

Линия убоя кроликов и птицы производительностью 100 гол/час



Линия ЛЗК-100 предназначена для обеспечения выполнения технологической операции по первичной переработке тушек кролика и птицы на предприятиях и в хозяйствах, занимающихся выращиванием и переработкой мяса кролика и птицы малой, средней и большой мощности. Идеально подходит для размещения в убойных цехах крестьянско-фермерских хозяйств. Конструктивные решения позволяют разместить и скомпоновать оборудование в любой конфигурации с учётом планировки помещения и разработанной технологической схемы.

Технологическая линия состоит из следующих сборочных единиц:

- Стол донутровочный (грязный) и инвентарь для анестезии и убоя
- Экран разделительный
- Стол нутровочно-упаковочный (чистый)
- Транспортёр с подвесами для тушек
- Нейтральный инвентарь (транспортировочные тележки, ящики для сбора, тележки-чан 100литров)

Устройство:

Донутровочный стол изготовлен из профильной трубы 60x60 AISI304 и имеет столешницу так-же из нержавеющей стали, в которую вмонтированы воронка для обескровливания с патрубком для слива крови, раковина для мойки после обескровливания с патрубком для слива и гидропистолетом для мойки. Воронка для снятия шкур и доощипывания. В пространстве под столом размещаются емкости для сбора крови, сбора воды после обмывки (при необходимости может подключаться к системе канализации) сбора шкур и пера.

Экран представляет собой жесткую каркасную конструкцию выполненную из профильной трубы 60x30 AISI304 с вмонтированными панелями из нержавеющей стали. В верхней части расположены узлы для крепления кронштейна транспортёра.

Стол нутровочно-упаковочный (чистый) по конструкции аналогичен донутровочному но имеет столешницу с вмонтированной воронкой для сбора красных органов, воронку для сбора желудочно-кишечного пакета, раковину для туалета туши с гидропистолетом и упаковочный отдел с доской из полипропилена. Под каждой воронкой расположена ёмкость на специальной тележке- для удобства обслуживания. Раковина для туалета туш может быть подключена к системе канализации. Для складирования и хранения готовой продукции имеются специальные ящики.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
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
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
Пермь (342)205-81-47
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
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
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Транспортёр состоит из следующих узлов:

Кронштейн транспортёра изготовлен из профильной трубы 60X30 AISI304 и рассчитан на несущую нагрузку 600 кг. С торцов крепится тавровая балка изготовленная из листовой нержавеющей стали AISI-201 S-5mm высокими прочностными характеристиками. На тавровой балке располагаются двухроликовые подвесы грузоподъёмностью не менее 30 кг. Транспортёрная система круговая. Освобождаемые подвесы без демонтажа перемещаются в донутровочную зону.

Технологический процесс:

Животные после взвешивания поступают в накопительную часть убойного цеха. Оператор-боец при помощи электрического разрядного пистолета для анестезии (входит в комплектацию линии) обездвиживает и оглушает животное в зоне воронки обескровливания, после чего тушка подвешивается на подвес, перерезается горло и кровь стекает через патрубок в ёмкость. После схода крови тушка перемещается на подвесе по транспортёру к раковине, где производится при необходимости мойка и подрезка лап перед снятием шкуры.

Затем тушка перемещается по транспортёру над воронкой для снятия шкуры. Рабочий снимает шкуру и опускает в воронку, вмонтированную в столешницу, откуда она попадает в ёмкость для сбора шкур. На следующем этапе тушка по транспортёру перемещается в нутровочную зону над воронкой для сбора красных органов, где производится вскрытие брюшной полости и выемка красных органов, которые после попадания в воронку для сбора перемещаются в ёмкость для сбора, расположенной под воронкой.

Следующим циклом является извлечение желудочно-кишечного пакета, для чего тушка по транспортёру перемещается к воронке для сбора. Пакет извлекается и помещается в воронку, а оттуда в ёмкость, расположенную под воронкой. Следующая операция — туалет тушки, для чего она по транспортёру перемещается над раковиной для обмывки и с помощью гидропистолета производится обмывка. Все стоки попадают в специальную ёмкость. При необходимости раковина может быть подключена к системе канализации. После стекания остатков влаги скалываются задние конечности тушки и тушка помещается на доску из полипропилена для упаковки. Освободившийся подвес перемещается по транспортёру в донутровочную зону или накопитель перед ней.

Основные технические характеристики:

- Габаритные размеры ДхШхВ в смонтированном виде — 3100x1190x2170 мм (базовый вариант) Доступна регулировка по высоте +50мм
- Вес комплекта — 410 кг
- Подключение к водопроводу Ду 1/2”Р-2Bar min. Канализация (при необходимости) Ø60мм
- Анестезирующее устройство — 220V 5A
- Обслуживающий персонал от 2-х до 6 человек
- Расчётное время одиночного цикла от 12 до 6 минут (зависит от укомплектования персоналом)

Комплектация:

1. Стол донутровочный — 1 шт
2. Стол нутровочный — 1шт
3. Экран защитный — 1шт
4. Кронштейн транспортёра — 1шт
5. Транспортёр — 1шт
6. Подвес гп — 30-20 шт
7. Анестезирующее устройство (электрооглушитель) — 1шт
8. Ящик пластиковый для сбора и транспортировки 400x600x600 — 10 шт
9. Тележка ТТЯ (AISI430) для транспортировки ящиков — 4 шт
10. Тележка-чан 100 литров (AISI-304) — 2шт

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
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
Нижегород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
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
Пермь (342)205-81-47
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
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
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: pmr@nt-rt.ru || Сайт: <http://poli-prom.nt-rt.ru/>