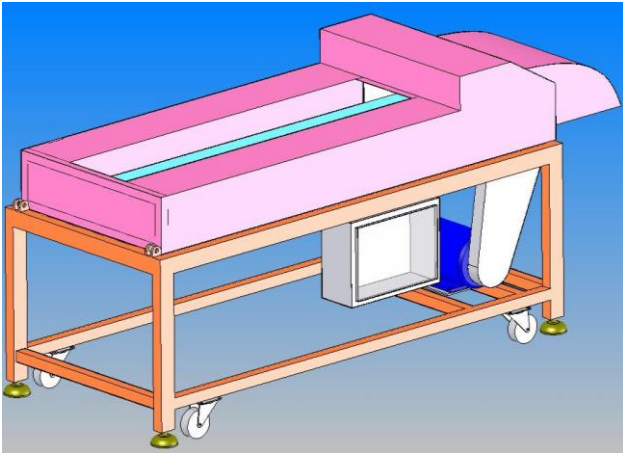
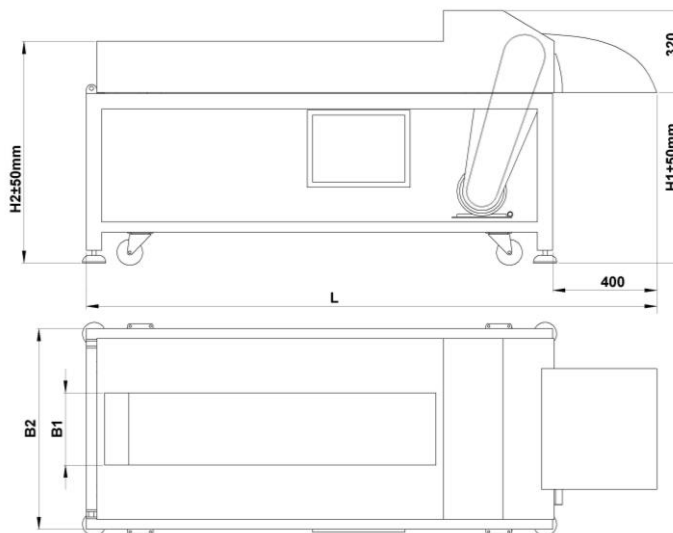


# MAŠINA ZA REZANJE PAPRIKE U REZANAC I KOCKU

## MRP-RK 30/200



<b>Tehničke karakteristike</b>	
Dužina mašine L:	2215 mm
Visina isipa H1:	650 ±50 mm
Visina usipa H2:	900 ±50 mm
Širina trake B1:	300 mm
Širina mašine B2:	780 mm
Brzina trake:	200 m/min
Instalisana snaga:	3 kW
Napajanje:	380 V/50 Hz
Kapacitet zavisi od načina hranjenja mašine i kvaliteta ulazne sirovine	do 3000 kg/h



### **Tehnički opis:**

Mašina za rezanje paprike u rezanac i kocku se koristi u tehnološkim linijama pri preradi voća i povrća (paprika, spanać i zelje, peršun, celer, prokelj, kao i kora limuna ili narandže). Služi za rezanje u rezanac ili kocku, što zavisi od alata na mišini.

Proizvod koji sečemo dovodi se na transportnu traku velike brzine, koja ga nosi do glave rezačice. Na kraju transportne trake postavljen je valjak za uvođenje proizvoda u zonu sečenja. Njegova uloga je da «pegla» proizvod i da ga gura među noževe. Kružni noževi se okreću velikom brzinom na dobro uležištenom vratilu i seku proizvod u rezanac (trake). Okretanje kružnih noževa vrši se u vrlo uskim žlebovima dveju fisknih ploča. Donja, takodje uvodna ploča pomaže rezanje, dok gornja ploča, koja je u stvari skidač ploda, preuzima rezanac sa kružnih noževa i uvodi ga na rezanje u kocku. Rezanje kocke vrše poprečni noževi koji su montirani na masivni valjak, takodje uležišten u bočne stranice sa mesinganim ležištima. Proizvod isečen na kockice preko isipnog levka pada na kofičasti elevator i odlazi na dalju preradu.

Svi delovi mašine se montiraju na robusan kostur tako da je moguće istu prenositi viljuškarom ili je pomerati preko sopstvenih točkića. Mašina je oslonjena na 4 gumirane stope koje služe za nivalaciju.

Mašina se isporučuje sa različitim alatima, što zavisi od potreba kupca. Najčešće dimenzije su:

Za rezanac: 6 ili 10 mm

Za kocku: 6x6 ili 10x10 ili 20x20 mm

Ugrađena oprema (motor, reduktor, frekventni regulator, elektronske komponente, transportne trake) je vrhunskog kvaliteta od renomiranih svetskih proizvođača koja obezbeđuje pouzdan i dugotrajan radni vek mašine. Svi delovi koji su u kontaktu sa voćem izrađeni su od nerđajućeg čelika otpornog na voćne kiseline i od plastičnih materijala tako da su zadovoljeni propisi EU za prehrambenu industriju, HACCP.

Prednost naše mašine je između ostalog i u tome što prilikom pranja istu nije potrebno izvlačiti iz tehnološke linije.



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

E-mail: [office@comconsult.rs](mailto:office@comconsult.rs)

[www.comconsult.rs](http://www.comconsult.rs)