



Kalibrownik wibracyjny dwupokładowy

ZASTOSOWANIE

Kalibrownik wibracyjny to urządzenie przeznaczone do segregacji produktów wg ich wymiarów charakterystycznych. Urządzenie to znalazło bardzo duże zastosowanie w zakładach przetwórstwa owoców i warzyw, zarówno do segregacji produktów świeżych jak i mrożonych.

BUDOWA I ZASADA DZIAŁANIA

Sita patrząc od góry wkłada się od największego do najmniejszego. Taki sposób kalibracji umożliwia bardzo dużą skuteczność kalibracji (do 95%). Specjalne kierownice montowane na końcu pokładu pozwalają kierować produkt na lewą lub na prawą stronę urządzenia. Pozwala to na zmianę konfiguracji pracy linii bez konieczności przestawiania maszyn. Specjalne wysypy sprowadzają kalibrowany produkt na jedną wysokość. Produkt może być odbierany przez przenośnik, do kontenera lub bezpośrednio do worka.

DANE TECHNICZNE

- Wymiary gabarytowe:

UWAGA!

Nasze urządzenia są dostosowywane wymiarowo do wymagań klienta na indywidualne zamówienie.

- Wysokość: od 1 000 mm do 2 500 mm
- Szerokość robocza od 400 mm do 1 500 mm
- Długość: od 1000 mm do 4 000 mm

- Napęd- dwa silniki wibracyjne łapowe

- Wanna wibracyjna zawieszona na oscylatorach

- Częstotliwość pracy regulowana płynnie za pomocą falownika

- Szafa sterująca nierdzewna

- Napięcie na przyciskach sterowania 24V

- Sita montowane na szybkozłączach klamrowe, umożliwiające bardzo szybką wymianę i demontaż podczas mycia

- Całość urządzenia (z wyłączeniem silników wibracyjnych i zawiesznień) wykonana ze stali kwasoodpornej 1.4301
- Do urządzenia wydawana jest deklaracja zgodności i oznakowanie CE.