STORM engineering

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

2020

Είναι πιθανά τυπογραφικά λάθη. Οι φωτογραφίες και τα σχέδια είναι ενδεικτικά.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	Πολυχρηστική μηχανή κοπής και ανάμιξης	3
	Εξειδικευμένη παραγωγική γραμμή κοπής κασεριού και τυριού σε ακριβές βάρος	5
	Κοπτικές μηχανές πιτών κασεριού και τυριού	7
	Δεξαμενή θερμοσυρικνωτικού πλαστικού	9
	Δοσομετρικοί μηχανισμοί πυκνόρευστων προϊόντων	11
	Γεμιστική μηχανή πιπεριών με τυρί κρέμα	12
	Πακεταριστική μηχανή βουτύρου	14
	Δοσομέτρηση κρεμώδων τυριών	16
	Πρέσα κρεμώδων τυριών	18
	Ψυκτικές εγκαταστάσεις νερού	19
	‘Αλλος εξοπλισμός	20

ΠΟΛΥΧΡΗΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Η μηχανή είναι κατάλληλη για την προετοιμασία ποικιλόμορφων προϊόντων – κρεμώδη τυριά, κρέμες γάλακτος, αλοιφές, μαγιονέζα, κέτσαπ, παιδικές τροφές, γέμιση σοκολάτας, σουρίμι, κρέμες, μαρμελάδες, διάφορες σως και άλλα ανάλογα προϊόντα.

Κατά βάση η μηχανή αποτελείται από θερμομονωμένο δοχείο, εντος του οποίου μηχανισμός ανάμιξης και τριπλό μαχαίρι κούτερ αναλαμβάνουν την κοπή και την ανάμιξη. Οι στροφές περιστροφής του αναδευτήρα και και του μαχαιριού, ρυθμίζονται σε ευρύ φάσμα, συνεχόμενα, χωρίς βαθμίδες.

Η εσωτερική επιφάνεια του δοχείου είναι κατασκευασμένη από γυαλισμένο οξύμαχο ανοξείδωτο χάλυβα, το οποίο διευκολύνει τον καθαρισμό του. Το δοχείο διατίθεται με ωφέλιμη χωρητικότητα 80, 150 και 300 (*) λίτρων. Οι γραμμικοί κινητήρες επιτρέπουν την λειτουργία και σε κλίση 30°, όπως και το άδειασμα του δοχείου.

Το καπάκι του δοχείου ανοίγει και κλείνει με γραμμικούς κινητήρες, και κατά την διάρκεια λειτουργίας ασφαλίζει με κοχλίες (κατ' επιθυμία μπορεί να εξοπλιστεί και με αυτόματη πνευματική ασφάλεια). Για την στεγανοποίηση του δοχείου κατά την διάρκεια λειτουργίας, χρησιμοποιείται πνευτατικό στεγανοποιητικό.

Ο έλεγχος της μηχανής γίνεται με προγραμματιζόμενο ελεγκτή Delta με οθόνη αφής, με τον οποίο μπορούν να ρυθμιστούν όλοι οι παράμετροι και να αποθηκευτούν πάρα πολλές συνταγές. Κατ’ επιθυμία μπορεί να εξοπλιστεί η μηχανή με ελεγκτή Siemens.

Όλα τα εξαρτήματα της μηχανής που έρχονται σε επαφή με το προϊόν είναι κατασκευασμένα από οξύμαχο ανοξείδωτο χάλυβα AISI 316, και η υπόλοιπη από AISI 304. Ειναι κατασκευασμένη σύμφωνα με τις ευρωπαϊκές 2006/42/EC, 2006/95/EC, και τις αμερικανικές USDA.

Ανάλογα με το προϊόν το οποίο θα παραχθεί, προαιρετικά η μηχανή διατίθεται με:

- επιπλέον χιτώνιο στο δοχείο για τη θέρμανση ή ψύξη του προϊόντος
- αντλία κενού 25 m^3/h (Speck);
- άμεσος ψεκασμός ατμού
- χειροκίνητη βάνα για άδειασμα DN65
- πνευματική βάνα για άδειασμα DN65
- πνευματικό κλείδωμα του καπακιού με δύο αλουμινένιους κυλίνδρους
- εξοπλισμό ατμού

