



Узел отжатия шнекового обвалочного пресса

Предназначен для обвалки тушек птицы, дообвалки мяса с костей всех видов животных и птицы после ручной обвалки и для жиловки мяса, конечным продуктом которых является мясная масса со степенью измельчения, соответствующей диаметру отверстий перфорированного сепаратора и скорости вращения шнека.

В результате использования новой конструкции узла отжатия улучшается качество получаемого продукта (снижение костных включений в получаемой мясной фракции на 10–12 %); уменьшается разность начальной и конечной температуры (3–5°C) перерабатываемого сырья; повышается производительность пресса на 15–20 % при снижении удельных энергозатрат на 10–15 %.



Основные технические данные

1. Диаметр перфорированного сепаратора, мм	90
2. Ширина перфорированного сепаратора, мм	70
3. Диаметр отверстий, мм	0,5
4. Количество отверстий, мм	1820