

Промисловий вовчок – це пристрій, призначений для подрібнення м'яса в великих обсягах. Ось основні принципи її роботи:

Принцип роботи вовчка

1. Завантаження сировини:

- Для початку м'ясо завантажується в спеціальну бункерну камеру. За потреби до м'яса можуть додаватися спеції або інші інгредієнти.

2. Подрібнення

- **Шнек:** Основним елементом, який рухає і подрібнює м'ясо, є шнек. Він обертається, переміщуючи м'ясо до ріжучого механізму.
- **Ножі та решітки:** М'ясо, яке проходить через ріжучу зону, обробляється за допомогою ножів та решіток. Ножі обертаються, зрізаючи м'ясо, а решітки визначають потрібну величину шматочків. Залежно від розміру перфорації в решітці, можна отримати м'ясний фарш різної консистенції.

3. Видалення готового продукту:

- Після подрібнення фарш виходить через решітку. Готовий продукт можна збирати в контейнери або направляти далі на обробку.

4. Система автоматизації:

- Сучасні промислові мясорубки можуть бути обладнані автоматизованими системами контролю, які регулюють швидкість обертання шнека та ножів, а також можуть синхронізувати процес з іншими етапами виробництва.

5. Очистка і обслуговування:

- Для підтримання гігієничності и продовлення строка служби мясорубки важливо регулярно очищати ріжучі механізми і конструкції.

Вигоди використання промислового вовчка

- **Висока продуктивність:** Призначена для обробки великих обсягів м'яса, що дозволяє підвищити ефективність виробництва.
- **Уніфікованість продукту:** Забезпечує однорідну консистенцію фаршу.
- **Зручність в експлуатації:** Часто мають прості у користуванні пульти управління.

Якщо у вас є додаткові питання або потрібна більш детальна інформація про конкретні моделі або функції, дайте знати! Наші менеджери завжди поруч.