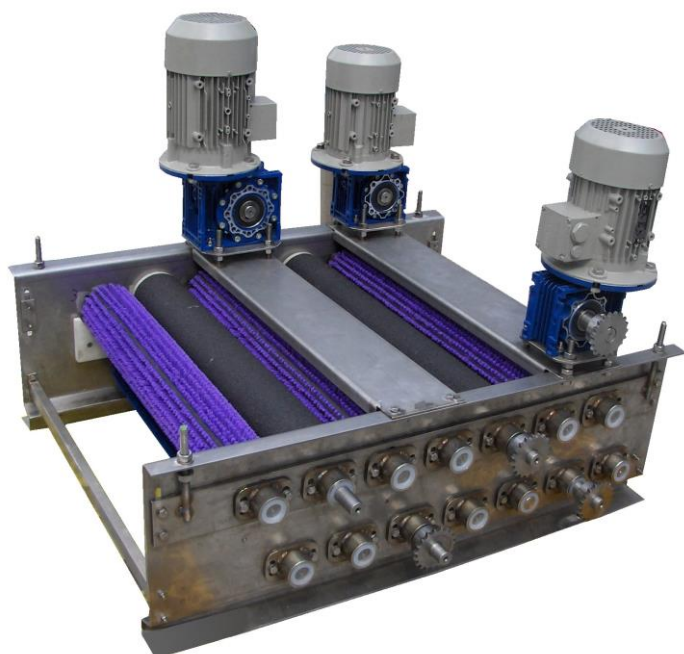
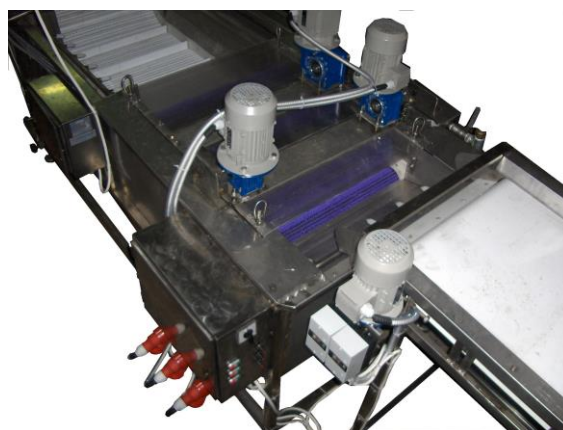


BARBOTER SA SUPER PILEROM ZA PAPRIKU **KBT/SPP 10/K4**



TEHNIČKE KARAKTERISTIKE:	
KAPACITET: Na bazi pečene paprike	1000 kg/h
DUŽINA MAŠINE:	1000 mm
ŠIRINA MAŠINE:	950 mm
VISINA MAŠINE:	400 mm
BROJ ČETAKA:	10 kom
BROJ KARBORUNDUM VALJAKA:	4 kom
INSTALISANA SNAGA:	2,6 kW
NAPAJANJE:	380V/50Hz



Tehnički opis:

Mašina se primenjuje u tehnološkoj liniji za preradu pečene paprike i to u delu čišćenja, gde se pečena paprika provlači između dva reda četaka i valjaka sa karborundumom. Time se vrši njeno čišćenje i ljuštenje uz pomoć četaka (fino čišćenje) i karborunduma (grubo čišćenje).

Mašina nije nezavisna, već se postavlja u barboter za pranje i tako čini sastavni deo tehnološke linije.

Gornji red (set) četaka i karborunduma je moguće štelovati po visini, a samim tim i zazor između njih koji prolazi paprika. Time je omogućeno da se očiste i površine kod paprika koje su nedostupne kod osnovnog čišćenja u dobošastom pileru.

Brzine četaka i karborunduma je moguće regulisati uz pomoć frekventnih regulatora za svaku pogonsku grupu pojedinačno.

Ugradjena oprema (motor, reduktor, elektro komponente, ležajevi) je vrhunskog kvaliteta od renomiranih svetskih proizvođača koji obezbeđuju pouzdan i dugotrajan radni vek mašine.

Celokupna mašina je izradjena od nerdjajućeg čelika otpornog na voćne kiseline i plastičnih materijala dozvoljenih u prehrambenoj industriji, tako da su zadovoljeni standardi za prehrambenu industriju HACCP.

Granica isporuke je priključni kabl 5m sa industrijskom priključnicom.



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

E-mail: office@compconsult.rs

www.compconsult.rs