

Stół kontrolny

Profesjonalne systemy dla przemysłu spożywczego i chemicznego

Zastosowanie

Stół kontrolny umożliwia ręczne doczyszczanie ziemniaków lub innych warzyw (uprzednio obranych mechanicznie) oraz eliminowanie surowca niespełniającego wymagań. Może być również stosowany do selekcji surowca przed obraniem.

Charakteryzuje go prosta i funkcjonalna konstrukcja oraz możliwość dostosowania obsługi od 2 do 8 osób.

Opis

Ważniejszymi elementami stołu są: transporter taśmowy, rynna ściekowa, napęd oraz rama.

Taśma wykonana jest z gumy, pozostałe elementy ze stali kwasoodpornej. Zasadniczym elementem stołu kontrolnego jest sektorowy transporter taśmowy. Warzywa są podawane na transporter przesuwany się z prędkością 0,2 m/s, a osoby obsługujące urządzenie ręcznie usuwają zanieczyszczenia oraz nieodpowiedni surowiec. Zanieczyszczenia są następnie kierowane na wydzieloną strefę transportera.

Dane techniczne

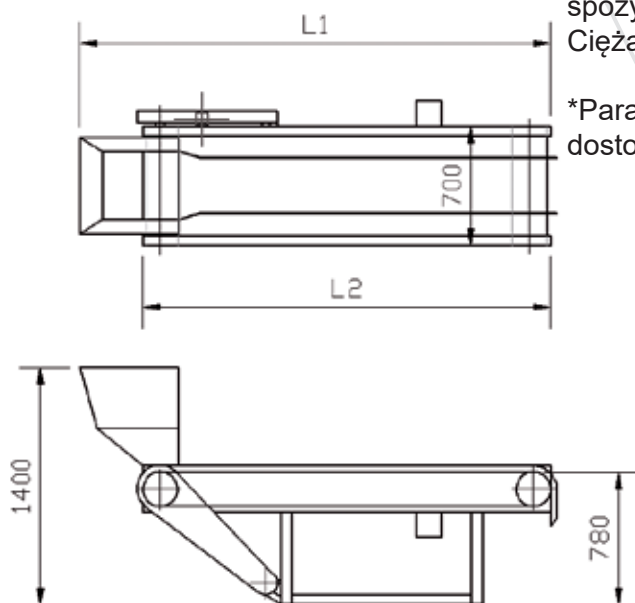
Moc: 1,1 [kW]

Prędkość taśmy: $V=0,2$ [m/s]

Rodzaj taśmy: gładka (posiada atest dla przemysłu spożywczego)

Ciężar: 300 [kg]

*Parametry technologiczne i konstrukcja jest każdorazowo dostosowywana 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