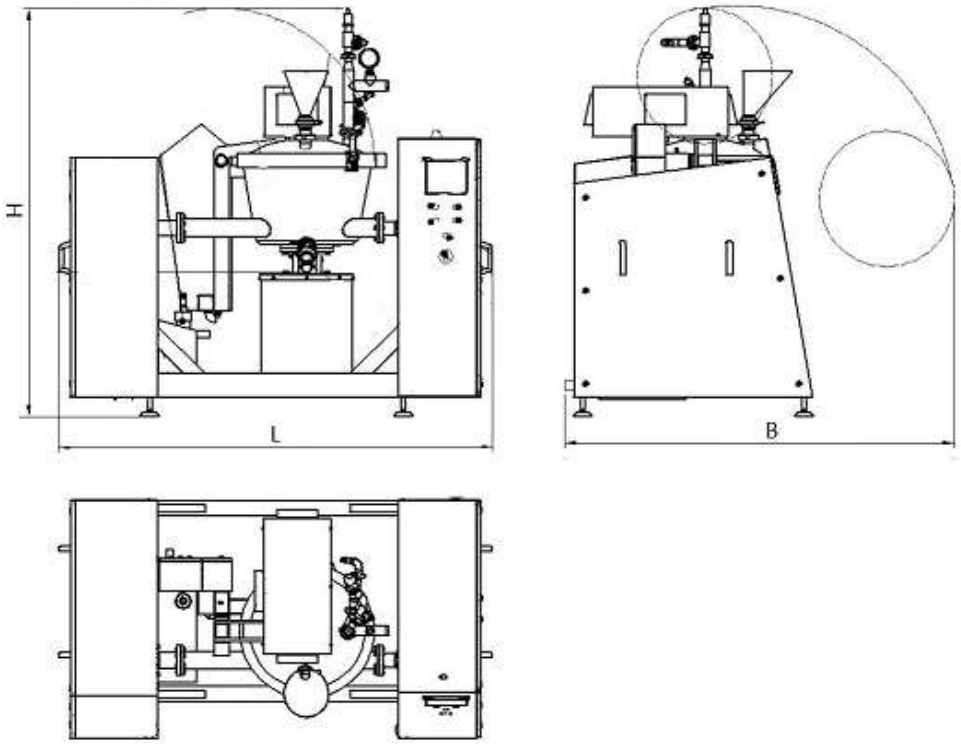






Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Κωδικός	**61.2410.08**	**61.2410.15**	**61.2410.30**
Ωφέλιμη χωρητικότητα	80 l	150 l	300 l
Στροφές μαχαιριών	300-3000 στρ/λεπτό	300-3000 στρ/λεπτό	300-3000 στρ/λεπτό
Στροφές αναδευτήρα	10-70 στρ/λεπτό	10-70 στρ/λεπτό	10-70 στρ/λεπτό
Εγκατεστημένη ισχύς	22 kW	35 kW	70 kW
Τάση λειτουργίας/ τροφ.ατμού/ Παροχή αέρα	3x400 V/50 Hz/ 3 bar, 130°C/ 6 bar, Ø8	3x400 V/50 Hz/ 3 bar, 130°C/ 6 bar, Ø8	3x400 V/50 Hz/ 3 bar, 130°C/ 6 bar, Ø8



Διαστάσεις:

Κωδικός	**61.2410.08**	**61.2410.15**	**61.2410.30**
Μήκος	2240 mm	2365 mm	2550 mm
Πλάτος σε θέση λειτουργίας	1280 mm	1455 mm	1500 mm
Πλάτος σε θέση αδειάσματος	2015 mm	2255 mm	2680 mm
Ύψος	1700 mm	1955 mm	2400 mm
Ύψος με ανοικτό καπάκι	2110 mm	2505 mm	3265 mm

(*) Η μηχανή 300 λίτρων προορίζεται για την παρασκευή κρεμώδων προϊόντων

ΚΟΠΗ ΤΥΡΙΟΥ ΚΑΙ ΚΑΣΕΡΙΟΥ ΣΕ ΑΚΡΙΒΕΣ ΒΑΡΟΣ

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΓΡΑΜΜΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΠΗ ΚΑΣΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΤΥΡΙΟΥ ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΜΕ ΑΚΡΙΒΕΣ ΒΑΡΟΣ , 6130101000

Η παραγωγική αυτή γραμμή κατασκευάστηκε για την κοπή κασεριού και λευκού τυριού από μπλοκ σε κομμάτια με ακριβές βάρος. Η γραμμή αποτελείται από υπομονάδες, μηχανή κοπής σε ακριβές βάρος και ζυγός ελέγχου με απόρριψη.

Το προϊόν τοποθετείται σε μεταφορική ταινία με ζυγαριά, όπου ζυγίζεται με ακρίβεια. Στη συνέχεια μεταφέρεται στο κοπτικό. Κατά την διάρκεια της μεταφοράς η μορφή και οι διαστάσεις του κομματιού μετριούνται από αισθητήρες λέϊζερ. Με τις παραμέτρους αυτές, ο υπολογιστής υπολογίζει το μήκος της κάθε φέτας που πρέπει να κοπεί. Μετά το κοπτικό, το κομμάτι ζυγίζεται και σε περίπτωση που είναι εκτός των ορίων βάρους απορρίπτεται.

Η μηχανή αποτελείται από ταινιόδρομο εισόδου, ζυγαριά με ταινία πολυουρεθάνης (με αυτόματο και χειροκίνητο μηδενισμό, ταινιόδρομο για την μεταφορά, 3D σάρωση με αισθητήρια λέϊζερ, κοπτικό μαχαίρι με επίστρωση τεφλόν, με σερβοκινητήρα, μηχανισμό συγκράτησης του κομματιού κατά την κοπή, ταινιόδρομος εξόδου.

Από τον ταινιόδρομο εξόδου τα κομμένα τεμάχια διέρχονται από τη ζυγαριά ελέγχου και την απόρριψη. Αποτελούνται από τρείς μεταφορικές ταινίες και το ζύγισμα είναι δυναμικό (με αυτόματο και χειροκίνητο μηδενισμό της ζυγαριάς).

Ο έλεγχος της μηχανής γίνεται μέσω προγραμματιστή DELTA με οθόνη αφής και λογισμικό, ειδικά εξελιγμένο για την συγκεκριμέν εφαρμογή, ελέγχοντας όλη την παραγωγική διαδικασία με την δυνατότητα εισαγωγής προγραμμάτων.

Είναι εξολοκλήρου κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 316 και ελιναι με τετοιο τρόπο κατασκευασμένη για εύκολο καθαρισμό.

