

Stacja obtłuszczania pierogów, klusek i knedli

Profesjonalne systemy dla przemysłu spożywczego i chemicznego

Opis



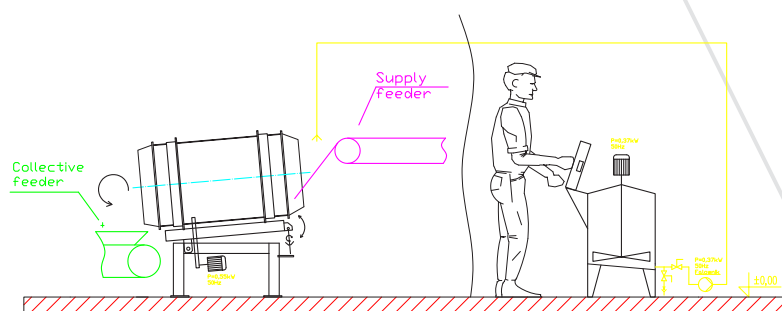
Obtłuszczarka służy do obtaczania pierogów i klusek olejem z różnymi dodatkami np. cebulą czy boczkiem. Ziarna ciał stałych w oleju nie mogą być większe niż 10mm².

Produkt dostaje się do środka urządzenia przez otwór wlotowy, następnie obracający się pod ustawionym pochylem bęben obtacza pierogi lub kluski w tłuszczu. Cztery listwy umieszczone na wewnętrznej powierzchni bębna powodują obracanie pierogów lub klusek, tak aby uzyskać jak najlepsze obtłuszczenie produktu w oleju. Wydajność urządzenia otrzymujemy za pomocą pokrętki do nastawiania żądanego kąta pochylania urządzenia. Obtoczony produkt wydostaje się ze środka urządzenia przez otwór wylotowy, który dalej może być podawany na różnego rodzaju przenośniki, transportery itp. urządzenia.

Dane techniczne*

- Wymiary gabarytowe obtłuszczarki 1400/1200/1000mm
- Wydajność 200-400 kg/h
- Prędkość obrotowa bębna ok. 9 obr./min.
- Moc silnika obtłuszczarki 1,5 kW
- Wymiary gabarytowe zbiornika 1100/900mm
- Pojemność zbiornika 60 l
- Prędkość obrotowa mieszadła 14 obr./min.

* Konstrukcja, parametry techniczne i układ urządzeń ustala się na podstawie informacji o produkcie transportowanym i parametrach uzyskanych od klienta.



Oferowane urządzenia mogą różnić się od przedstawionych na zdjęciach



www.mysak.pl

Kontakt:

tel. +48 61 810 16 27
e-mail: mysak@mysak.pl

Adres:

Mysak Group Sp. z o.o. Sp.k.
ul. Bukowska 18
62-069 Dąbrowa k. Poznań