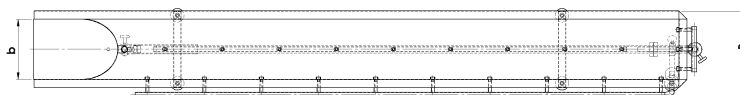
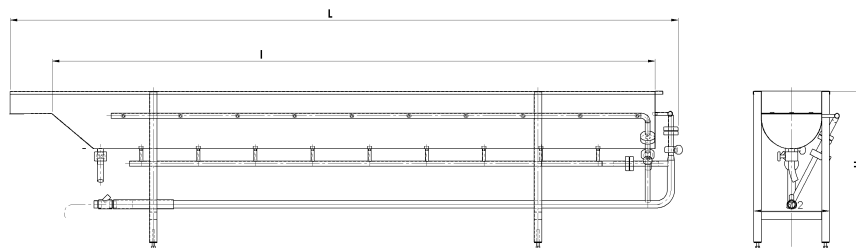
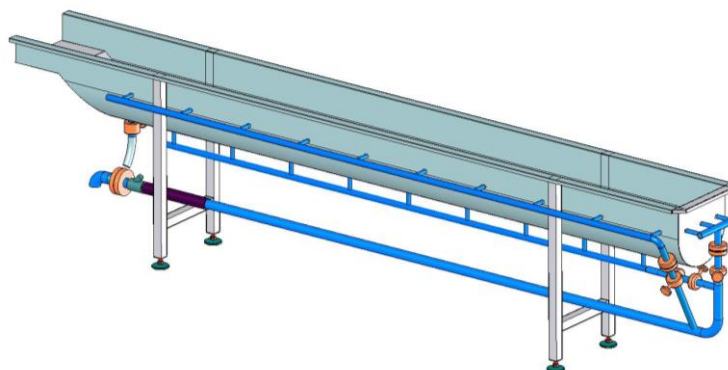


KADA ZA ŠOKIRANJE PAPRIKE VORTEX 40/350



TEHNIČKE KARAKTERISTIKE:	
VISINA MAŠINE H:	1060 ± 50 mm
DUŽINA MAŠINE L:	3900 mm
ŠIRINA MAŠINE B:	570 mm
DIMENZIJE KORITA bxl:	400x3500 mm

Tehnički opis:

Kada za šokiranje paprike se postavlja u liniju za toplu preradu paprike.

Služi za potapanje paprike u kadu posle pečenja a pre ljuštenja kore sa pečene paprike. Pečene paprike se ubacuju u kadu odmah posle pečenja i u njoj se zadržavaju određeno vreme koje je propisano tehnologijom, kako bi posle toga bilo izvršeno što efikasnije odstranjivanje kore paprike.

Na dno kade i u bočnom zidu ugrađene su mlaznice koje dodaju vodu i istovremeno izazivaju takvo vrloženje u kadi koje gura pečene paprike prema prelivu na kraju kade.

Kompletna kada kao i cevovod za dovod vode izradjeni su od nerdjajućeg čelika otpornog na voćne kiseline.

Mašina je izradjena od nerdjajućeg čelika otpornog na voćne kiseline i ispunjava uslove EU o bezbednosti hrane HACCP.