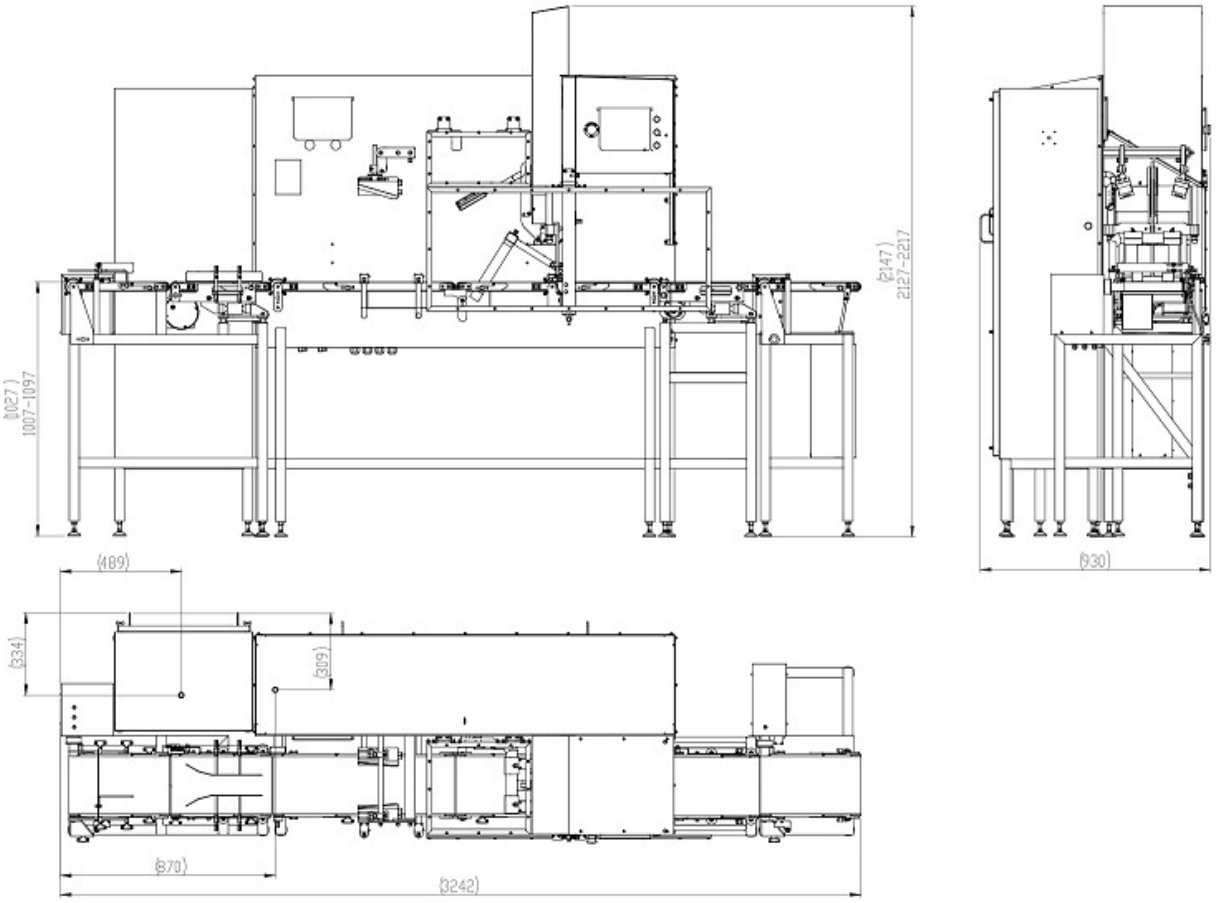


Πληρεί τις απαιτήσεις των διατάξεων για την ποσότητα των τυποποιημένων προϊόντων:

Ονομαστική ποσότητα (Qn, Vn) σε γραμμάρια ή χιλιοστόγραμμα	Μέγιστη απόκλιση	
	%	γραμμάρια ή χιλιοστόγραμμα
από 5 έως 50	±9	-
από 50 έως 100	-	±4,5
από 100 έως 200	±4,5	-
από 200 έως 300	-	±9
από 300 έως 500	±3	-
από 500 έως 1000	-	±15
από 1000 έως 10 000	±1,5	-

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Παραγωγικότητα	έως 60 τμχ/λεπτό (εξαρτάται από το βάρος)
Μέγεθος κομματιών	από 150 έως 1000 g
Έως τελική διάσταση προϊόντος (κατόπιν συμφωνίας)	400x220x150 mm
Τάση λειτουργίας	3 x 400 V, 50 Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	5 kW
Τροφοδοσία αέρα	Ø 6 mm
Εύρος πρώτης ζυγαριάς	έως 6000 g (ακρίβεια 0,5 g)
Ζυγαριά ελέγχου	έως 1000 g (ακρίβεια 0,2 g)



Διαστάσεις:

Μήκος	3242 mm
Πλάτος	930 mm
Ύψος	2217 mm

ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΚΑΣΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΤΥΡΙΟΥ

ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΠΙΤΩΝ ΤΥΡΙΟΥ ΚΑΙ ΚΑΣΕΡΙΟΥ

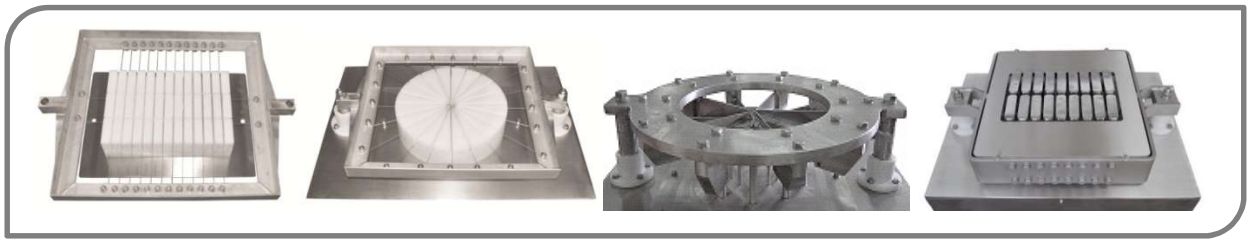


Η μηχανή αυτή προορίζεται για την κοπή στρογγυλών ή παραλληλόγραμων πιτών κασεριών ή τυριού σε ίσης διάστασης κομμάτια. Ανάλογα με το είδος του τυριού, το εργαλείο κοπής κατασκευάζεται με χορδές (61.2736.11) ή με μαχαίρια (61.2736.12).

Η μορφή του κοπτικού, δηλαδή σε πόσα κομμάτια να κοπεί, κατασκευάζεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του πελάτη, και σε μία μηχανή μπορούν να χρησιμοποιηθούν διαφορετικά εργαλεία κοπής, ενω η κάθε αλλαγή εργαλείου χρειάζεται 5-10 λεπτά.

