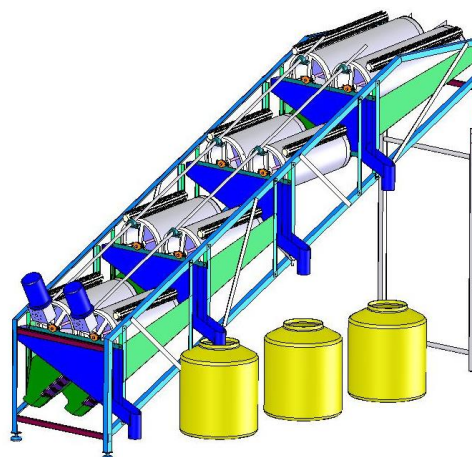
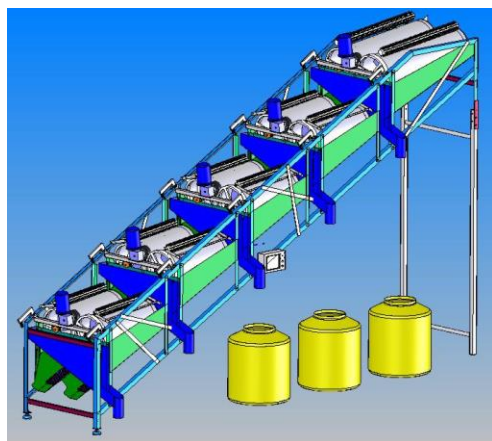
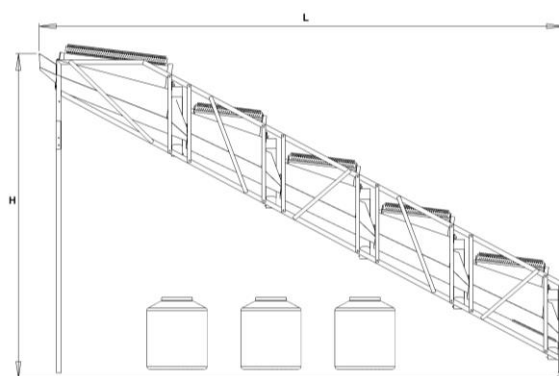


STEPENASTI DOBOŠASTI KALIBRATOR SDK 13/17 i SDK 14/17



Tehničke karakteristike	TIP MAŠINE	
	SDK 13/17	SDK 14/17
Dužina mašine L:	5600 mm	4848 mm
Širina mašine B:	1358 mm	1358 mm
Visina mašine H:	3500 mm	3000 mm
Potrošnja vode:	do 3 m ³ /h	do 2 m ³ /h
Broj stepena kalibraže:	5	4
Veličine kalibara:	13/14/15/16/17 mm	14/15/16/17 mm
Instalisana snaga:	2,2 kW	2,2 Kw
Napajanje:	380 V/50 Hz	380V/50Hz
Kapacitet na bazi sveže višnje:	1000 kg/h	1000 kg/h



Tehnički opis:

Stepenasti dobošasti kalibrator je mašina koja se koristi u tehnološkoj liniji za preradu višnje i služi za njeno kalibrisanje u više stepena kalibraže. U zavisnosti od tehnike prerade kalibrator može biti izradjen u varijanti od 3 – 5 stepena.

Projektovan je tako da se u prvoj kalibraciji odvaja najkrupnija frakcija, koja se odvodi u levak, dok sav ostali proizvod prolazi kroz sito i ide u sledeći, niži stepen kalibraže, i tako do poslednjeg stepena.

Bubnjevi u kojima se vrši kalibrisanje napravljeni su tako da se u toku kalibraže ne vrši gnječenje, cedjenje ili neki drugi oblik oštećenja višnje. Uležišteni su preko centralne osovine sa dva lagra i pogone se preko motoreduktora i zupčastog para. Svaki podužni red bubnjeva se pogoni pojedinačnim motoreduktorom i centralno postavljenim vratilom.

Celokupna višnja, koja se izdvaja po odredjenim kalibrima u isipnim levcima, prvo prolazi preko šipkastog sita koje vrši odvajanje vode i sitnih nečistoća iz proizvoda pa tek onda ide u dalju preradu.

Ispod svakog doboša i na njegovom kraju nalaze se levci za sakupljanje višnje i napravljeni su od kisleootpornog lima. Levci su tako koncipirani da sprečavaju ispadanje višnje sa strane dok svojim malim nagibom štite višnju od oštećenja prilikom prolaska kroz njih.

Brzina okretanja bubnjeva je konstantna a na zahtev kupca mogu se napraviti sa promenljivom brzinom rotacije.

Eventualno zaglavljivanje pojedinih višanja i bolje kalibrisanje postiže se sistemom sa vodenim prskalicama koje su usmerene ka bubnju i vrše njegovo ispiranje a samim tim i vlaženje proizvoda.

Konstrukcija kalibratora je napravljena od prohromskih profila otpornih na voćne kiseline. Postolje se oslanja na pod nožicama koje omogućavaju nivelaciju u slučaju da je pod neravan.

Ugrađena oprema (motor, reduktor, elektronske komponente) 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.

Granica isporuke je priključni kabal 5 m sa industriskom priključnicom.

