



SISTEM DE CONVEIOARE CU MAI MULTE NIVELE

Tip: FE-115

Destinat pentru depozitarea și refrigerarea puilor, rașelor, păsărilor de diferite feluri, chiar și a iepurilor abatorizate.

Răcire pui

Răcirea puilor necesită în jur de 2 ore. Cu cât este mai mare capacitatea abatorului și cu cât este mai mare viteza de înaintare a conveiorului, cu atât este mai mare important, ca lungimea traseului din spațiul de răcire să fie mai mare. Traseul de răcire, care nu este proiectat suficient de lung, în multe cazuri reprezintă "punctul de strangulare" a uzinelor de abatorizare a păsărilor.

Depozitări diverse

Conveiorul poate fi foarte util în cazul în care produsele rezultate în anumite faze ale procesului tehnologic, urmează să fie utilizate numai după o anumită perioadă de timp (de exemplu, în schimbul următor). Prin aplicarea depozitării conveiorizate nu mai este necesar ca să se introducă un schimb suplimentar, astfel realizează o economisire substanțială a cheltuielilor legate de forța de muncă.

STERILIZATOR UNELTE

Tip: FE-130

Instalație destinată pentru depozitarea în timpul lucrului a cușitelor și instrumentelor de ascuțit utilizate în industria alimentară.

Modul de utilizare:

În general, se montează pe spălătoarea de mâini inox, sau lângă aceasta, în locurile de muncă, unde lucrătorii utilizează cușite. Vasul sterilizatorului are capacitatea de a depozita aprox. 4-8 buc. cușite și 2 buc instrumente de ascuțit. Lucrătorul nu așează cușitele pe masă când nu are nevoie de acestea în timpul lucrului, ci le așează în rastelul suport pentru cușite al instalației. Apa fierbinte din vas asigură sterilizarea cușitelor și instrumentelor de ascuțit. Elementul de încălzire este protejat de un grătar, pentru ca să nu fie deteriorat de unelte introduse în vas. Utilizarea acestei instalații, face posibilă realizarea condițiilor de bază a prevenirii infestării personalului și ulterior a consumatorilor. Este rentabil să se monteze câte un astfel de sterilizator pentru fiecare post de lucru de pe liniile de sângerare, eviscerare, despicare, respectiv tranșare.

Date tehnice:

- Capacitatea: 4-8 buc. cușite și 2 buc. instrumente de ascuțit
- Dimensiunea vasului: 230 x 200 x 375 mm
- Dimensiuni: 270 x 250 x 470 mm
- Alimentare cu curent electric: 230 V, 50 Hz



BARIERĂ CU TREI BRAȚE

Acest dispozitiv este utilizat la stațiile de igienizare de la punctul de acces în întreprinderile din industria alimentară.

Modul de funcționare: Bariera cu trei brațe permite accesul în zona de producție, numai după ce persoana, care sosește în acest punct și-a dezinfectat mâinile. Dispozitivul care se vede în partea stângă a imaginii sesizează mâinile persoanei, după care efectuează dezinfectarea în mod automat. După încheierea procesului care durează câteva secunde, aparatul permite trecerea prin barieră.



MAȘINĂ DE CAPSAT

Mașina de capsat manual este destinată pentru realizarea închiderii, cu capse din aluminiu, a produselor umplute în întreprinderi mici sau în gospodării.

Mașină de capsat manual: Având în vedere faptul că acest aparat nu necesită surse de energie auxiliare (electricitate, aer comprimat), este mobil și se poate muta simplu și rapid!

Mașină de capsat: Varianta pneumatică este recomandată pentru unități cu capacitate mare de producție. Are avantajul că poate fi utilizată cu o viteză mai mare și mult mai comod decât varianta manuală, iar pentru funcționare necesită numai racordare la sursa de aer comprimat.

Capse: Comercializăm și capse din aluminiu pentru aparatele oferite de către noi. Confectionăm capse de diferite dimensiuni la prețuri avantajoase!

Prețurile și alte informații se pot obține:

+36-30/9 624 107



APARAT DUCARE RAPIDĂ

Instrument de igienizare utilizat în abatoare și fabrici de prelucrare pui.

Domeniul de utilizare: În punctele de lucru de la eviscerare, este necesară spălarea carcaselor eviscerate. În unitățile de capacitate mai mică, chiar spălarea completă a corpurilor se poate rezolva cu acest instrument simplu, dar foarte util și estetic.



Informații: ■ ing. Gizella Nemecek, ■ ROMANIA 410326 Oradea, Costache Negruzzi 10 Pb 26 ap. 2
T/S: 0359-411627, ■ M: 0749-159421, ■ e-mail: 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