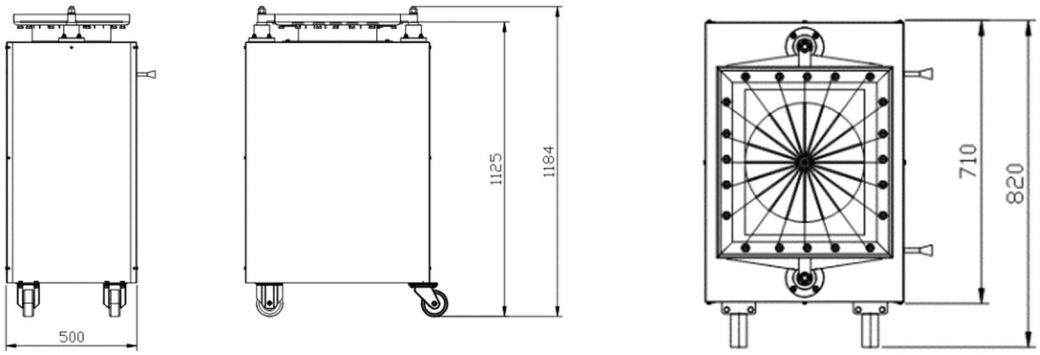
Η κίνηση του κοπτικού εργαλείου γίνεται μέ πνευματικό κύλινδρο με ταυτόχρονο πάτημα δύο χειρολαβών.

Είναι εξολοκλήρου κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304).



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Πίεση λειτουργίας	max. 0,6 MPa
Μέγιστη διάμετρος πίτας	300 mm ή 400 mm
Μέγιστο ύψος πίτας	150 mm
Κατανάλωση αέρα	8 λίτρα/κύκλο
Διαστάσεις	820x500x1184 mm



ΣΥΝΔΙΑΣΜΕΝΗ ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΠΙΤΩΝ ΚΑΣΕΡΙΟΥ 6210250005



Η μηχανή είναι συνδυασμός δύο κοπτικών εργαλείων με μαχαίρια, τα οποία κόβουν την «καρδιά» της πίτας και μετά την κόβουν σε ίσα κομμάτια (20 τμχ).

Η πίτα του κασεριού τοποθετείται από τον χειριστή στη θέση κοπής της «καρδιάς» και μετά μεταφέρεται στη θέση κοπής για κομμάτια. Η αποκομμένη «καρδιά» αφαιρείται αυτόματα από το κοπτικό.

Η κίνηση των κοπτικών είναι ταυτόχρονη και γίνεται με πνευματικό κύλινδρο.

Η μορφή των εργαλείων, σε πόσα κομμάτια να κοπεί η πίτα, κατασκευάζεται κατ' επιθυμία του πελάτη, και η μηχανή μπορεί να δεχτεί διάφορα εργαλεία η αλλαγή των οποίων απαιτεί 5-10 λεπτά.

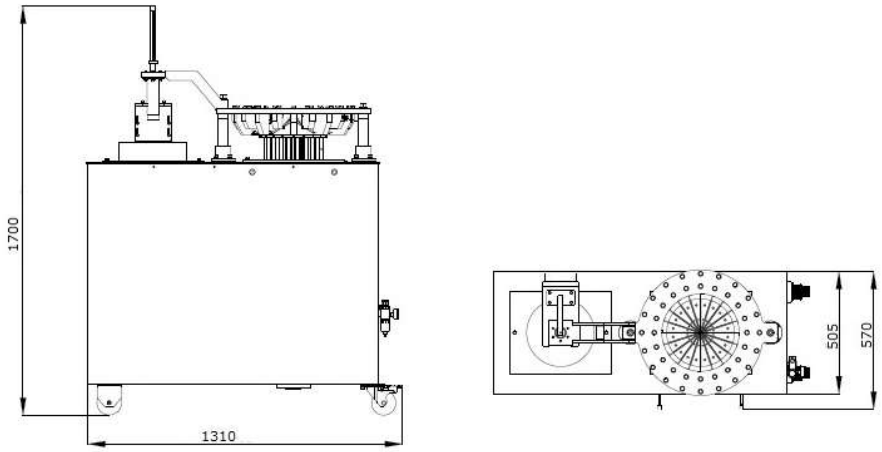
Είναι κατασκευασμένη εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304).





Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Πίεση λειτουργίας	max. 0,6 MPa
Διάμετρος πίτας	280 mm
Μέγιστο ύψος πίτας	120 mm
Διάμετρος κοπής «καρδιάς»	50 mm
Διαστάσεις	1700x570x1310 mm



ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ ΘΕΡΜΟΣΥΡΙΚΝΩΣΗΣ

ΔΕΞΑΣΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΣΥΡΙΚΝΩΣΗΣ 62.5112.01



Η μηχανή προορίζεται για την συσκευασία τροφίμων με συρικνούμενη συσκευασία διαμέσου της βύθισης σε καυτό νερό.

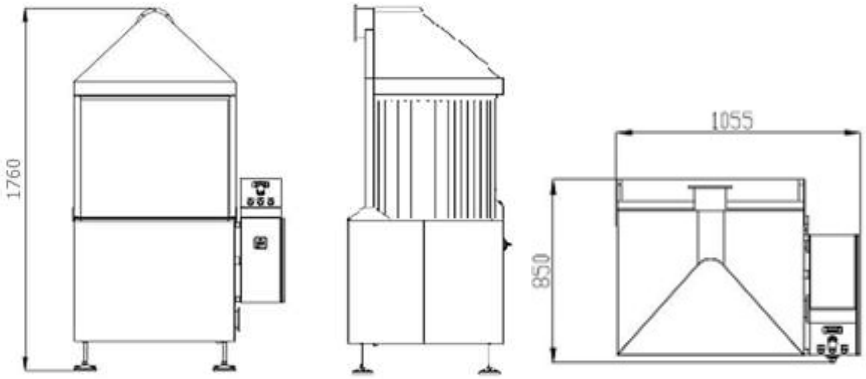
Το συυσκευασμένο με τη θερμοσυρικνώμενη συσκευασία προϊόν, τοποθετείται πάνω στη θέση εργασίας και κατά την ενεργοποίηση της μηχανής, βυθίζεται σε καυτό νερό για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, αρκετό ώστε η συσκευασία να περιτυλίξει το προϊόν και να επιτευχθεί ποιοτική συσκευασία. Ο χρόνος βύθισης και η θερμοκρασία του νερού είναι ρυθμιζόμενα.

