

STAȚIE DE IGIENIZARE (ECLUZĂ)

Tip: FE-114

Stația de igienizare tip FE-114 asigură ca în punctele de intrare și ieșire ale unităților din industria alimentară, personalul să poată să pătrundă în zonele protejate din punct de vedere igienic numai în urma sterilizării încălțărilor și mâinilor, respectiv să părăsească spațiile de lucru numai cu tălpile pantofilor spălate și dezinfectate.

Modul de funcționare pe partea de intrare:

Rolul unității de acces este ca să permită trecerea dintr-un spațiu cu nivel de igienizare mai mic într-un spațiu cu nivel de igienizare mai mare, numai după ce s-a verificat respectarea anumitor reguli:

Aceste reguli sunt:

- ➔ efectuarea dezinfectării palmelor ale ambelor mâini ale lucrătorului, respectiv al oricărei persoane care intenționează să intre
- ➔ efectuarea spălării tălpilelor încălțărilor (cizmelor) cu perii și substanțe dezinfectante.

Lucrătorul când sosește la punctul de acces ajunge în dreptul cutiei de dezinfectare a mâinilor. În acest moment este aprins becul roșu de semnalizare de pe cutia de dezinfectare, semnalizând faptul că trecerea nu este permisă. Lucrătorul când sosește în dreptul cutiei se întoarce spre dreapta și introduce ambele mâini prin cele două deschizături ovale. Prezența mâinilor este sesizată de către câte un senzor. Senzorii inițiatorului pornesc stropirea soluției dezinfectante numai în cazul în care ambele mâini sunt introduse simultan. Mâinile trebuie ținute în cutie până în momentul în care se întrerupe stropirea cu dezinfectant și se aprinde becul verde. În cazul în care mâinile sunt scoase înainte de aprinderea becului de culoare verde, sistemul nu permite trecerea. Trebuie așteptat până ce se termină dezinfectarea și mâinile se pot scoate numai după ce becul de culoare verde se aprinde. În momentul în care se aprinde becul verde, pornesc cele două perii rotative cilindrice, iar sistemul de închidere magnetic al balustradei primește o comandă pentru deblocare. Lucrătorul pășește pe grătarul care se află deasupra perii rotative și poate să treacă prin punctul de acces. Când sosește în dreptul barierei lucrătorul poate să o deschidă și să părăsească stația de igienizare. În momentul în care bariera revine automat la poziția închisă, închizătoarea magnetică blochează din nou bariera, se opresc periele rotative și se aprinde din nou becul roșu.

Modul de funcționare în partea de ieșire:

Unitatea de ieșire se aseamănă foarte mult cu unitatea de la intrare ca formă și dimensiuni. Rolul unității de ieșire este ca să se evite ca persoanele care ies dintr-o zonă cu nivel de igienă mai ridicat să poarte pe tălpile încălțărilor deșeuuri periculoase în afara incintei. Lucrătorul când ajunge la punctul de ieșire, el calcă pe grătarul spălătorului de cizme. În momentul în care pășește pe grătar, este sesizat de către un inițiator care pornește automat rotirea perii și trimite un impuls care deblochează încuietoarea magnetică a barierei. Astfel lucrătorul poate să iasă cu ușurință pe poartă.

Dimensiuni importante:

- ➔ Suprafața (pentru poarta de intrare): 1673x897 mm
- ➔ Suprafața (pentru poarta de ieșire): 1276x700 mm
- ➔ Înălțime: 1386 mm
- ➔ record alimentare cu apă: ½"
- ➔ record evacuare ape reziduale: Ø40 mm
- ➔ tensiune alimentare rețea: 230/400V, 50Hz
- ➔ putere electrică instalată: 2x2x0,55kW
- ➔ clasă de protecție împotriva electrocutării: I.
- ➔ protecție: IP 65

Unitate de pregătire soluție dezinfectare:

Unitatea de intrare cât și cea de ieșire este prevăzută cu spălătoare de cizme cu perii rotative. Apa, care curge peste perii, este alimentată de către o supapă magnetică. Dispozitivul de dozare ale soluțiilor de dezinfectare este montat în partea de alimentare cu apă. Unitatea de dozare a substanțelor de dezinfectare nu necesită energie auxiliară pentru punerea în funcțiune, raportul de amestecare substanțe dezinfectante-apă se poate regla cu exactitate.



Informații: ing. Gizella Nemecek

ROMANIA 410326 Oradea,
Costache Negruzzi 10 Pb 26 ap. 2.

T/S: 0359-411627, M: 0749-159421
gizella.nemecek@f-enterprise.hu



MAȘINĂ MANUALĂ DE CLIPSUIT

Mașina manuală de clipsuit servește la închiderea produselor umplute cu clipsuri, în unități de capacitate mică sau în gospodării.

