



Výrobník vaječné melanže UDTJ-420

UDTJ-420 je automatický stroj. Po naplnění vaječného kontejneru vejci se vaječná hmota dopraví do umístěného kontejneru a skořápky vajec se ze stroje automaticky odstraní.

Používá se pro výrobu čerstvých vaječných tekutin a pro sušení skořápek vajec získaných z jiných strojů nebo ručním rozbitím. Stroj by měl být čištěn každý den po

práci, nejprve odpojte násypku odstraněním síta mechanismu vytahování skořápky a vyjmutím horní nádrže. Demontované části lze prát pod tekoucí vodou, zatímco spodní část obsahující pohonnou jednotku lze otřít vlhkou houbou. Tato část stroje není obvykle znečištěna. Stroj se skládá z pouzdra, dvojité pohonné jednotky, násypky, nádrže, mechanismu vytahování skořápky a síta. Skořápky jsou ze stroje automaticky vypuzovány pomocí mechanismu vytahování skořápky přes další výstup namontovaný na násypku. Vyrobeno kompletně z nerezové oceli.

Výrobník melanže je určen pro firmy zpracující vejce a průmyslové pekárny atd.

PARAMETR	UDTJ – 420
Rozměr (š x h x v) (mm)	805 x 964 x 1170
Výkon (ks/hod)	40000
Obsluha (počet pracovníků)	4
Ušetřená prac. síla (počet pracovníků)	38
Pracovní prostor (mm)	Min. 1000 x 1500
Příkon (kW)	5,5
Jmenovité napětí (V/Hz/fáze)	400/50/3
Hmotnost (kg)	230
Kompatibilita se zařízeními	-



Doplňující informace:

Stroj určený pro náročné pracovní podmínky. Obsahuje řetězové převody (dva 3-řádkové řetězy ponořené v oleji). Používá kuličková ložiska. Ložiska mazaná olejem olejovým čerpadlem. Mechanismus vytahování skořápky byl vyroben s použitím oceli se zvýšenou odolností vůči tření. Snižuje objem skořápek o 80 %. Zadrží 98 % hmotnosti vajec zbývajících v rozbitých skořápkách. Centrifuga je elektronicky vyvážená. Centrifuga umožňuje ovládání rychlosti. Mytí stroje pomocí tlakové myčky je zakázáno. Všechny části, které přichází do kontaktu s vejci jsou vyrobeny z nerezové oceli EN 1.4301.