Η θέρμανση του νερού στη δεξαμενή γίνεται με ηλεκτρικές αντιστάσεις, Η δεξαμενή διατίθεται με χοάνη εξαερισμού. Η κίνηση του τραπεζιού εργασίας γίνεται με πνευματικό κύλινδρο.

Είναι εξ ολοκλήρου κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304) και πληρεί τις προδιαγραφές 2006/42/EC, 2006/95/EC και USDA.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Διαστάσεις του τραπεζιού εργασίας	685x585 mm
Μέγιστο βάρος προϊόντος	50 kg
Εγκατεστημένη ισχύς	18,5 kW
Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz
Ισχύς θέρμανσης	2x9 kW
Τροφοδοσία αέρα	5-6 bar



Διαστάσεις:

Μήκος	1055 mm
Πλάτος	850 mm
Ύψος	1760 mm

ΠΑΡΟΜΟΙΑ

Δεξαμενή θερμοσυρίκνωσης 62.5110.01

- χωρίς εξαερισμό



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Διαστάσεις τραπεζιού εργασίας	685x585 mm
Μέγιστο βάρος προϊόντος	50 kg
Εγκατεστημένη ισχύς	18,5 kW
Τάση λειτουργίας/τροφ. Αέρα	3x400V/50 Hz
Διαστάσεις	1055x850x1215 mm

ΔΟΣΟΜΕΤΡΗΤΗΣ ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΔΟΣΟΜΕΤΡΗΤΗΣ ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, 61.2734.00

Η μηχανή χρησιμοποιείται για τη δοσομέτρηση προϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων με υψηλή πυκνότητα – μαρμελάδες, κρέμες, σως, σαλάτες κλπ. Προορίζεται για μικρές παραγωγικές μονάδες.

Η μέγιστη ποσότητα δόσης είναι 100 ml (μπορεί να κατασκευαστεί για έως και 1000 ml), ενω η ακρίβεια δοσομέτρησης είναι έως 2 ml.

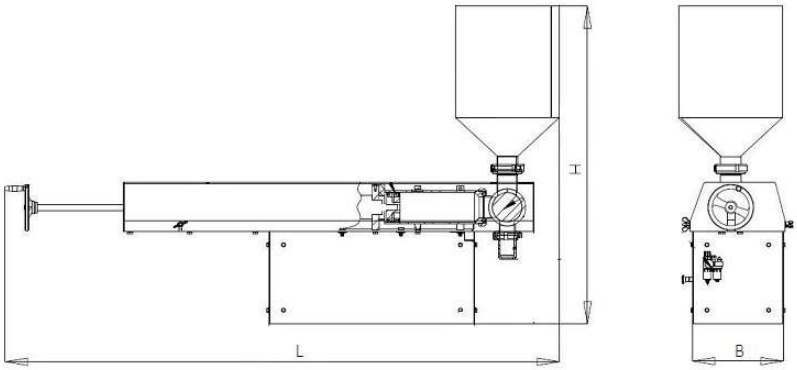
Η δεξαμενή της συσκευής είναι χωρητικότητας 11 λίτρων. Η δοσομετρική κεφαλή είναι συναρμολογούμενη για γρήγορο και εύκολο καθαρισμό. Ο όγκος δοσομέτρησης είναι ρυθμιζόμενος.

Είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304).



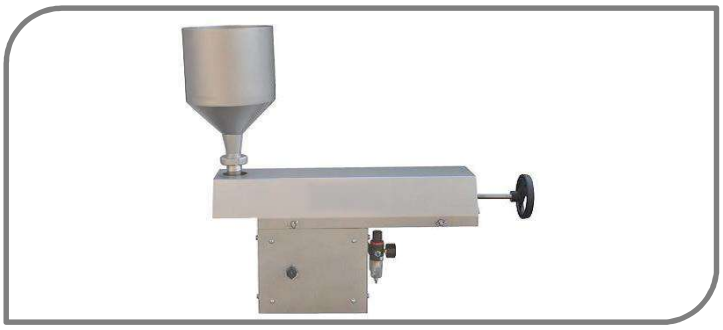
Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος όγκος δοσομέτρησης	100 ml
Χωρητικότητα δεξαμενής	11 l
Τροφοδοσία αέρα	6 bar
Διαστάσεις	920x80x290 mm



ΠΑΡΟΜΟΙΟΙ

Δοσομετρητής πυκνόρευστων προιόντων 61.2734.10



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος όγκος δοσομέτρησης	1000 ml
Χωρητικότητα δεξαμενής	20 l
Τροφοδοσία αέρα	6 bar
Διαστάσεις	1500x855x310 mm

ΓΡΑΜΜΗ ΠΛΗΡΩΣΗΣ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΜΕ ΤΥΡΙ , 6821040200

Η παραγωγική γραμμή είναι ημιαυτόματη και κατασκευασμένη για το εύκολο γέμισμα των πιπεριών με τυρί. Έχει τέσσερεις θέσεις εργασίας και αποτελείται από μεταφορική ταινία, καροτσάκι με δεξαμενή πλήρωσης και αντλία για την παροχή πρώτης ύλης και κόμβους ελέγχου.

