

Załącznik nr 3. Specyfikacja techniczna

Linia do krojenia zamrożonych bloczków mięsa – kostkownica

1. Urządzenie przeznaczone do cięcia mięsa mrożonego do -3°C
2. Boczny docisk zasuwu załadowniczej magazynka
3. Komora wstępnego zasypu produktu przed magazynkiem
4. Zmienna prędkość cięcia
5. Sterownik z panelem dotykowym
6. Sterowanie komputerowe
7. Proste i bezpieczne mocowanie siatki
8. Posuw stempla: min. 4-60 mm
9. Wymiary magazynka: min. 120 x 120 x 550 mm
10. Taśma odprowadzająca gotowy produkt do wózka typu „cymber”
11. Maszyna wyposażona w następujące zestawy tnące:
 - 1) zestaw traka do krojenia mięsa w kostkę o wymiarach min.: 10 x 10 mm
 - 2) nóż spiralny odcinający
 - 3) zestaw do cięcia kiełbas w talarki o grubości: 4mm, 5mm, 6mm, 7mm, 8mm; grubość ustawiana na tarczy na stałe przez założenie odpowiednich podkładek dystansowych, zestaw składający się z:
 - tarcza 4 nożowa ze stali nierdzewnej
 - rama prowadząca traka ślepa, przednia
 - rama prowadząca traka ślepa, tylna
 - nasadka tłoka z tworzywa, długa
 - zestaw podkładek dystansowych pod nóż grubości 1mm.



KRAJOWY
PLAN
ODBUDOWY



Rzeczpospolita
Polska



Ministerstwo
Aktywów Państwowych

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU

