

Blanszownik taśmowy

„Profesjonalne systemy technologiczne dla przemysłu spożywczego i chemicznego”

Zastosowanie:

Blanszownik jest urządzeniem służącym do wstępnego gotowania warzyw pokrojonych, szczególnie delikatnych narażonych na uszkodzenia.

Zalety

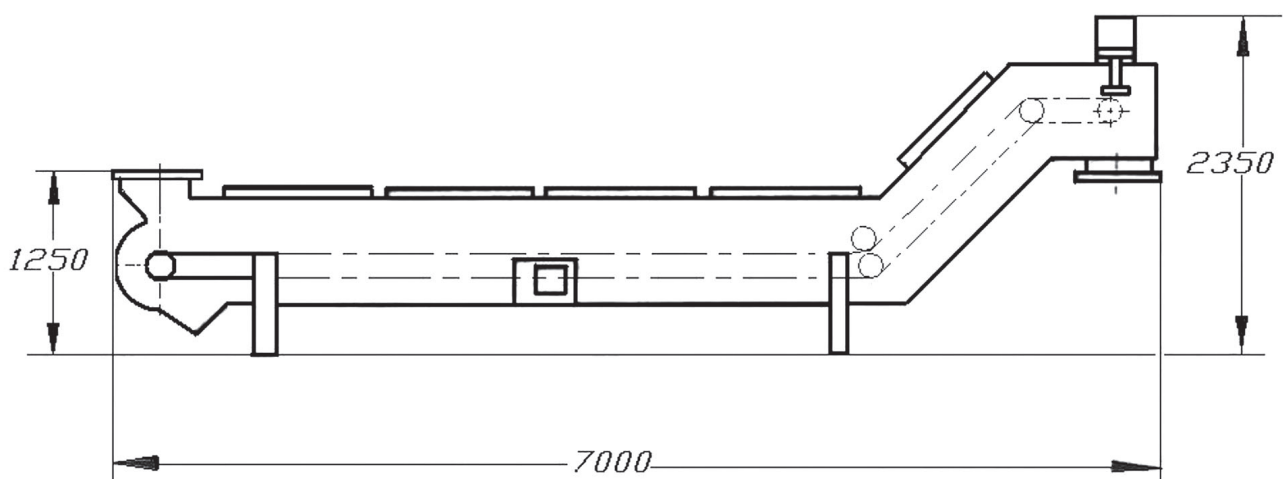
Przy pomocy blanszownika taśmowego można blanszować prawie wszystkie warzywa, ziemniaki, grzyby, które swymi wymiarami umożliwiają prawidłowy proces. Wskazane jest rozdrobnić warzywa duże i niekształtne (np. kalafior, marchew, buraczki, ziemniaki itp.). Po uzgodnieniu z dostawcą możliwe jest przystosowanie konstrukcji do warzyw pływających

Opis maszyny:

Blanszownik taśmowy składa się z wanny, w której umieszczona jest taśma ażurowa z elementami zabierającymi, napędzana przez zespół napędowy z regulowanymi obrotami. Ziemniaki (lub warzywa) przesuwane są wzdłuż wanny a w końcowej części wyprowadzane powyżej poziomu wody do wysypu. Wanna wypełniona jest wodą o określonej temperaturze. Konstrukcja wykonana jest ze stali kwasoodpornej.

Dane techniczne (w zależności od wersji i przeznaczenia):

Czas blanszowania: 8 do 20 [min]
..... lub 15 do 40 [min]
Wydajność - od 1.500 do 3.000 [kg/h]
Zużycie pary: - 0,4 do 0,6 [t/h]
Ciśnienie: - 0,6 [MPa]



Oferowane urządzenia mogą różnić się od przedstawionych na zdjęciach



www.mysak.pl

Kontakt:

tel. (+48 61) 81 01 627
fax (+48 61) 84 29 634

Adres:

Mysak Group Sp. z o.o. sp.k.
ul. Strzeszyńska 125
60-479 Poznań