



## Коптильно-варочная рама Ж14 1000x1020x1960 14 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 14 уровней |
| Расстояние между уровнями | 114 мм              |
| Грузоподъемность          | до 700 кг           |
| Вес                       | 115 кг              |

МАТЕРИАЛ

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

КАРКАС

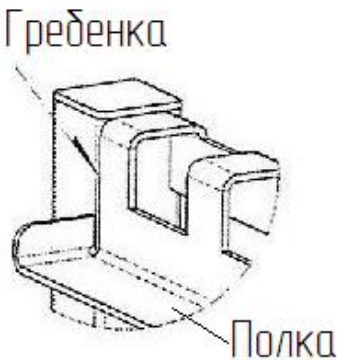
|               |                           |
|---------------|---------------------------|
| Несущая часть | профильная труба 60x40 мм |
| Рама          | профильная труба 40x20 мм |
| Каркас        | Сварной                   |

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 14 уровней | от 8 до 15 уровней в ряд     |
| Шаг между уровнями          | 114 мм                 | в зависимости от модификации |

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*                     | 25 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 коптильно-варочной рамы Ж14 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 25 кг.
  - 4. Температурные условия. Рама Ж-образная 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.