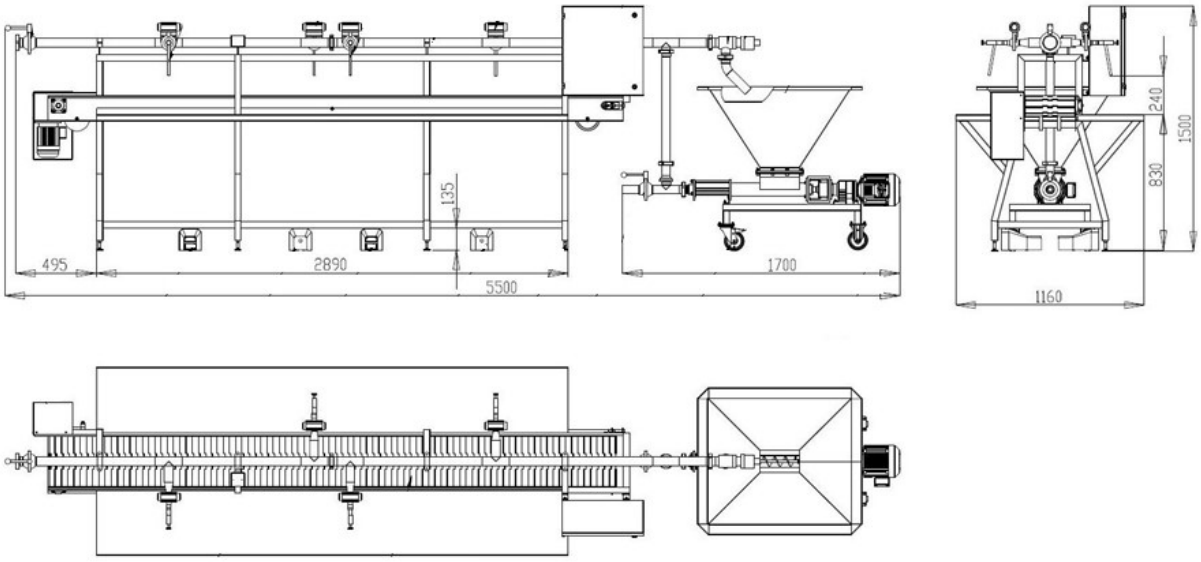
Μόλις γεμίσει η δεξαμενή πλήρωσης με πρώτη ύλη και ξεκινήσει η εργασία, η αντλία εξασφαλίζει την παροχή πρώτης ύλης στις θέσεις εργασίας μέσω αγωγού. Η παροχή της αντλίας είναι ρυθμιζόμενη. Το γέμισμα των πιπεριών γίνεται χειροκίνητα με τη βοήθεια πνευματικής βάνας που ενεργοποιείται από ποδομπουτόν. Μετά το γέμισμα η μεταφορική ταινία τα οδηγεί στην επόμενη θέση εργασίας. Σε ακραία περίπτωση αντεπίστροφο επιστρέφει την πρώτη ύλη στην δεξαμενή πλήρωσης.

Η γραμμή είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304), ενώ ο σωλήνας προσαγωγής και όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με το προϊόν από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4401 (AISI 316) – που επιτρέπει την επαφή με τρόφιμα. Πληρεί τις προδιαγραφές BDS EN 1672-2:2005+A1:2009 και HACCP.



Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz
Τάση ελέγχου	24 V DC
Εγκατεστημένη ισχύς	1,8 kW
Τροφοδοσία αέρα	7,5-7,8 bar



Διαστάσεις:

Μήκος	5500 mm
Πλάτος	1160 mm
Ύψος	1500 mm

ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ ΒΟΥΤΥΡΟΥ 6511000000

Αυτόματη μηχανή που προορίζεται για την συσκευασία βουτύρου, κρέμας τυριού, κιμά κλπ σε χαρτί αλουμινίου ή περγαμηνής. Είναι δυνατή η κατασκευή μηχανών με διάφορες παραγωγικότητες, και κάθε μία να συσκευάζει σε καθορισμένα όρια.

Η παροχή του προϊόντος γίνεται μέσω δεξαμενής και ατέρμονα κοχλία, κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα. Όλες οι επιφάνειες της μηχανής που έρχονται σε επαφή με το προϊόν, είναι κατασκευασμένες σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ευρωπαϊκών προδιαγραφών.

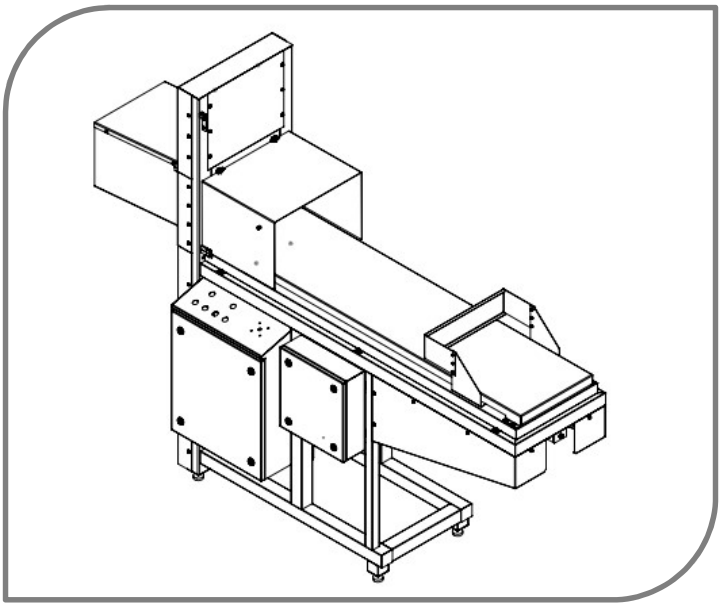
Η παραγωγικότητα είναι ομαλά ρυθμιζόμενη με inverter και εξαρτάται από την ποσότητα και το είδος της συσκευασίας (σε συσκευασία 200-250 γραμμάρια, η παραγωγικότητα είναι 35-70 τμχ/ώρα) και είναι εξοπλισμένη με συστηματα ασφαλείας



Παράδειγμα: τεχνικά χαρακτηριστικά για μηχανή συσκευασίας πακέτων 200-250 γραμμαρίων

Χωρητικότητα δεξαμενής	60 kg
Δόση	200-250 γρ.
Παραγωγικότητα	Max 70 τμχ/λεπτό Ονομαστικά 40-50 τμχ/λεπτό
Διαστάσεις πακέτου	180 g - 100x75x26 mm 200 g - 100x75x29 mm 250 g - 100x75x37 mm
Υλικό συσκευασίας	Αλουμινόχαρτο ή χαρτί περγαμηνής
Διάμετρος ρόλου	έως 400 mm
Πάχος υλικού	0,06-0,08 mm
Εγκατεστημένη ισχύς κυρίως κίνησης	2,2 Kw
Διαστάσεις	2920x1470x1540 mm
Απαιτήσεις περιβάλλοντος	Μέγιστη θερμοκρασία αέρα 30°C Μέγιστη σχετική υγρασία αέρα στους 20°C - 75%

