

ЗАТОЧНЫЙ СТАНОК ДЛЯ КУТТЕРНЫХ НОЖЕЙ W70-K (ПОЛЬША)



Львів, Україна

Применение

- Заточка куттерных ножей и других дисковых ножей

Результат:

- Идеально точная заточка ножа, благодаря трехступенчатому процессу жидкой заточки и регулировки угла заточки режущей кромки
- Сохранность структуры лезвия
- Возможность заточки различных типов ножей при использовании соответствующей оснастки

Техническое описание

Процесс заточки осуществляется в три этапа: фаза 1 - бесконечная абразивная лента; фаза 2 - верхнее колесо; фаза 3 - подвижный сизалевый разглаживающий диск

Точилка характеризуется точным направлением движения лезвия на протяжении всего процесса, плавной регулировкой, которая позволяет изменять счет лезвия во время процесса заточки, а благодаря шлифованию с охлаждением сохраняется первоначальная твердость ножа.

Общее описание машины:

Станок W70K используется для заточки куттерных ножей, однако вы также можете заточить другие ножи с помощью дополнительных принадлежностей. Мы рекомендуем использовать соответствующее оборудование для заточки ножей. Удобная система крепления ножей обеспечивает быструю, точную и простую эксплуатацию во время работы машины. Медленное вращение верхнего колеса исключает риск получения травмы. Напротив, вода охлаждает и предотвращает перегрев лезвия и лезвия ножа. По сравнению с обычными методами шлифования и заточки от руки, станок и аксессуары обеспечивают более точную заточку. Оборудование станка W70K позволяет индивидуально настраивать угол и позволяет заточить длинный край ножа. Машина была тщательно и надежно изготовлена, поэтому все детали имеют длительный срок службы, а техническое обслуживание и уход очень просты.

Профиль лезвия

Самая популярная и эффективная форма лезвия ножа для обработки мяса - это выпуклый клин. Это позволяет поддерживать правильные условия резания при сохранении правильной температуры и параметров технологии переработки мяса.

Рекомендуемые углы заточки и область их применения

Ножи в основном используются для приготовления эмульсии из кожи, а также для набивки свежего мяса для колбас и измельчения.

Углы резания

Угол $\beta = 20^\circ$ - используется специально для производства эмульсий.

Угол $\beta = 25^\circ$ - используется для производства сырных колбас, вареных колбас.

Вышеуказанные обработанные продукты не должны быть холоднее -10°C .

Угол $\beta = 27-29^\circ$ - используется для резки продуктов до -20°C .

Угол β > 29° - используется для резки замороженных продуктов до -30°C.

Технические характеристики:

Напряжение 3-400V

Мощность привода 1, 1kW

Уровень защиты IP54

Скорость вращения абразивных кругов 1400 обор/мин

Вращающиеся детали Верхняя колеса, Абразивный ремень, Войлок щит

Диапазон заточки : от f80 до f770

Габаритные размеры Ш x В x Г 550x650x710 (мм)

Вес 114 кг

Price: **50 \$**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

Владислав ВЕЛМАРК М

+38 (096) 9586688

www.wellmarkm.net