

Załącznik nr 3. Specyfikacja techniczna

Linia krojenia mięsa surowego – moduł mrożenia surowca pokrojonego

Minimalne założenia dla wydajności:

- wymagana wydajność produkcji: 400-500 kg/h
- wymiary produktu: pellet wołowy, średnica 3mm
- skład produktu: mięso wołowe
- gaz: ciekły azot;
- belka natryskowa: na wejściu do urządzenia;

Wyposażenie:

- ręczny zawór kulowy + zawór nadciśnieniowy;
- bezkontaktowy termometr na podczerwień
- zbiornik buforowy przed taśmą podającą;
- przetwornica częstotliwości do wentylatora wyciągowego.

Specyfikacja parametrów:

- rama z belki nierdzewnej;
- regulowane wysokości nóg;
- bęben grubość min: 150 mm
- uszczelnienie: HDPE
- dolna sonda graniczna;
- czujnik temperatury;
- kontrola graniczna nadmiaru ciekłego azotu;

