

LINIA DO MYCIA I KALIBROWANIA OGÓRKA



PRZEZNACZENIE:

Linia ta przeznaczona jest do mycia i kalibrowania ogórka w procesie jego kiszenia.

BUDOWA:

Linia umożliwia mycie oraz kalibrowanie ogórka oraz tak, aby był kiszony już z podziałem na frakcję. Takie prowadzenie procesu pozwala na kiszenie już wyselekcjonowanych wielkości produktu. W skład linii wchodzi:

- myjka wodno – powietrzna szczotkowa
- przenośnik szczebelkowy zasilający kalibrownik linkowy
- kalibrownik szczelinowy linkowy

Linia ta może opcjonalnie być rozbudowana np. o wywrotnicę opakowań, przenośnik selekcyjny, układ automatycznego naważania produktu, dozowania zalewy czy inne urządzenia automatyzujące ten proces.

WYKONANIE:

Ogórki dozujemy ręcznie lub po przez wywrotnicę (opcja) do komory zasypowej myjki szczotkowej. W komorze tej znajdują się trzy szczotki, które ocierając się o myty produkt, oczyszczają go z brudu, ziemi oraz innych zanieczyszczeń. W trakcie mycia produkt jest jednocześnie przesuwany w kierunku przenośnika ociekowego, który opróżnia urządzenie i wsypuje go do kosza podajnika zasilającego kalibrownik. Elementami sortującymi są specjalne łańcuchy z grzybkami z tworzywa sztucznego. Odpowiednie rozsunięcie łańcuchów pozwala sortować surowiec wg stosunku „grubości” do długości. Sortownik w zależności od wykonania może dzielić na trzy, cztery lub pięć niezależnych sortów. Sortowany surowiec po przejściu przez „oczko” łańcucha spada do wysypu, a następnie do worka, beczki lub innego opakowania, w którym nastąpi proces jego kiszenia.

DANE TECHNICZNE:

- wydajność: zależna od wielkości kalibrownika
- wymiary gabarytowe zespołu
 - szerokość: ok. 2 000 mm
 - wysokość: ok. 2 800 mm
 - długość: ok. 10 ÷ 15 m
- zasilanie: ok. 7,0 kW
- materiał: stal kwasoodporna, bądź elementy plastikowe
 - dopuszczone do kontaktu z żywnością

Powyższe wielkości dotyczą urządzenia umieszczonego na zdjęciu. Zależą one od indywidualnych wymagań Odbiorcy.



LINIE DO REALIZACJI PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH