



Коптильно-варочная рама 1020x1000x1960 13 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 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 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 колбасную раму (тележку) на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов.

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. Углы рамы усилены косынками с толщиной металла 3,0 мм. Для удобства передвижения может быть изготовлена с ручками для тяги.

Тележка для копчения 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 ø 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 40x20 мм;
- 6 полиамидных колес;
- полки под установку колбасных перекладин или шампуров.

3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (загрузочная)	1010 мм
Глубина	1000 мм
Высота	1960 мм
Количество уровней	13 уровней
Расстояние между уровнями	122 мм
Грузоподъемность	до 360 кг
Вес	82 кг

МАТЕРИАЛ

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

КАРКАС

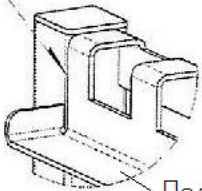
Несущая часть	профильная труба 60x40 мм
Рама	профильная труба 40x20 мм
Каркас	Сварной

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	18 пазов	в зависимости от модификации
Ширина полки	25 мм	от 14 до 30 мм или без полки
Ограничитель на полке	без ограничителя	стопор
Количество уровней	13 уровней	от 8 до 15 уровней
Шаг между уровнями	122 мм	в зависимости от модификации

Гребенка



Полка

Вариант изготовления направляющей с гребенкой и полкой.

КОЛЕСА

Тип колес	полиамидные
Диаметр	ø 160 мм
Температурный режим	от -20 до + 180° С
Нагрузка на колесо	до 350 кг
Кронштейн	листовой металл 3,0 мм

4. Условия эксплуатации.

Допустимая высота препятствия качению	7 мм
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч
Грузоподъемность*	30 кг на уровень
Температура эксплуатации	от - 20 до + 180° С

* Грузоподъемность тележки рассчитана при условии равномерного распределения груза на всех уровнях.

5. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации копильно-варочной рамы необходимо соблюдать следующие условия:

1. Рама должна регулярно проверяться, чтобы обеспечить ее безопасность и надежность. Регулярное обслуживание включает очистку и смазку колес. Для обработки поверхности не использовать средств с хлором и аммиаком, это может привести к помутнению металла. Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, появление микротрещин может стать причиной скопления бактерий на поверхности.
 2. При работе с евро-рамой необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
 3. Максимальная загрузка. Не следует перегружать раму. Это может привести к ее повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка на один уровень не должна превышать 30 кг.
 4. Температурные условия. Рама предназначена для работы при температуре от -20 до +180° С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения рамы.
 5. Допустимая высота препятствия качению 7 мм. Максимальная скорость перемещения 4 км/ч.
- Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность колбасной рамы.

6. Гарантия.

Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил и условий эксплуатации. Гарантия не распространяется на быстроизнашиваемые детали, относящиеся к расходным материалам: колеса, ролики, подшипники.

