

Załącznik nr 3. Specyfikacja techniczna

1. Linia do produktów surowych - Moduł nadziewania próżniowego i formowania

Proces nadziewania:

- wydajność przy pracy ciągłej min. 12000 kg/g;
- liczba obrotów ślimaków podających – min. 500 obr/min;
- nadziewanie ciągle na wprost i porcjowanie;
- lej min. 300 l z wlotem o wym. min 120x130mm
- zgarniak powierzchni bocznej leja montowany do krzywki podającej – wykrywalny przez detektory metalu
- przystawka formująca do wbudowania do wilka, do finalnego rozdrabniania i formowania wstęgi mięsa mielonego o strukturze „angel hair”
- separator servo – separacja dla wilka podłączonego do nadziewarki;
- separator do ciągłej separacji miesa oraz oddzielania niepożądanych części twardych;
- ilość separowania nastawiana bezstopniowo min. od 0,2 do 166 kg/h.

Proces formowania:

- możliwość niskociśnieniowej produkcji produktów formowalnych o dowolnym kształcie np. burgerów
- wydajność min. 200p/min dla burgera 125 gramowego
- podwójne ostrze sierpowe do rozdziału porcji w dyszy formującej
- regulacja wysokości górnej taśmy układu spłaszczania w celu określenia grubości produktu;
- dysza formująca – 2 szt.
- rolka strukturalna – 1 szt.
- formierka do formowania burgerów o wybranym kształcie (min. okrągły, owalny)
- system stempli do wygładzania górnej powierzchni – system nadążny za przesuwem wstęgi mielonego.

Proces odmierzania porcji:

- urządzenie do produkcji ciągłej i dzielenia porcji mielonego

- porcjowanie mięsa ułożonego na wstędze
- dwie zsynchronizowane taśmy;
- automatyczne podkładanie papieru i zsynchronizowane odcinanie razem z porcją;
- automatyczny system rozpoznawania papieru
- system lokowania produktu na tacki
- panel dotykowy do kontroli wszystkich parametrów rozdzielacza tacek i transportu tacek oraz deponowania produktu;
- taśma doprowadzająca produkt na tackę;
- wózek na osprzęt;

Transport surowca i sekcja ważenia surowca:

- taśma zrzucająca
- wysokość zrzutu: min 850 mm;
- min. szerokość taśmy zrzucającej: 240 mm;
- min. wydajność przy swobodnym rozkładaniu – 270 produktów na minutę.;
- do przelotowego sprawdzania wagi porcji;
- zakres wielkości porcji min. 3.759 g przy rozdzielczości od 0,1 g;
- taśmociąg o szerokości min. 260 mm
- sekcja wlotowa taśmociągu o długości min. 370 mm;
- komunikacja wagi z pozostałymi urządzeniami produkcyjnymi
- automatyczna regulacja nadziewarki do żądanej wartości;
- obsługa za pomocą ekranu LCD
- ochrona przeciw nadmuchom powietrza;
- podajnik papierków pod hamburgery