



W-280AL с загрузчиком WS-1 (опция)

Содержание:

1. Функциональное назначение.....	2
2. Процесс выполняемый оборудованием	2
3. Принцип действия оборудования.....	2
4. Базовая комплектация модели:.....	3
5. Преимущества автоматического углового волчка:	5
6. Технические данные.....	5
7. Опции	5
8. Схемы и чертежи	8

2021

1. Функциональное назначение

Предназначен для размельчения свежего мяса и выполнения других технологических операций в зависимости от примененного оснащения.

Предусмотрен для обработки разных видов фарша.

2. Процесс выполняемый оборудованием

Волчок размельчает замороженные мясные блоки размерами 600 x 400 x 200 мм Сырье вследствие вращения подающего и рабочего шнека, проходят через вращательную систему ножей между неподвижными решетками, и размельчаются.

3. Принцип действия оборудования

Принудительная подача сырья в рабочую часть осуществляется вспомогательным шнеком - это обеспечивает постоянную загрузку режущего механизма и высокую удельную производительность. Рабочий шнек имеет витки, уменьшающиеся в сторону выгрузки продукта. Мясо с соответствующим весом и температурой подается в загрузочный бункер и шнеками направляется к режущему механизму.

Важнейшая часть волчка - *режущий механизм*.

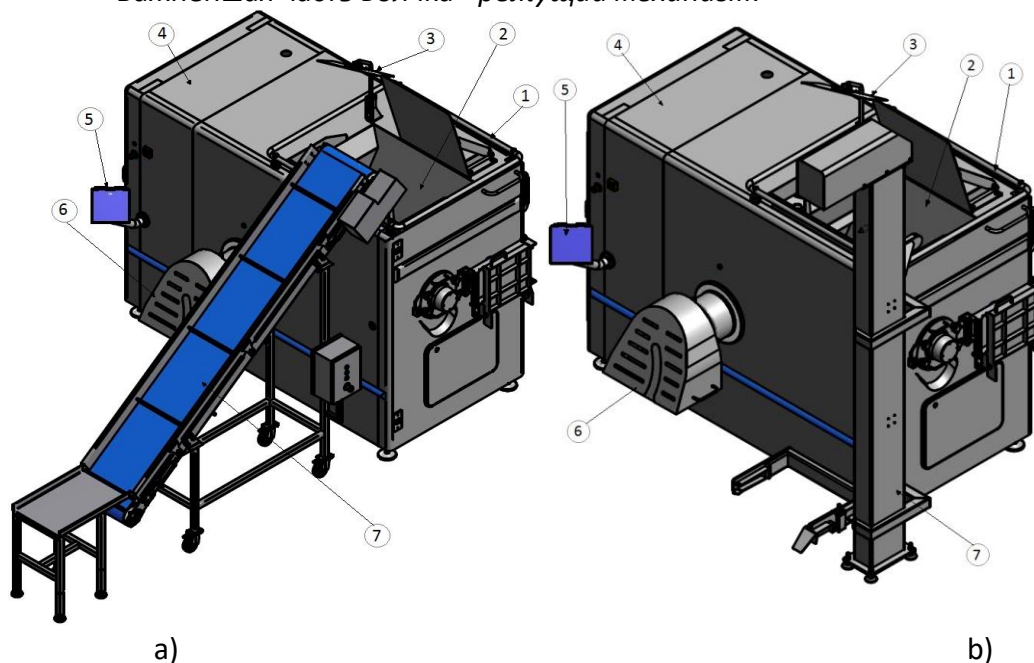


Рис. 1. Узлы и системы:

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Выключатель безопасности, | 5. Панель управления, |
| 2. Воронка, | 6. Защитная крышка для горловины, |
| 3. Зеркало, | 7. а) загрузчик столбовой, |
| 4. Корпус | 7. в) загрузчик ленточный транспортер. |

W-280 AL – характеристика версии:

- Для замороженного (тем. -20 °С).
- Загрузочная воронка вместимостью 650 л.
- Приспособленный к механической загрузки.
- Подающий шнек имеет опцию обратного хода.

