

## Załącznik nr 3. Specyfikacja techniczna

### Linia krojenia mięsa surowego – moduł krojenia

Specyfikacja dla procesu krojenia:

- min 4 programowalne prędkości ślimaka;
- średnica gardzieli min. 200 mm.;
- automatyczna kontrola prędkości ślimaka doprowadzającego w zależności od obciążenia ślimaka roboczego;
- lej o pojemności min 500 litrów;
- trzypunktowy wspornik szarpaka;
- minimalne wydajności dla świeżego mięsa wołowego o tem. 0 st. C – 9000 kg/h przy siatce końcowej fi 19 i 7000 kg/h przy siatce końcowej fi 8;
- minimalne wydajności dla bloków mrożonego mięsa wołowego o tem. -18 st. C – 2000 kg/h przy siatce końcowej fi 19 i 1000 kg/h przy siatce końcowej fi 8;
- minimalne wydajności dla bloków mięsa wołowego wstępnie rozmrożonego o tem. -7 st. C – 2500 kg/h przy siatce końcowej fi 19 i 1500 kg/h przy siatce końcowej fi 8;
- dedykowane sterowanie z wyświetlaczem umożliwiające nastaw takich parametrów jak min.: prędkości ślimaków (roboczego i doprowadzającego), monitoring obciążenia napędu ślimaków, możliwość zapisów receptur)
- szarpak 5 skrzydłowy do mrożonego – wzmocniony do mrożonego;
- pierścień dystansowy do mrożonego – wzmocniony do mrożonego;
- siatka 7,8 mm , 13 mm i 19 mm;
- czujnik poziomu surowca w leju 1 stopniowy;
- system CIP do mycia łożyska głównego.