



Коптильно-варочная рама Z8 1010x1000x1960 8 уровней



Внимание, изображение товара может отличаться от реального в зависимости от модели и выбранной модификации!

1. Описание, область применения.

Рама колбасная для термокамер и камер дозревания Z-образная предназначена для размещения мясных деликатесов, колбас, сосисок, птицы, рыбы, сыров в процессе их термообработки (варки, копчения, вяления, сушки), дозревания, а также при душировании и охлаждении обработанных продуктов и их транспортировке на предприятиях пищевой промышленности. Конструкция рамы Z образной обеспечивает равномерную загрузку и распределение продукта, что позволяет значительно облегчить термическую обработку и добиться высокой производительности.

Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии и не вступающая в химические реакции с продуктами питания. Это позволяет использовать Z-образную колбасную евро-раму (тележку) на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов. Конструкция Z образной рамы позволяет экономить пространство при хранении, вставляя одну раму в другую.

Различные модификации колбасной тележки позволяют подобрать оптимальное, с точки зрения продуктивности и востребованности, число уровней (полок) для размещения продукции. Каждая направляющая представляет собой гребенку с пазами 32 мм для трехлучевых вешал (палок) или шампуров, с полкой для установки решетки или противня при необходимости. Это позволяет использовать одну раму под различные потребности производства. Стандартная направляющая имеет стопор. Для удобства передвижения может быть изготовлена с ручками для тяги.

Тележка для копчения Z-образная комплектуется шестью неповоротными колесными опорами по три с каждой из сторон. Средняя пара колес устанавливается на 10 мм ниже крайних для легкой маневренности и перемещения по производственному помещению, так как при поворотах, удерживая раму в вертикальной оси, центр тяжести оказывается на средней паре колёс. В стандартной модификации устанавливаются высококачественные, износостойкие полиамидные колеса \varnothing 160 мм. Кронштейн изготавливается из листового металла 3,0 мм индивидуально на каждое колесо или общий на 3 колеса.

2. Особенности.

- каркас рамы сварной, выполнен из профильной трубы 60x40 и 40x40 мм;
- 6 полиамидных колес;
- полки под установку колбасных перекладин и сеток.

3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (загрузочная)	1010 мм
Глубина	1000 мм
Высота	1960 мм
Количество уровней	8 уровней
Расстояние между уровнями	200 мм
Грузоподъемность	до 300 кг
Вес	67 кг

МАТЕРИАЛ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Профильная труба	AISI 304 (08X18H10)	AISI 430 (12X17)

КАРКАС

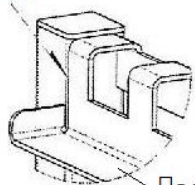
Несущая часть	профильная труба 60x40 мм
Рама	профильная труба 40x40 мм
Каркас	Сварной

Возможно изготовление несущей части рамы из профиля 60x60 или 40x40, в зависимости от нагрузки, размеров термокамер и технологии производства.

НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

	Стандарт	На заказ
Толщина металла	2,0 мм	2,0 мм
Модификация	гребенка с полкой	гребенка или полка
Ширина паза	32 мм	от 14 мм
Количество пазов на уровень	16 пазов	в зависимости от модификации
Ширина полки	14 мм	от 14 до 30 мм
Стопор на направляющей	без стопора	со стопором
Количество уровней	8 уровней	от 6 до 15 уровней
Шаг между уровнями	200 мм	в зависимости от модификации

Гребенка



Полка

