

Котел вакуумный Ж4-ФПА



Минск, Беларусь

Вместимость котла - 2, 8 м.куб., поверхность нагрева - 11, 9 м.кв., установленная мощность - 30 кВт., габаритные размеры 4980×1538×1400 мм., масса - 7680 кг. Горизонтальный вакуум-аппарат Ж4-ФПА предназначен для производства костной муки, утилизации отходов мясного производства, варки мяса, и т. д. Аппарат состоит из рамы, корпуса с мешалкой, привода мешалки, загрузочного и разгрузочного отверстий. Корпус аппарата и привод мешалки крепятся на сварной раме. Корпус представляет собой горизонтальный цилиндрический сосуд с эллиптическими днищами и паровой рубашкой. Днища корпуса имеют бобышки, на которых крепятся кронштейны, являющиеся опорой вала мешалки. Мешалка представляет собой шестигранный вал с литыми стальными лопастями, закрепленными хомутами. Лопасти конструктивно выполнены так, что при вращении мешалки влево масса, находящаяся в котле, только перемешивается, а при вращении вправо — перемещается в сторону разгрузочного отверстия. В верхней части корпуса находится загрузочное отверстие с крышкой. В крышке имеется пробный кран для проверки давления в котле до открытия крышки. Разгрузочное устройство выполнено в виде цилиндрического наклонного патрубка с крышкой и врезано в торцовую часть корпуса. При выгрузке сырья крышка удерживается цепочкой. Через загрузочное отверстие в котел с помощью ленточного транспортера загружают 1500... 1600 кг сырья. После загрузки котла крышку люка закрывают, оставляя открытым пробный кран, через который в атмосферу выводят вторичный пар, образующийся при варке и подсушивании мяса. Вторичный пар из аппарата можно также отводить вакуум-насосом, поддерживая в котле небольшое разрежение (остаточное давление 0, 08...0, 09 МПа). Закрыв крышку, включают перемешивающее устройство (мешалка должна вращаться влево, если смотреть со стороны привода) и открывают два вентиля для подачи пара в паровую рубашку. Давление пара в паровой рубашке аппарата поддерживается в пределах 0, 2...0, 3 МПа. По окончании варки, которая в зависимости от давления пара длится 80...90 мин при постоянной работе мешалки, подачу пара в рубашку котла прекращают, мешалку останавливают и открывают разгрузочный люк, включая мешалку в обратную сторону (вращается вправо, если смотреть со стороны привода). Перед включением мешалки открывают разгрузочный люк, берут пробу и визуально определяют готовность мяса. Сваренное мясо должно иметь влажность 50%. При выгрузке внутренняя полость аппарата полностью очищается от продукта перемешивающими лопастями, поэтому перед следующей варкой очищать внутренние стенки аппарата не требуется.

Местонахождение - РБ, Минская область, г. Мядель

Нагар Ольга Александровна, GSM: ☎+375298859933 (Viber/WhatsApp); ☎+375447788578 vel., e-mail: 375298859933@mail.ru, Skype: olya-otoka, сайт: <http://tad.by>

Цена: **0.01 Br**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Василий