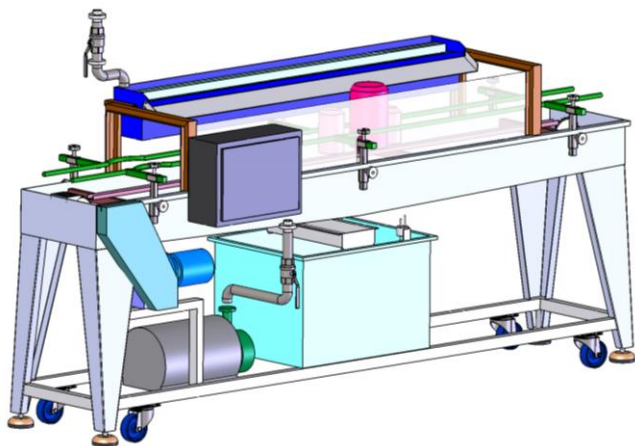


## NALIVAČICA NA KIŠU NLK 19/L



TEHNIČKE KARAKTERISTIKE:		TIP MAŠINE	
		NLK 19/200	NLK 19/250
DUŽINA MAŠINE L:		2000 mm	2500 mm
DUŽINA NALIVNE KADE I1:		1250 mm	1500 mm
ŠIRINA MAŠINE B:		760 mm	760 mm
VISINA MAŠINE H:		1150 ±50 mm	1150 ±50 mm
VISINA TRANSPORTERA h1:		850 ±50 mm	850 ±50 mm
DIMENZIJA AMBALAŽE:	Prečnik d:	Ø45-Ø160 mm	Ø45-Ø160 mm
	Visina h:	70-250 mm	70-250 mm
INSTALISANA SNAGA:		0,95 kW	0,95 kW
NAPAJANJE:		380V/50Hz	380V/50Hz

### Tehnički opis:

Nalivačica na kišu se najčešće koristi u tehnološkoj liniji za toplu preradu voća i povrća gde je potrebno ambalažu (staklena tegla, limenka i td.) napuniti nekom vrstom slanog, slatkog ili kiselog naliva.

Ambalaža se uvodi u mašinu i preko lanca se vozi ispod sekcije za nalivanje ambalaže do željene visine ili je puni do prelivanja. Količinu naliva možemo regulisati dovodnim ventilom ispred sekcije za kišno nalivanje ili preko frekventne regulacije, brzinom transportnog lanca, tj. vremenom zadržavanja ambalaže u mašini.

Sva količina naliva koji se prelije ili iscuri tokom nalivanja se sliva preko sabirne kade i filtera i sakupi se u sabirni sud gde se preko centrifugalne pumpe ponovo vraća u sistem za nalivanje.

Glavni deo mašine je noseća konstrukcija koja je napravljena od prohromskih, nehrdajućih, kutijastih profilisanih cevi. Na nju su zavareni ili prikačeni svi ostali delovi mašine.

Sa donje strane kostura postavljene su gumirane stope sa navojnom šipkom radi nivelacije mašine, ukoliko je pod neravan. Takođe, sa donje strane su postavljeni i okretni točkici koji služe za lagano i jednostavno premeštanje mašine sa jednog mesta na drugo.

Za pogon transportnog lanca koristi se motoreduktor. Njegova snaga se prenosi preko lančanog prenosa do pogonskog vratila na kome je lančanik od inox-a koji je u sprezi sa transportnim lancem takođe izradjenim od inox-a.

Transportni lanac služi za transport tegli kroz nalivačicu. On je celom svojom vučnom – nosećom dužinom oslonjen na PE klizač koji mu omogućava potporu od težine ambalaže a ujedno i smanjuje otpor pri kretanju.

Za lakiši prelaz ambalaže u i iz mašine, na ulazu/izlazu postavljene su platforme koje služe da ambalažu prihvate/proslede sa prethodne na sledeću mašinu u tehnološkoj liniji a da pri tom ne dodje do prevrtanja, prosipanja ili lomljenja same ambalaže.

U delu mašine gde se vrši nalivanje, bočno su postavljeni podužni držači ambalaže koji su, uz pomoć vertikalnih držača ograde i navrtki, pomerljivi po visini i međusobnom rastojanju preko duplih navrtki. Time je omogućeno nalivanje ambalaže svih dimenzija namenjenih za tu vrstu proizvodnje.

Iznad prostora namenjenog za prolaz ambalaže nalazi se sekcija za nalivanje preko koje se vrši nalivanje ambalaže nalivom. Na dovodnom vodu naliva a ispred sekcije za nalivanje nalazi se ručni kugla ventil kojim se reguliše količina naliva koji dotiče u sekciju a samim tim i visina naliva u ambalaži. Takođe, količinu naliva je moguća regulisati brzinom prolaza, tj. zadržavanja ambalaže u mašini uz pomoć potencijometra i frekventne regulacije koja omogućava opseg podešavanja od 5 – 50 Hz (0,5 – 5 m/min – brzina transportnog lanca).

Sav naliv koji se prelije preko ili iscuri pored ambalaže se sliva preko filtera u sabirnu kadu, koja je sastavni deo noseće konstrukcije i zavarena je za nju. Iz sabirne kade – suda, naliv se uz pomoć centrifugalne pumpe vraća nazad u sistem za nalivanje. Na sabirnom sudu je postavljen nivoregulator koji startuje pumpu kada se sud napuni i isključi kada je prazan. Oba nivoa je moguće regulisati tako da ne dodje do prepunjavanja kade (u gornjoj tački) a takođe i da se osigura da pumpa ne radi na suvo (u donjoj tački).

Celokupna mašina je izradjena od prohromskih limova i profila, otpornih na voćne kiseline, kao i plastičnih masa dozvoljenih u prehrambenoj industriji i zadovoljava propise EU o bezbednosti hrane HACCP.

Granica isporuke je priključni kablji za napajanje električnom energijom dužine 5 metara sa petopolnom industrijskom priključnicom, na ulazu kugla ventil 1" i na potisu iz pumpe kugla ventil ¾".

