



Коптильно-варочная рама Ж11 1000x1020x1960 11 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 Ж-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 Ж 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 Ж-образную 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. Углы рамы усилены косынками с толщиной металла 3,0 мм. Для удобства передвижения может быть изготовлена с ручками для тяги.

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

3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (загрузочная)	1000 мм
Глубина	1020 мм
Высота	1960 мм
Количество уровней	два ряда 11 уровней
Расстояние между уровнями	143 мм
Грузоподъемность	до 550 кг
Вес	101 кг

МАТЕРИАЛ

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

КАРКАС

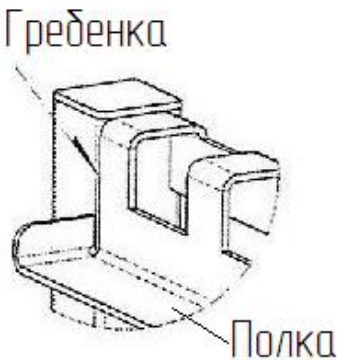
Несущая часть	профильная труба 60x40 мм
Рама	профильная труба 40x20 мм
Каркас	Сварной

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	гребенка с полкой или полка
Ширина паза	32 мм	от 14 мм
Количество пазов на уровень	20 пазов	в зависимости от модификации
Количество уровней	два ряда по 11 уровней	от 8 до 15 уровней в ряд
Шаг между уровнями	143 мм	в зависимости от модификации

Вариант изготовления направляющей с гребенкой и полкой.



Допустимая высота препятствия качению	7 мм
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч
Грузоподъемность*	25 кг на уровень
Температура эксплуатации	от - 20 до + 180° С

