

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Россия +7(495)268-04-70

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Казахстан +7(7172)727-132

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Киргизия +996(312)96-26-47

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://novator.nt-rt.ru/> || nra@nt-rt.ru

Устройство нарезки (рыбы, мяса, филе, овощей)

074-01-200Ч(Н)



предназначено для пищевых производств позволяет эффективно осуществлять такие операции как:

1. Нарезка тушек и полутушек рыбы на кусочки (соленая и копченая сельдь, скумбрия и сходная по характеристикам рыба);
2. Нарезка мяса бескостного на стейки (говядина, свинина, курица, индейка и т.п.);
3. Нарезка овощей и фруктов очищенных на кусочки (морковь, лук, яблоки и т.п.).

Можно осуществлять нарезку ломтиками, соломкой (в зависимости от шага ножей) и кубиками (в два прохода). Для удобства точного позиционирования продукта на подающем транспортере предусмотрен регулируемый боковой ограничитель. Имеется возможность варьировать размер нарезаемых кусочков (за счет изменения расстояния между режущими дисками) - данная возможность оговаривается на этапе заказа, также можно заказать транспортеры другой длины.

Принцип работы режущего механизма основан на конструкции, в которой применен специальный упорный вал, расположенный под режущими ножами. В упорном вале имеются проточки под лезвия дисковых ножей, ножи могут на этапе регулировки опускаться и фиксироваться на нужной глубине относительно внешней поверхности упорного вала, тем самым осуществляется регулировка глубины реза для исключения недорезания продукта.

Подача и отведение продукта осуществляется при помощи двух отдельных съемных транспортеров, которые не имеют контакта с ножами. Продукт подается к режущему механизму подводящим транспортером, попадает на вращающийся синхронно с ножами упорный вал и проходит через блок дисковых ножей. Нарезанный продукт попадает на отводящий транспортер.

В технологическом процессе исключена возможность контакта ленты с ножами, что может требовать плановой её замены, а также давать вероятность попадания частичек материала ленты в продукт.

Съемная конструкция транспортеров, ножей, упорного вала позволяют проводить более тщательную мойку рабочих зон устройства, а полностью выполненная из нержавеющей стали конструкция устройства повышает его санитарно-гигиенические характеристики, надежность и долговечность.

Устройство оснащено частотным регулятором, позволяющим регулировать скорость движения транспортерных лент и скорость вращения ножей. Данная возможность необходима для подстройки режущего механизма под плотность и другие особенности продукта, позволяя добиваться оптимального качества реза.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Производительность, кг/ч, не более	2000
Длина рыбы, мм, не более	350
Толщина рыбы, мм, не более	55
Скорость движения подводящего транспортера, м/мин	0-12
Длина подводящего транспортера, мм, не более	1000*
Ширина ленты подводящего транспортера, мм	350
Ширина рабочей зоны, мм, не более	330
Распределенная нагрузка на ленту, кг/м	15
Размер кусочков (ширина реза), мм	10*
Частота вращения режущих ножей, об/мин	0-50
Количество режущих ножей, шт.	32*
Диаметр режущих ножей, мм	200
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм, не более	1600x800x1600
Масса, кг, не более	220

А лматы (7273)495-231 А нгарск (3955)60-70-56 А рхангельск (8182)63-90-72 А страхань (8512)99-46-04 Б арнаул (3852)73-04-60 Б елгород (4722)40-23-64 Б лаговещенск (4162)22-76-07 Б рянск (4832)59-03-52 В ладивосток (423)249-28-31 В ладикавказ (8672)28-90-48 В ладимир (4922)49-43-18 В олгоград (844)278-03-48 В ологда (8172)26-41-59 В оронеж (473)204-51-73 Е катеринбург (343)384-55-89	И ваново (4932)77-34-06 И жевск (3412)26-03-58 И ркутск (395)279-98-46 К азань (843)206-01-48 К алининград (4012)72-03-81 К алуга (4842)92-23-67 К емерово (3842)65-04-62 К иров (8332)68-02-04 К оломна (4966)23-41-49 К острома (4942)77-07-48 К раснодар (861)203-40-90 К расноярск (391)204-63-61 К урск (4712)77-13-04 К урган (3522)50-90-47 Л ипецк (4742)52-20-81	М агнитогорск (3519)55-03-13 М осква (495)268-04-70 М урманск (8152)59-64-93 Н абережные Челны (8552)20-53-41 Н ижний Новгород (831)429-08-12 Н овокузнецк (3843)20-46-81 Н оябрьск (3496)41-32-12 Н овосибирск (383)227-86-73 О мск (3812)21-46-40 О рел (4862)44-53-42 О ренбург (3532)37-68-04 П енза (8412)22-31-16 П етрозаводск (8142)55-98-37 П сков (8112)59-10-37 П ермь (342)205-81-47	Р остов-на-Дону (863)308-18-15 Р язань (4912)46-61-64 С амара (846)206-03-16 С анкт-Петербург (812)309-46-40 С аратов (845)249-38-78 С евастополь (8692)22-31-93 С аранск (8342)22-96-24 С имферополь (3652)67-13-56 С моленск (4812)29-41-54 С очи (862)225-72-31 С таврополь (8652)20-65-13 С ургут (3462)77-98-35 С ыктывкар (8212)25-95-17 Т амбов (4752)50-40-97 Т верь (4822)63-31-35	Т ольятти (8482)63-91-07 Т омск (3822)98-41-53 Т ула (4872)33-79-87 Т юмень (3452)66-21-18 У льяновск (8422)24-23-59 У лан-Удэ (3012)59-97-51 У фа (347)229-48-12 Х абаровск (4212)92-98-04 Ч ебоксары (8352)28-53-07 Ч елябинск (351)202-03-61 Ч ереповец (8202)49-02-64 Ч ита (3022)38-34-83 Я кутск (4112)23-90-97 Я рославль (4852)69-52-93
Россия +7(495)268-04-70	Казахстан +7(7172)727-132	Киргизия +996(312)96-26-47		

<https://novator.nt-rt.ru/> || nra@nt-rt.ru