

Машина резательная "Дайс 01-10"

арт. 5000



Назначение:

для нарезания на кубики мясных полуфабрикатов (мясные консервы, азу, гуляш, бефстроганов, шашлык), для нарезки шпига.

Преимущества:

это высокопроизводительная машина способная длительное время быстро нарезать свежее и замороженное мясо в автоматическом режиме.

Конструкция:

за основу конструкции была взята машина для нарезки мяса М6-ФРД, выпускаемая ранее в Литве. Установлена современная система управления на основе ПЛК «Mitsubishi», применены точные датчики положения и давления. Новый пульт управления с индикацией положения всех движущихся частей, индикацией

блокировок и аварийного состояния. Имеет фотоэлектронный датчик наличия тележки для нарезанного продукта, что исключает потери продукта при смене тележки.

В механизм резания, состоящий из двух блоков (рамок) ножей продольного резания и отсекающего ножа, мясо подается с помощью гидроцилиндра. Работа гидроцилиндра синхронизирована с работой серповидного дискового ножа. Благодаря точной работе гидравлики получаем куски с минимальным разбросом размеров. Циклы резания повторяется автоматически до окончания мяса в бункере.

Величина нарезаемых кусков зависит от размеров ножевых рамок. По заявке заказчика в комплекте могут быть: 45x45 мм (по 2 ножа в рамке); 36x36 мм (по 3 ножа в рамке); 24x24мм (по 5 ножей в рамке); 16x16 мм (по 8 ножей в рамке); 12x12мм (по 11 ножей в рамке); 8x8 мм (по 17 ножей в рамке); 6x6 мм (по 23 ножа в рамке), для нарезки шпига. Регулировка длины нарезаемых кусков плавная, регулятором скорости подачи гидроцилиндра.

Возможно укомплектование подъемником – загрузчиком для тележки – чана 200л (присоединяется к машине, обшит нерж. сталью, захват полностью нерж.).

Технические данные

Производительность, т/час	2
Вместимость бункера, л	200
Емкость резервуара гидросистемы, л	120
Электропитание	380 В
Установленная мощность, кВт	10,5
Габаритные размеры, дл. x выс. x шир., мм, не более	2440x2355x3030
Масса, кг, не более	1660

Изготовитель ЗАО «Фисон» г. Лида, Беларусь