodi u bubanj spira ljuske koje kroz mrežu bubnja padaju u levak a oljuštena paprika kroz isipni levak na kraju bubnja odlazi na dalju preradu.

Glavni delovi dobošastog pilera su: doboš, pogonska vratila, pogon, osloni točak, usipni levak, isipni levak, sistem za vodu, podlevak, kostur, nožice za nivelaciju i elektroinstalacija.

Doboš je radni deo mašine, tj. u njemu se vrši ljuštenje paprike. Doboš je izradjen zavarivanjem i sastoji se od mreže i šipki koje omogućavaju da ljuske paprike zajedno sa vodom propadaju u levak ispod bubnja. Na dobošu su montirane četke za ljuštenje paprike. Četke su tako montirane da je moguća laka demontaža prilikom pranja.

Na ulaznom delu sistema za vodu postavljen je ventil za vodu i poluspojnicica za plastično crevo kojim se dovodi voda. U doboš je umetnut sistem cevi sa montiranim prskalicama.

Za doziranje pečene paprike u doboš služi usipni levak, koji je vijcima pričvršćen za kostur mašine. Usipni levak je tako konstruisan da omogućava nesmetan protok pečene paprike u unutrašnjost doboša. Na izlazu iz doboša oljuštenu papriku prihvata isipni levak i šalje je u sledeću mašinu na dalju preradu. Isipni levak je tako izradjen da ne dolazi do rasipanja paprike prilikom ispadanja iz doboša. Ljuske paprike zajedno sa vodom propadaju kroz mreže bubnja i upadaju u podlevak odakle se dalje odvođe cevima.

Svi navedeni delovi mašine montirani su na kostur koji je izradjen od limova i profila zavarivanjem. Na kosturu su montirane gumirane nožice za nivelaciju i podešavanje visine.

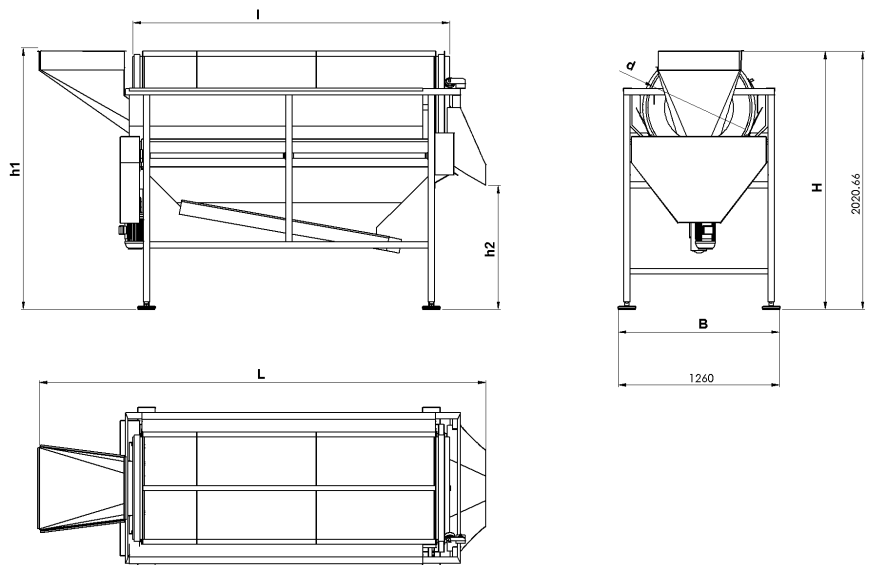
Elektroinstalacija dobošastog pilera sastoji se od elektronike smeštene u ormanu, komandi koje su postavljene na bočnoj stranici ormana, kabla i industrijske priključnice.

U sklopu elektronike ugradjen je i frekventni regulator koji omogućava promenu brzine okretanja doboša. Elektroorman i industrijska priključnica su u zaštiti IP65.

Celokupna mašina je izradjena od prohromskih limova i profila otpornih na voćne kiseline, osim motora, reduktora, lančanika, lanca i ležajeva kao i plastičnih masa dozvoljenih u prehrambenoj industriji i zadovoljava propise EU o bezbednosti hrane HACCP.

Granice isporuke: - Za vodu: poluspojnicica za plastično crevo

- Industrijska priključnica muško/žensko na kابلu dužine 5 m.



 **Compconsult**

Niška Banja, Bul. Cara Konstantina bb, Srbija, Tel/Fax: (+381 18) 4223-604, 4548-402

E-mail: office@compconsult.rs

www.compconsult.rs