

Obieraczka parowa

Profesjonalne systemy dla przemysłu spożywczego i chemicznego

Zastosowanie

Obieraczka parowa jest urządzeniem które wykorzystywane jest w przemyśle spożywczym i służy do rozmiękania naskórka ziemniaków lub innych warzyw.

Opis

Konstrukcja obieraczki wykonana jest ze spawanych profili zamkniętych oraz z blachy ze stali kwasoodpornej. Surowiec jest dostarczany do kosza przyjęciowego. Zapełnienie kosza kontrolowane jest za pomocą czujników lub na życzenie klienta możliwe jest zamontowanie czujników ciężaru. Gdy kosz się zapełni pneumatyczny siłownik otwiera klapę u dołu kosza i surowiec jest delikatnie przesypywany do zbiornika ciśnieniowego poprzez lejowaty otwór. Następnie zbiornik z warzywami jest zamykany a do środka wstrzykiwana jest para. Zbiornik zaczyna się obracać. Po skończonym parowaniu zamykany jest zawór doprowadzający parę, a otwierany jest zawór wylotowy. Zbiornik zatrzymuje się wylotem w dół, siłownik pneumatyczny otwiera klapę i surowiec zostaje wyładowany z pojemnika po czym pojemnik wraca do pozycji początkowej i jest gotowy do następnego cyklu.

Dane techniczne

Materiał:	Stal kwasoodporna
Moc motoreduktora:	2,2 [kW] n=1420 [obr/min]
Objętość:	0,45 [m3]
Max wsad:	150 [kg]
Zużycie pary p=0,9-1,2 [MPa]	1,0 [t/h]

* 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