

Blanszownik taśmowy

Profesjonalne systemy dla przemysłu spożywczego i chemicznego

Zastosowanie

Blanszownik taśmowy jest urządzeniem służącym do wstępnego gotowania pokrojonych warzyw, z uwzględnieniem tych delikatnych i narażonych na uszkodzenia.

Przy pomocy blanszownika taśmowego można blanszować prawie wszystkie warzywa, ziemniaki czy grzyby. Wskazane jest rozdrobnić duże i niekształtne warzywa (np. kalafior, marchew, buraki, ziemniaki itp.). Możliwe jest również przystosowanie konstrukcji do warzyw pływających.

Opis

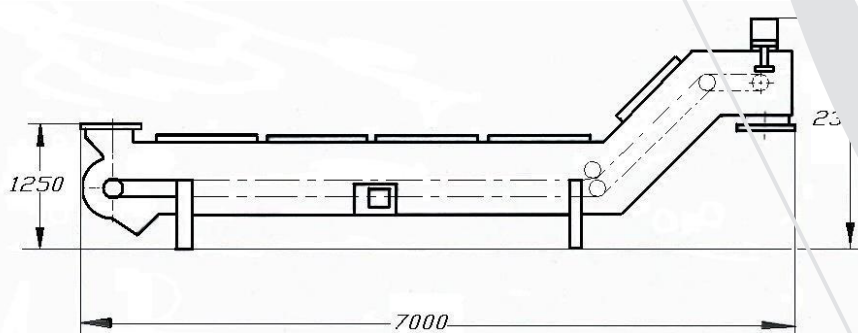
Blanszownik taśmowy składa się z wanny, w której umieszczona jest taśma ażurowa z elementami zabierającymi. Wanna wypełniona jest wodą o określonej temperaturze. Taśma napędzana jest przez zespół napędowy z regulowanymi obrotami. Blanszowane produkty przesuwane są wzdłuż wanny, a w końcowej części wyprowadzane są powyżej poziomu wody do wysypu.

Dane techniczne

Konstrukcja blanszownika taśmowego wykonana jest ze stali kwasoodpornej.

Czas blanszowania:	8 do 20 [min] 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]

* Parametry technologiczne, konstrukcja i jej poszczególne elementy są każdorazowo dostosowywane do potrzeb 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