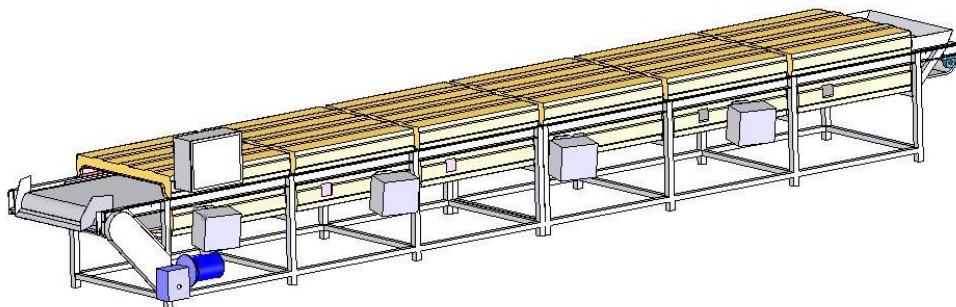


# PEKAČ PAPRIKE TUNELSKI PPT.ŽT b1/I1-n



## Tehnički opis:

Mašina je namenjena za pečenje paprike uz pomoć plina-gasa (TNG) i transportne žičane trake, koja vodi papriku kroz termo tunele gde se vrši njeno pečenje.

Paprika se sa ili bez izvadjene semene lože dovodi na transportnu žičanu traku, i ona je transportuje kroz termo tunele u kojima se vrši pečenje plinom (gasom), preko obostrano postavljenih gorionika. Termo tuneli su sa unutrašnje strane opšiveni debelim prohronskim kotlovskim limom koji obezbeđuje povratno isijavanje toplote, a samim tim i ravnomerno pečenje.

Takodje 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 nehrdjajućih 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.

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.

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.

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.

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE:	TIP MAŠINE	
	PPT.ŽT 100/650-8G	PPT.ŽT 100/900-12G
KAPACITET: Na bazi sveže paprike	700 kg/h	1000 kg/h
DUŽINA MAŠINE L:	6800 mm	9400 mm
ŠIRINA MAŠINE B:	2000 mm	2000 mm
VISINA MAŠINE H:	1250 ±50 mm	1250 ±50 mm
RADNA ŠIRINA TRAKE b1:	1000 mm	1000 mm
VISINA TRAKE NA USIPU h1:	750 ±50 mm	750 ±50 mm
VISINA TRAKE NA ISIPU h2:	1100 ±50 mm	1100 ±50 mm
BROJ GORIONIKA n:	6+2 kom	8+4 kom
INSTALISANA SNAGA:	~5,1 kW	~8,2 kW
NAPAJANJE:	380V/50Hz	380V/50Hz
MAX.POTROŠNJA PROPAN BUTAN GASA	~43 kg/h	~65 kg/h
PROSEČNA POTROŠNJA PROPAN BUTAN GASA Zavisno od kvaliteta i perioda branja paprike	50 – 60 gr/kg sveže paprike	50 – 60 gr/kg sveže paprike

