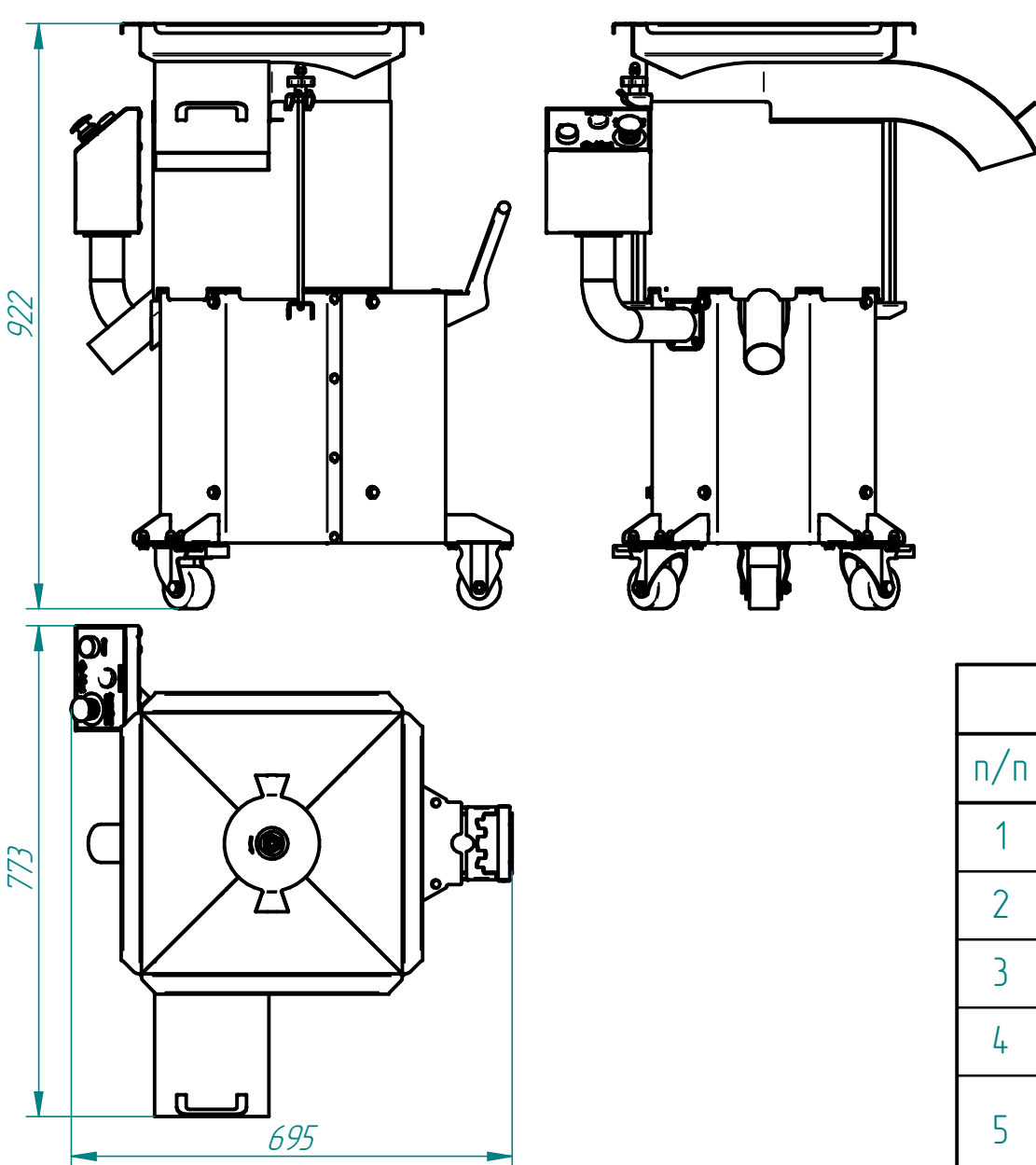




Центрифуга автоматическая для яиц ЦДЯ-1500

Центрифуга автоматическая для яиц предназначена для разбивки куриных и перепелиных яиц любой величины и изготовления свежей яичной массы для продуктов питания, как с поврежденной скорлупой, так и целых.

Преимущества использования центрифуги: это значительная экономия. Использование центрифуги повышает выход меланжа до 10%. То есть, от каждого яйца по сравнению с ручной разбивкой получается больше меланжа на 2 ... 3,5 грамма. Кроме того, измельчение скорлупы в центрифуге снижает объем отходов в 8 раз. А это автоматически снижает финансовые и физические затраты на их транспортировку и последующую переработку. Все детали центрифуги для яиц выполнены из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304.

Технические характеристики		
п/п	Наименование параметра	Величина параметра
1	Код изделия	11000012806
2	Наименование изделия	ЦДЯ-1500
3	Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
4	Номинальное напряжение, В	400
5	Род тока	трехфазный с нейтралью, переменный
6	Частота тока, Гц	50
7	Производительность, яиц в час, не менее:	15000
8	Габаритные размеры, мм	922x773x695
9	Масса, кг	82

Принцип работы: яйца подаются в приемную горловину, откуда попадая в полость шнека происходит разбив скорлупы и отделение содержимого яйца через сито с отверстиями 0,8 мм за счет центрифугирования. Содержимое яйца выливается через горлышко в специальную накопительную внешнюю емкость, а скорлупа под действием центробежной силы и вращения шнека удаляется автоматически во внешний контейнер.