4. Базовая комплектация модели:

- 4.1. Загрузочная воронка вместимостью 650 л.
- 4.2. Горловина, расположенная на высоте, соответствующей высоте стандартной 200 л тележки.
- 4.3. Подающий шнек.

Предназначен для транспортировки сырья передвигая винтовыми лопастями в нужном направлении. С плавной регулировкой скорости. Автоматическая система синхронизации скорости шнека в зависимости от заданной скорости рабочего шнека.

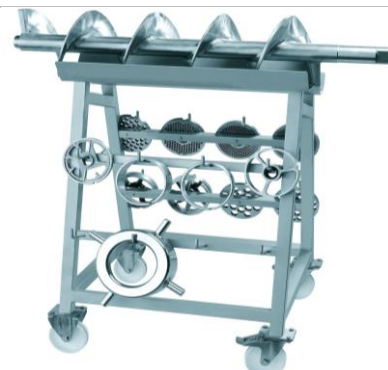
- 4.4. Рабочий шнек

Предназначен для транспортировки сырья к режущему механизму, перемещением вдоль вращающейся винтовой поверхности внутри оборудования.



- 4.5. Гидравлический выталкиватель рабочего шнека.
- 4.6. Зеркало - позволяет следить за внутренней частью воронки во время работы волчка.
- 4.7. Комплект режущего механизма

Тележка для элементов волчка – необходима во время мойки машины.



- 4.8. Система безопасности:

- защитная крышка для горловины - кислотоустойчивая сталь, с электрической блокировкой;
- выключатель безопасности вокруг загрузочной воронки;
- блокирующая ступень - при выключенном приводе обеспечивает безопасный осмотр через воронку.

- 4.9. Панель управления – кнопочная панель

Работой волчка управляет микропроцессорный командо-контроллер с операторской панелью, предохраненной от влажности.

Функции операторской панели:

- управление скоростью подающего и рабочего шнеков,
- управление загрузкой,
- управление выталкивателем рабочего шнека,
- функция аварийной остановки.



4.11. Режущий набор для свежего и мороженого мяса

- Шрот - подступенек

Подрезной нож с тремя отверстиями.
Толщина шрота - 44 мм.



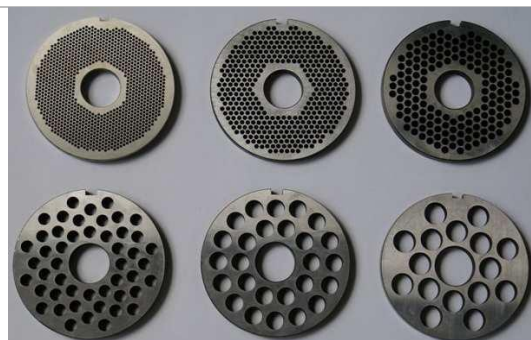
- 2-сторонний 6-перый нож – 2 шт.

Допущен к работе с мясом темп. свыше -2°C ,



- Набор решеток

6 штук решеток к оборудованию с разным диаметром отверстий:
 $\varnothing 3$, $\varnothing 5$, $\varnothing 8$, $\varnothing 13$, $\varnothing 20$, $\varnothing 25$ мм.
Возможность выбора других диаметров отверстий решеток.



Диаметр отверстий решетки	d=3 мм	d=5 мм	d=8 мм	d=13 м м	d=20 м м
Производительность кг/ч – свежий продукт $+4^{\circ}\text{C}$.	6 000	9 500	10 800	11 400	12 750
Производительность кг/ч – замороженный продукт - 18°C после прохода через гильотину или flaker (дробилка).	1 800	2 200	2 500	2 800	3 900

- Кольца режущего комплекта

Делятся на два типа:
– дистанционное – 2 штуки,
– опорное – 1 штука. Служит для стабилизации шнека режущего механизма.