Κοπτικό βουτύρου
6831100000

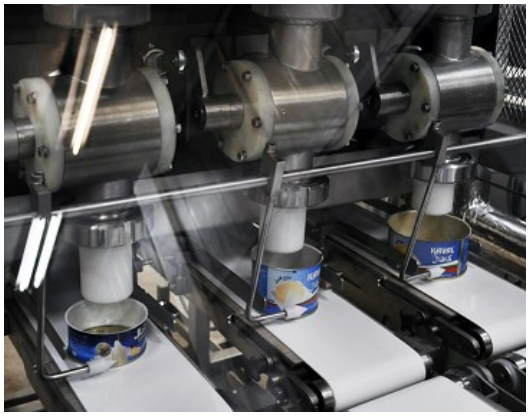


- πνευματική κίνηση κοπτικού.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Παραγωγικότητα	max. 1000 kg/h
Διαστάσεις μπλοκ	380x260x230 mm, 20 kg
Εγκατεστημένη ισχύς	0,38 Kw
Διαστάσεις μηχανής	2390x680x1850 mm

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΔΟΣΟΜΕΤΡΗΣΗ ΚΡΕΜΩΔΩΝ ΤΥΡΙΩΝ, 6710000400



Η μηχανή κατασκευάστηκε για την δοσομέτρηση προϊόντων υψηλης πυκνότητας όπως κρεμώση τυριά, σαλάτες και παρόμοια προϊόντα.

Το προϊόν τοποθετείται στη δεξαμενή της μηχανής και από εκεί με ειδικό σύστημα μεταφοράς οδηγείται σε τρείς δοσομετρικές κεφαλές. Η ταχύτητα ρυθμίζεται με τη βοήθεια σερβοκινητήρων. Χιτώνιο ατμού διασφαλίζει τη θερμοκρασία του προϊόντος. Προγραμματιστής με οθόνη αφής παρακολουθεί όλες τις διεργασίες, όπως και τη θερμοκρασία και τη στάθμη στην δεξαμενή κλπ.

Προαιρετικά διατίθεται και μεταφορική ταινία στην είσοδο με αποστείρωση της συσκευασίας.(βλ. Κατάλογο Συστήματα μεταφοράς).

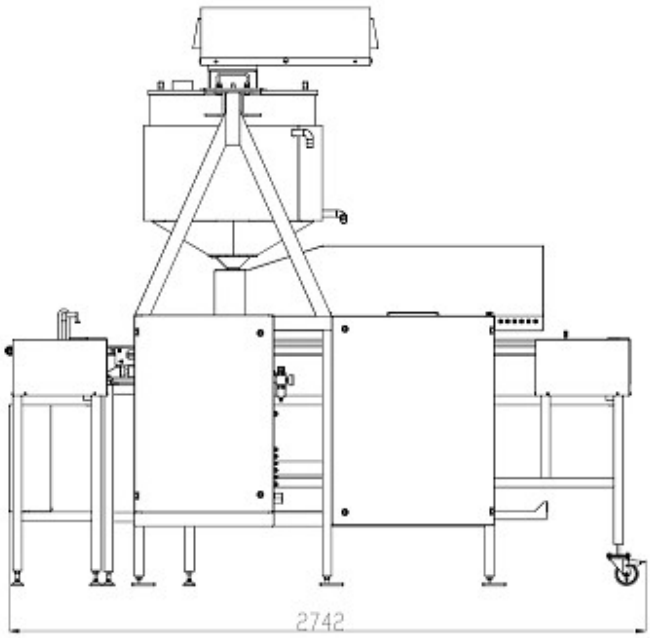
Η μηχανή είναι κατάλληλη για δοσομέτρηση από 100 έως 500 γρ., και κατόπιν παραγγελίας μπορεί να κατασκευαστεί και για δοσομέτρηση σε διαφορετικό εύρος. Η παραγωγικότητά της είναι 6000 τμχ/ώρα με συσκευασία 200 γρ.

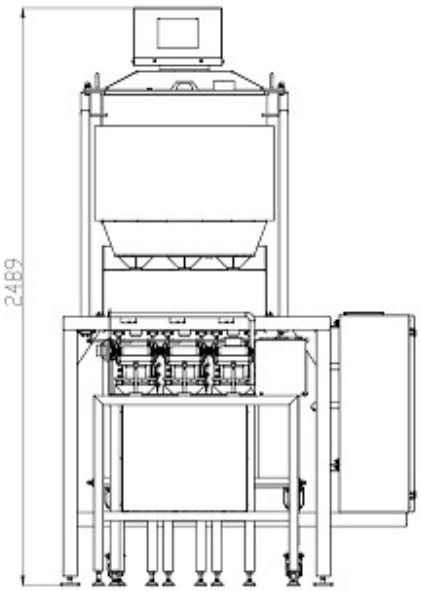
Είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304).

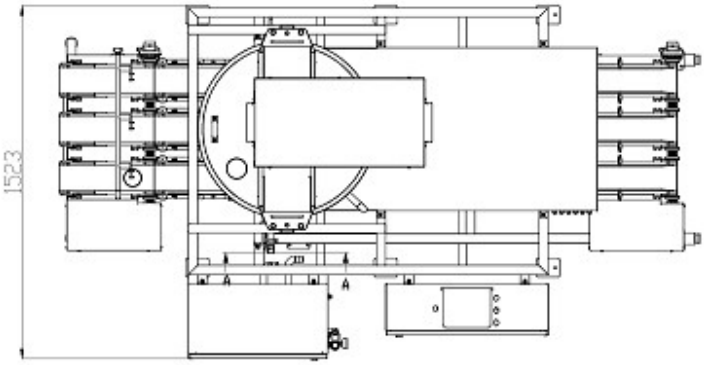


Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Παραγωγικότητα	6000 τμχ/ώρα με συσκευασία 200 γρ.
Δοσομέτρηση	100-500 γρ.
Εγκατεστημένη ισχύς	max. 2 Kw
Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz
Τροφοδοσία αέρα	max. 10 bar
Παροχή ζεστού νερού	¾"
Έξοδος ζεστού νερού	½"







Διαστάσεις:

Μήκος	2742 mm
Πλάτος	1523 mm
Ύψος	2489 mm

ΠΡΕΣΑ ΤΥΡΙΟΥ

ΠΡΕΣΑ ΤΥΡΙΟΥ, 6920010000



Η συσκευή προορίζεται για τον διαχωρισμό τυροκομικών προϊόντων από τη συσκευασία τους. Είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα 1.4301 (AISI 304).

