

Stół kontrolny

Profesjonalne systemy technologiczne dla przemysłu spożywczego i chemicznego

Zastosowanie:

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

Zalety

Prosta i funkcjonalna konstrukcja. Możliwość dostosowania do obsługi od 2 do 8 osób

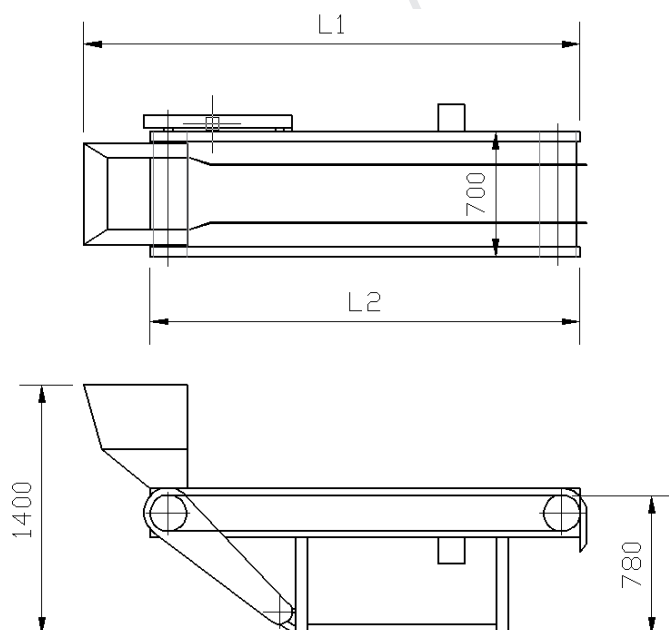
Opis maszyny:

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

Taśma jest wykonana z gumy, pozostałe elementy ze stali kwasoodpornej. Zasadniczym elementem stołu kontrolnego jest sektorowy transporter taśmowy. Warzywa są podawane na transporter przesuwający się z prędkością 0,2 m/s a osoby obsługujące ręcznie usuwają zanieczyszczenia oraz surowiec nieodpowiedni. 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]



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