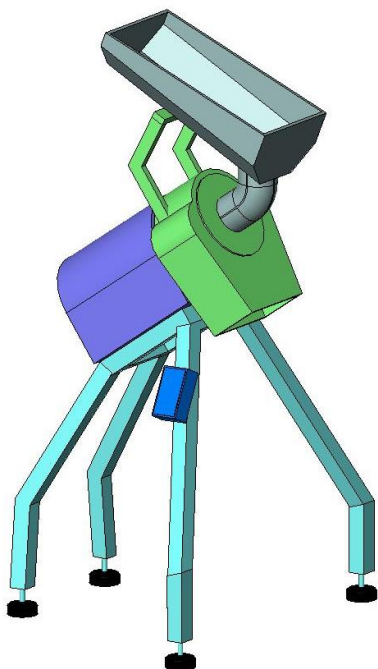


# **MLIN ZA MLEVENJE BLANŠIRANE PAPRIKE U INDUSTRIJSKI AJVAR** **MBP 37/65**



TEHNIČKE KARAKTERISTIKE:	
KAPACITET: U zavisnosti od vrste proizvoda	Do 1000 kg/h
DUŽINA:	1000 mm
ŠIRINA:	900 mm
VISINA USIPNOG LEVKA:	1700 mm
VISINA ISIPNOG LEVKA:	800 mm
INSTALISANA SNAGA:	1,5 kW
NAPAJANJE:	380V/50Hz
TEŽINA:	74 kg

## **Tehnički opis:**

Mašina za mlevenje paprike u ajvar se koristi u tehnološkoj liniji za preradu paprike i može biti samostalna ili sastavni deo tehnološke linije. Mašina služi za usitnjavanje i mlevenje pečene ili barene paprike na određenu veličinu u zavisnosti od potreba i zahteva tehnologije prerade. Krupnoća mlevenja zavisi od veličine zuba i perforacije na nazubljenom isperforiranom situ koje je lako zamenljivo.

Pečena ili barena paprika se preko usipnog koša dozira u mašinu gde se preko rotirajuće lopatice, koja je direktno postavljena na vratilo elektromotora, vrši njeno prevlačenje preko nazubljenog isperforiranog sita i nakon usitnjavanja propada kroz sito u isipni levak, a zatim ide u dalju preradu.

Pečena paprika se u mlin ubacuje sa gornje strane preko usipnog koša – levka i njeno doziranje se vrši ručno. Nakon usitnjavanja, paprika propada kroz sito i isipni levak u neki sud ili na transporter dalje u preradu.

Sa prednje strane mašine za mlevenje nalazi se revizorni otvor preko kojeg se može oprati mašina iznutra, odnosno samo sito i rotaciona lopatica.

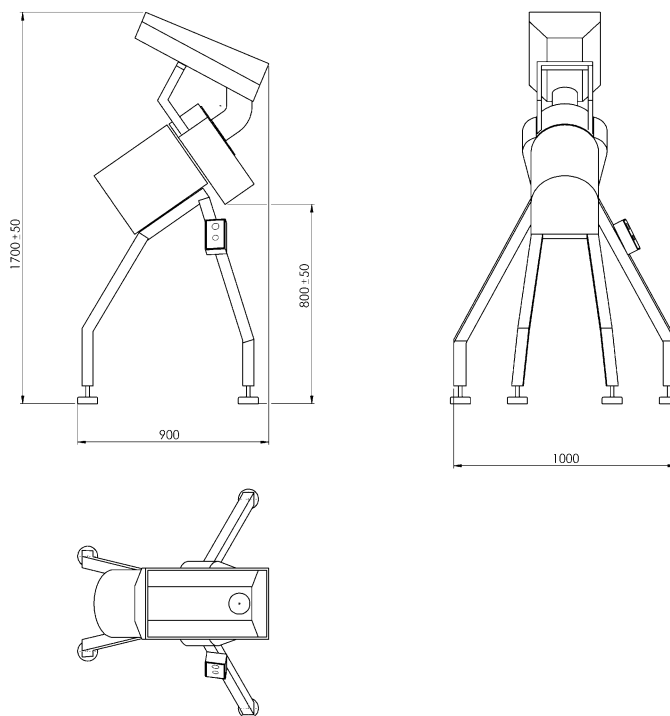
Demontaža i montaža revizornog otvora je vrlo jednostavna. Ona se vrši pomoću tri leptir navrtke.

Celokupan pogonski deo zaštićen je limom, tako da mašina ima kompaktn izgled, što olakšava njeno korišćenje kao i održavanje i pranje.

Komandovanje mašinom se vrši preko elektromotorne sklopke start / stop.

Celokupna mašina je izradjena od prohromskog čelika otpornog na voćne kiseline i plastičnih masa dozvoljenih u prehrambenoj industriji i zadovoljava propise HACCP.

Granica isporuke: kablji 3-5 m sa petopolnom priključnicom.



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)