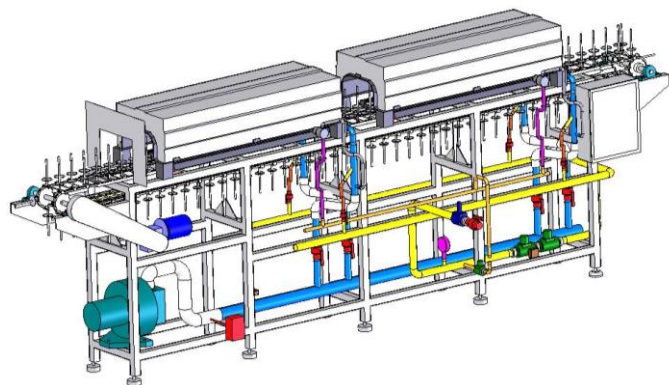
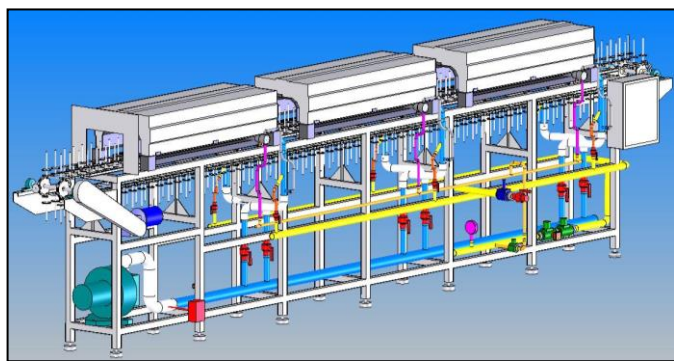


PEKAČ PAPRIKE TUNELSKI **PPT 280P-2L/680 i PPT 190P-2L/450**



TEHNIČKE KARAKTERISTIKE:	2 TUNELA	3TUNELA
KAPACITET: Na bazi sveže paprike	300 kg/h	500 kg/h
DUŽINA MAŠINE:	5300 mm	6900 mm
ŠIRINA MAŠINE:	785 mm	785 mm
VISINA MAŠINE:	1800 mm	1800 mm
BROJ TRNOVA:	190 kom	280 kom
POTROŠNJA GASA:	Do 22 kg/h	Do 33 kg/h
INSTALISANA SNAGA:	4,5 Kw	5,5 kW
NAPAJANJE:	380V/50Hz	380V/50Hz
TEŽINA:	580 kg	850 kg

Tehnički opis:

Mašina je namenjena za pečenje paprike uz pomoć plina-gasa (TNG) i transportnog lanca sa paocima-trnovima, koji vode papriku kroz termo tunele gde se vrši njeno pečenje.

Paprika se sa izvadjenom semenom ložom nabada na paoke (trnove) dvorednog transportnog lanca, kojih ima ukupno 280 (190) komada, i oni je transportuju kroz tri termo tunela u kojima se vrši pečenje plinom (gasom), preko obostrano podužno postavljenih gorionika. U svakom termo tunelu postoji po dva gasna gorionika kojima je omogućena rotacija oko uzdužne ose, a samim tim i njihovo podešavanje po visini pečenja, tako da je moguće peći papriku različite veličine u različitim zonama dejstva plamena. Ukupno postoje tri (dva) termo tunela koji su sa unutrašnje strane opšiveni debelim prohronskim kotlovskim limom koji obezbeđuje povratno isijavanje toplote, a samim tim i ravnomerno pečenje. Mešavina gasa i vazduha koji se koristi za sagorevanje na gorionicima dobija se mešanjem vazduha iz centrifugalne visokopritisne turbine i gasa koji se dodaje u struju vazduha neposredno ispred gorionika. Takođe je moguće preko gasnih i vazdušnih regulacionih ventila regulisati količinu gasa i vazduha koji prolazi kroz gorionike, a samim tim i intenzitet pečenja.

Osnovni element konstrukcije pekača je kostur mašine. Napravljen je od četvrtastih nehrdajućih prohronskih profila otpornih na kiseline. Kostur mašine je izuzetno robustan, sa dosta poprečnih ukrućujućih nosača, koji obezbeđuju održavanje geometrije mašine čak i pri najvišim temperaturama koje se mogu postići u tunelima. Na donjoj strani kostura nalaze se gumirane stope koje omogućavaju nivelaciju mašine i po neravnom podu, jer je neophodno da zbog stabilnosti mašina bude oslonjena na sve njih. Najodgovorniji deo mašine za pečenje je sistem razvoda plina i vazduha sa pratećom elektronikom. Ovaj sistem sastoji se od dva uslovna podsistema, i to razvod plina i razvod vazduha.

Celokupna mašina je izradjena od prohronskih 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.

Grenice isporuke:

Industrijska priključnica muško/žensko na kablovima dužine 5m.

Za TNG gas – kugla ventil sa holenderom 5/4"

Potreban pritisak gasa na kugla ventilu iznosi 50 µbara

Regulator pritiska gasa za pritisak 50 µbara nije predmet isporuke