5. Преимущества автоматического углового волчка:

- ✓ Высокое качество измельченного мяса.
- ✓ Исполнение камеры давления и подающего шнека из очень прочного на стирание кислотоустойчивого материала.
- ✓ Уникальная конструкция рабочего шнека, производство на обрабатывающих станках ЧПУ из одного элемента стали при помощи метода обработки резанием.
- ✓ Режущая система состоит из высокого качества режущих инструментов.
- ✓ Современное и эргономическое строение машины.
- ✓ Комплексная система техникой безопасности.
- ✓ Система измельчения мороженых мясных, и рыбных блоков.

6. Технические данные

УГЛОВОЙ ВОЛЧОК – W-280 AL		
Диаметр горловины	мм	280
Объем воронки	дм ³	650
Обороты рабочего шнека	об/мин	54 - 270
Обороты подающего шнека	об/мин ± 3%	5 – 23
Напряжение электрического питания	В; (+N+PE)	3 × 400
Частота электрического питания	Гц	50
Мощность двигателя привода рабочего шнека	кВт	156
Мощность двигателя привода подающего шнека	кВт	26
Мощность двигателя привода загрузки	кВт	1,1
Максимальная температура фарша	°С	85
Наружные размеры: – длины / со столбовым загрузчиком – ширина / со столбовым загрузчиком – высота / со столбовым загрузчиком	мм	3545/ 3545 2365/2525 2330/2610
Масса волчка	кг	~ 5 100

Продавец оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования и изменять его технические характеристики, в связи с изменениями конструкции машин и индивидуальными пожеланиями клиента.

7. Опции

- 7.1. Режущий набор из инструментальной стали (6 сеток, 2 ножа и 1 шрот с 3-я отверстиями), для свежего мяса.
- 7.2. Режущий набор из кислотоустойчивой стали (6 сеток, 2 ножа и 1 шрот с 3-я отверстиями), для свежего мяса.
- 7.3. Специальный нож для мороженого мяса и шкурки

Специальный нож для замороженного мяса и шкурок.
Строение: 4-перый, 2-сторонний, кольцевой с кольцом
с пазом для шпонки шириной 10 мм



7.4. Нож 6-перый 2-сторонний кольцевой

Предназначение:

- мясо при темп. выше -2°C ,
- твердый сыр.

Строение: 6-перый, 2-сторонний кольцевой.



7.5. Нож 6-перый 2-сторонний кольцевой

Предназначение:

- мясо при темп. выше -2°C ,
- твердый сыр.

Строение: 6-перый, 2-сторонний кольцевой.



7.6. Нож S-4 HD – 4-перый 2-сторонний с кольцом

Нож 2-сторонний.

Назначение: свежее мясо.

Возможность применения, для мяса выше -2°C .

Строение: 2-сторонний 4-перый нож.



7.7. Столбовой загрузчик WS-1

Столбовой загрузчик WS-1 для стандартных тележек вместимостью до 200 л.

Мощность двигателя привода	кВт	1,1
Максимальная скорость подъема	м/мин	8,6
Размеры:		
– длина		1 220
– ширина	мм	1 300
– высота		3 609
Максимальная высота подъема тележки	мм	1 980
Масса	кг	250







7.8. Мостовой загрузчик типа WPD-2

Предназначен для загрузки EUROBOX емкостью 600 л.



7.9. Надставка для загрузки с помощью WPD-2

7.10. Дожилковщик для сепарации сухожилия и хрящей - электрический

Сепаратор	<p>Электрический</p> 
Сепарирующий нож	
Опорное кольцо <i>(монтируются вместе с решетками из стандартного машинного оборудования)</i>	
Специальная решетка вместо опорного кольца; размер: \varnothing 5 мм	

7.11. Контроллер типа Touch 7,5"

7.12. Прибор для изменения натяжки приводного ремня

8. Схемы и чертежи

8.1. Чертежи оборудования W-280AL со столбовым загрузчиком с основными размерами:

