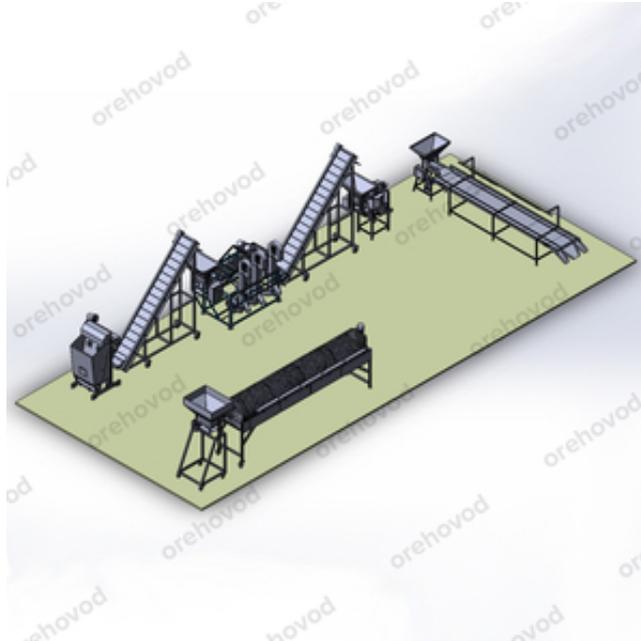


## Полный комплекс по переработке грецкого ореха (200 кг/ч)



Алматы, Казахстан

Полный комплекс оборудования для переработки грецкого ореха максимально автоматизирует процесс и сводит к минимуму применение ручной силы. Линия включает в себя все этапы ореховой переработки от калибровки "кругляка" до визуального контроля качества готового ядра. При необходимости линия может быть укомплектована оборудованием для сбора и мойки грецкого ореха.

Машина для шелушения грецкого ореха Эталон – орехокол максимальной производительности. Благодаря конусному типу сжатия орехокол может работать без предварительной калибровки ореха и дает высокий выход целого ядра.

Производительность – до 200 кг/ч  
Выход целого ядра – до 80% (может увеличиться или уменьшиться в зависимости от качества ореха)  
Мощность двигателя – 1,5 кВт  
Комплектация – 380/220 В  
Гарантия – 12 месяцев, послегарантийное обслуживание  
Принцип раскола – конусный

Калибратор предназначен для сортировки грецкого ореха в скорлупе по размерам. Калибровка экономит время и силы на настройке орехокола и повышает выход целого ядра.

Производительность – до 500 кг/ч  
Количество фракций – 4  
Размеры отверстий – 28, 32, 36, 40 мм  
Мощность двигателя – 0,75 кВт  
Комплектация – 220/380 В  
Гарантия – 12 месяцев, послегарантийное обслуживание  
Возможность калибровать – грецкий орех

Выбросито с аспирацией предназначено для отсева скорлупы, перегородок и пыли от ядра ореха и сортировки ядра по фракциям (размерам) – половинки, четвертинки, восьмушки ядра и крошку. Выброс с аспирацией применяется для качественной и быстрой сортировки ореха в больших объемах.

Производительность – до 300 кг/ч  
Размеры отверстий – 11, 16, 20/45 мм (могут быть изменены по требованию заказчика)  
Мощность двигателя – 3,3 кВт  
Комплектация – 380 В  
Гарантия – 12 месяцев, послегарантийное обслуживание

Регулировка бункера по высоте – есть  
 Мощность двигателя – 0, 55 кВт  
 Комплектация – 220 В  
 Гарантия – 12 месяцев, послегарантийное обслуживание

В переработке грецкого ореха от населения будет процент недокола, так как орех в своем большинстве не сортовой. Для быстрого укола, уменьшения количества ручного труда и автоматизации производства используется уколитель.

Уколовщик можно устанавливать сразу после орехокола (если выход целого ядра не важен) или после вибросита с аспирацией (если важно получать 1/2).

Производите - До 200 кг/ч  
 Выход ядра – Крошка, 1/8 и ¼ (в зависимости от качества ореха и настроек уколителя)  
 Мощность двигателя – 1, 1 кВт  
 Комплектация – 380 В  
 Гарантия – 12 месяцев, послегарантийное обслуживание  
 Принцип раскола – барабанный

Инспекционный стол используется для визуального контроля ядра грецкого ореха. Ядро движется по ленте и персонал следит за качеством, в случае обнаружения неподходящего ядра или кусочков скорлупы оно убирается в сторону.

Регулировка скорости – есть  
 Скорость движения ленты – 0, 1-0, 3 м/с  
 Мощность двигателя – 0, 55 кВт  
 Комплектация – 220/380 В  
 Гарантия – 12 месяцев, послегарантийное обслуживание

Примерные расчеты и затраты производительности оборудования, аренды помещения:

Производительность промышленной линии до 200 кг/ч. При нормированном 8-ми часовом рабочем дне, оборудование способно переработать до 1600 кг ореха (калибровка, раскол, сортировка ореха).

Для обслуживания каждой из установок необходим один оператор. Оптимальное количество персонала для непрерывной и качественной работы оборудования: 8-13 человек (количество будет зависеть от помещения, опыта рабочих, количества недостатка).

Помещение: от 100 кв.  
 Длина линии: 1580 см.  
 Ширина линии: 590 см.  
 Примерный расход электроэнергии:  $57, 6 \text{ кВт} \cdot (0, 75+1, 5+3, 3+0, 55+0, 55+0, 55 \text{ кВт}) \cdot 8 = 57, 6 \text{ кВт}$ .  
 \* Где 8 это количество часов, а в скобках – потребляемая мощность каждой из установок.

Количество персонала: 8-13 человек.  
 \* Линию можно переоборудовать и укомплектовать под запросы и требования клиента.

Цена: Договорная

Тип объявления:  
 Продам, продажа, продаю

Торг: --

**Компания Андрей**

**+380956351509**

**+380988209710**