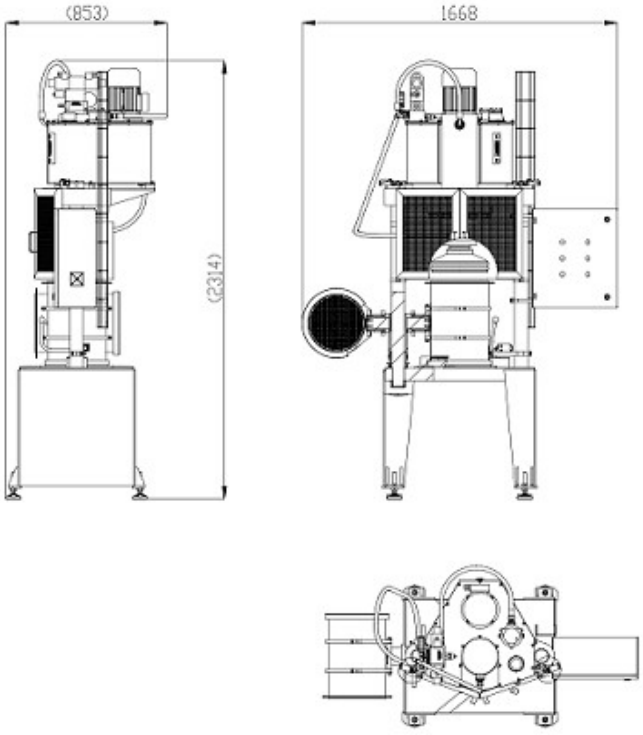
Οι συσκευασίες τοποθετούνται σε κυλινδρικό δοχείο με δικτυωτό πλέγμα στον πάτο και μετά την τοποθέτηση του δοχείου στη συσκευή πρεσσάρονται από κύλινδρο. Οι συσκευασίες παραμένουν στο δοχείο ενώ το διαχωρισμένο προϊόν συλλέγεται κάτω από τη μηχανή. Η κίνηση γίνεται με υδραυλική αντλία, τοποθετημένη στο πάνω μέρος της μηχανής.

Η πίεση λειτουργίας όπως και η ταχύτητα κίνησης του εμβόλου μπορούν να ρυθμιστούν ανάλογα με το προϊόν και το είδος της συσκευασίας.

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με δύο κυλινδρικά δοχεία, το οποίο διασφαλίζει από την μία πλευρα την ασφάλεια του εργαζόμενου και από την άλλη εξοικονομείται τεχνολογικός χρόνος. Όσο διαρκεί το πρεσάριμα και ο διαχωρισμός στο ένα δοχείο, ο χειριστής καθαρίζει και γεμίζει το άλλο. Για περαιτέρω διασφάλιση του χειριστή, η ζώνη κίνησης του εμβόλου είναι περιφραγμένη με προστατευτικό πλέγμα με ασφαλιστικους διακόπτες. Επίσης δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία η μηχανή, εάν ο κύλινδρος δεν είναι στη σωστή θέση, η οποία ελέγχεται με αισθητήριο

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Τάση λειτουργίας	3x400V/50 Hz
Εγκατεστημένη ισχύς	1,16 Kw
Μέγιστη πίεση λειτουργίας	4 MPa
Χρόνος πρεσαρίσματος	~30 s/δοχείο
Διαστάσεις	1668x853x2314 mm



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΑΓΩΜΕΝΟΥ ΝΕΡΟΥ

Η εταιρεία STORM Engineering παράγει εγκαταστάσεις παγωμένου νερού με δεξαμενές αποθήκευσης με διάφορες παραμετρους ισχύς και χωρητικότητας: από 45 000 έως 2 240 000 Kcal με δοχεία από 1 400 λίτρα έως 61 000 λίτρα.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

- δεξαμενή απο ανοξείδωτο χάλυβα πάχους 2 mm
- μόνωση πολυουρεθάνης πάχους 85 mm στις πλευρές και 100 mm στο κάτω μέρος;
- εξωτερικό περίβλημα και καπάκι από μονωμένα πάνελ
- χαλύβδινο πάτωμα
- χαλύβδινη μεταλική κατασκευή
- εναλλάκτης από ανοξείδωτο χάλυβα
- μίκτης αέρα αλουμινίου με ισχύ 3 kW;
- ψυκτική μονάδα με ηλεκτρονικο έλεγχο
- ελεγκτή με οθόνη αφής;
- ηλεκτρονικός έλεγχος συσσώρευσης πάγου
- έλεγχος των ανεμιστήρων ψύξης με πιεζοστάτη
- κομπρεσερ Bitzer.

Παράδειγμα έργου 1 440 000 Kcal, 61.2921.30:

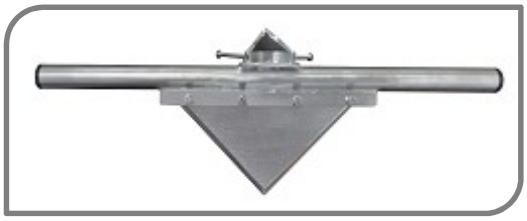




ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΣΕΡΙΟΥ

Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα DIN 1.4301 (AISI 304).

62.4005.50 - 60 mm
62.4012.89 - 100 mm



ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ ΤΕΝΕΚΕΔΩΝ
62.4012.36

Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα DIN 1.4301 (AISI 304).