

Łuszcarka do orzechów

„Profesjonalne systemy technologiczne dla przemysłu spożywczego i chemicznego”

Zastosowanie:

Łuszcarka przeznaczona jest do oddzielenia orzechów arachidowych od łusek. Oddzielanie odbywa się w sposób mechaniczny za pomocą obracających się rolek.

Opis maszyny:

Łuszcarka składa się z następujących elementów:

- Konstrukcja nośna
- Motoreduktor
- Korpus maszyny
- zespół rolek
- Układ odbioru łusek (ssawa, wentylator, cyklon)

Konstrukcja łuszcarki jest konstrukcją spawaną z rur kwadratowych 40x40x4. Do konstrukcji następnie są przekręcone wszystkie podzespoły. Motoreduktor rozdziela napęd na poszczególne pary rolek za pomocą przekładni pasowej. Rolki dwustronnie łożyskowane umieszczone są w korpusie maszyny, powierzchnia zewnętrzna rolek pokryte materiałem ciernym. Nad rolkami znajdują się zasowy dozujące odpowiednią ilość surowca do obróbki. Od góry znajduje się zasyp, do którego dodawane są orzeszki. W dolnej części korpusu pod rolkami znajduje się wysyp obranych orzeszków. Łupiny wyciągane są za pomocą wentylatora wyciągowego poprzez ssawę, następnie trafiają do cyklonu. Oddzielone łupiny zrzucane są do beczki pod cyklonem.

Dane techniczne:

Motoreduktor 1.1 kW
Wentylator wyciągowy 0.75 kW, 2800 obr/min

Oferowane urządzenia mogą różnić się od przedstawionych na zdjęciach



www.mysak.pl

Kontakt:

tel. (+48 61) 81 01 627
fax (+48 61) 84 29 634

Adres:

Mysak Group Sp. z o.o. sp.k.
Ul. Haber-Włyńskiego 7
60-408 Poznań