Avantaje:

Dispozitivul nu necesită energie auxiliară pentru funcționare (electricitate, aer comprimat), este mobil și se poate muta cu foarte mare ușurință!

Mașina de clipsuit se poate solicita și în varianta pneumatică!



MAȘINĂ DE UMLUT (8 LITRI) CU MASĂ DE LUCRU

Tip: FE-65

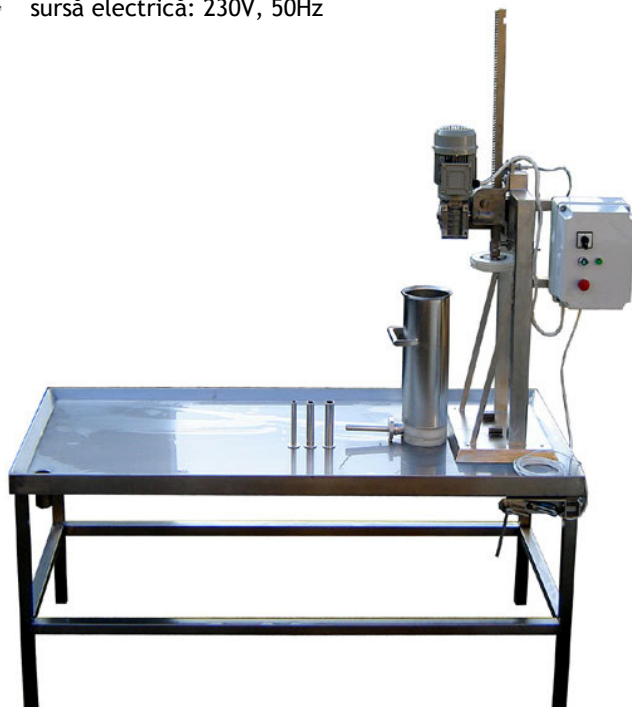
Mașina de umplere produsă de către noi este recomandată pentru unitățile de producție de capacitate mică. Este potrivit în mod excepțional pentru umplerea cârnaților, caltaboșurilor, dar se poate utiliza și la umplere cu pastă de jumări, cremă de brânză topită, etc.

Modul de execuție

Cilindrul, scheletul sunt confecționate din oțel inoxidabil în totalitate, pistonul este confecționat din material plastic. Mișcarea pistonului se face mecanizat. Sistemul de angrenare tip melc pune în mișcare o cremalieră, în jos și în sus. Cremaliera este din oțel inoxidabil, transmisia cu cremalieră are carcasă din aluminiu. La cilindrul de umplere se monta racorda melci de umplere de: Ø18, Ø22, Ø25 sau Ø30, dar la cerere se pot executa la dimensiuni speciale! Mașina poate fi alimentată de la rețea cu o singură fază.

Date tehnice

- viteză: (motor cu comandă cu schimbător de frecvență, reglabil): IEC 11/90 ADDA, P=0.12kW
- putere electrică: 0,12 kW
- capacitate brută cilindru: 8 l
- sursă electrică: 230V, 50Hz



Comandă electrică

Unitatea de comandă electrică (în imagine se poate vedea montată pe suportul instalației) conține elementele necesare pentru funcționarea mașinii. Unitatea de comandă se livrează separat, nu este montată pe mașină. Este recomandat ca tabloul de comandă să fie montat pe perete, în apropierea mașinii.

Modul de funcționare

În cazul operației de umplere se poate porni cu întrerupătorului de la nivelul genunchilor, în direcția „jos”. (Întrerupătorul se poate vedea în imagine, pe partea dreaptă a mesei, montată pe piciorul mesei, în partea superioară!).

În această direcție, pistonul este reglat la viteză joasă, iar la oprire o frână de motor asigură oprirea imediată și ajută efectuarea operației de umplere în mod corespunzător.

La terminarea operației de umplere, pistonul se poate porni cu o viteză mai mare, aproximativ de 5 ori mai mare decât viteza de umplere, prin apăsarea în sus a butonului verde de pe cutia de comandă.

Viteza se poate modifica într-un spectru larg în ambele direcții cu ajutorul unui schimbător de frecvență.

Masă de lucru inox pentru umplere

Instalația trebuie așezată pe o masă de lucru din inox. Masa este confecționată din oțel inoxidabil în totalitate, este un dispozitiv masiv și rezistent. Masa se confecționează la dimensiunile solicitate de către clienți!

Informații: ing. Gizella Nemecek

ROMANIA 410326 Oradea,
Costache Negruzzi 10 Pb 26 ap. 2.

T/S: 0359-411627, M: 0749-159421
gizella.nemecek@f-enterprise.hu

FEKETE ENTERPRISE
foodindustrial equipment

2200 Monor, Bánffy Dezső u. 25. HUNGARY
mobil: +36-30-962 41 07, tel/fax: +36-29-414 829
internet: www.f-enterprise.hu, email: fesa1990@f-enterprise.hu