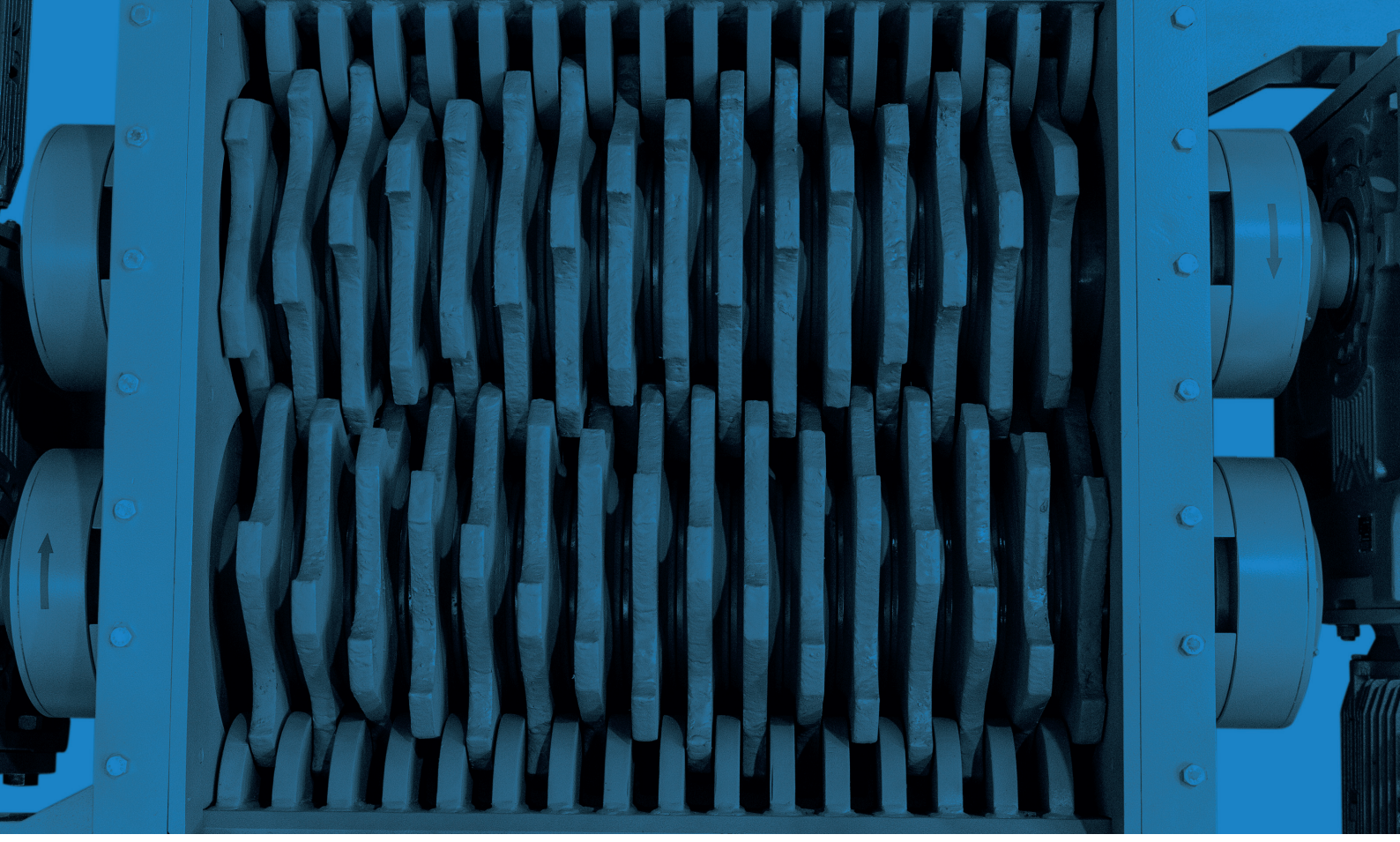
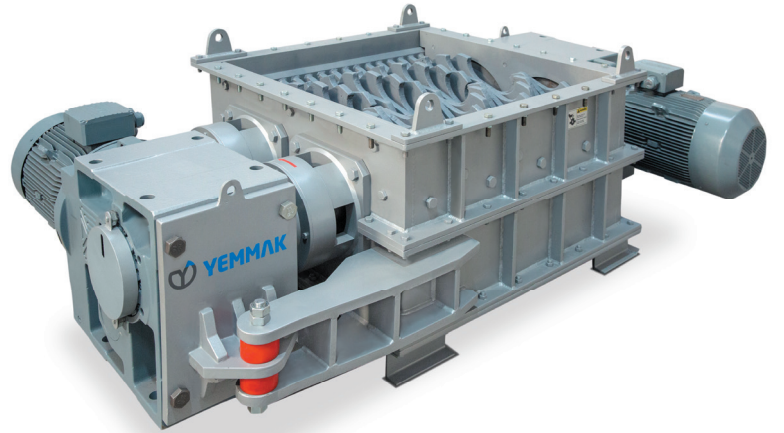




ÇİFT ŞAFTLI PARÇALAYICI

ÖZELLİKLERİ

- Dayanıklı çelik gövde yapısı
- Ağır şartlara dayanıklı rulmanlı yataklar
- Özel alaşımdan imal ana miller
- Sertleştirilmiş bıçaklar
- Bıçak aralıklarını temizleyebilen ızgara sistemi
- İşletme maliyetlerine odaklanan tasarım
- Düşük yatırım, işletme ve bakım masrafı
- Yedek parça ve müşteri servisi
- Basit çalıştırma ve kompakt dizayn



TSBC SERİSİ ÇİFT ŞAFTLI PARÇALAYICI

TSBC serisi kırıcılar, özellikle sağlam ve uzun ömürlüdür, komple karkasların yanı sıra et ve kümes hayvanı mezbahalarından gelen her türlü sakatat ve kemiğin parçalanması için tasarlanmıştır. Böylece rendering süreçlerinde ve ilgili mevzuata uygun olarak daha etkin bir şekilde kullanılabilirler.

Kırmızı et, inek(sığır), koyun, at, domuz, manda, deve, keçi gibi hayvanlar için kullanılan genel bir terimdir. Bu hayvanlardan elde edilen kemikler atılmaz. Kemikleri rendering prosesinde işledikten sonra katma değeri yüksek olan kemik ununa dönüştürülür. Kırmızı et yan ürünlerinin işlenmesi, ezme ve öğütme ile başlar, ardından nem içeriğini azaltmak ve mikroorganizmaları öldürmek için ısıtım işlemi yapılır.

Ön kırıcılar, giriş ürününün boyutu 30 mm'den büyük parçacıkların parçalanması için kullanılır.

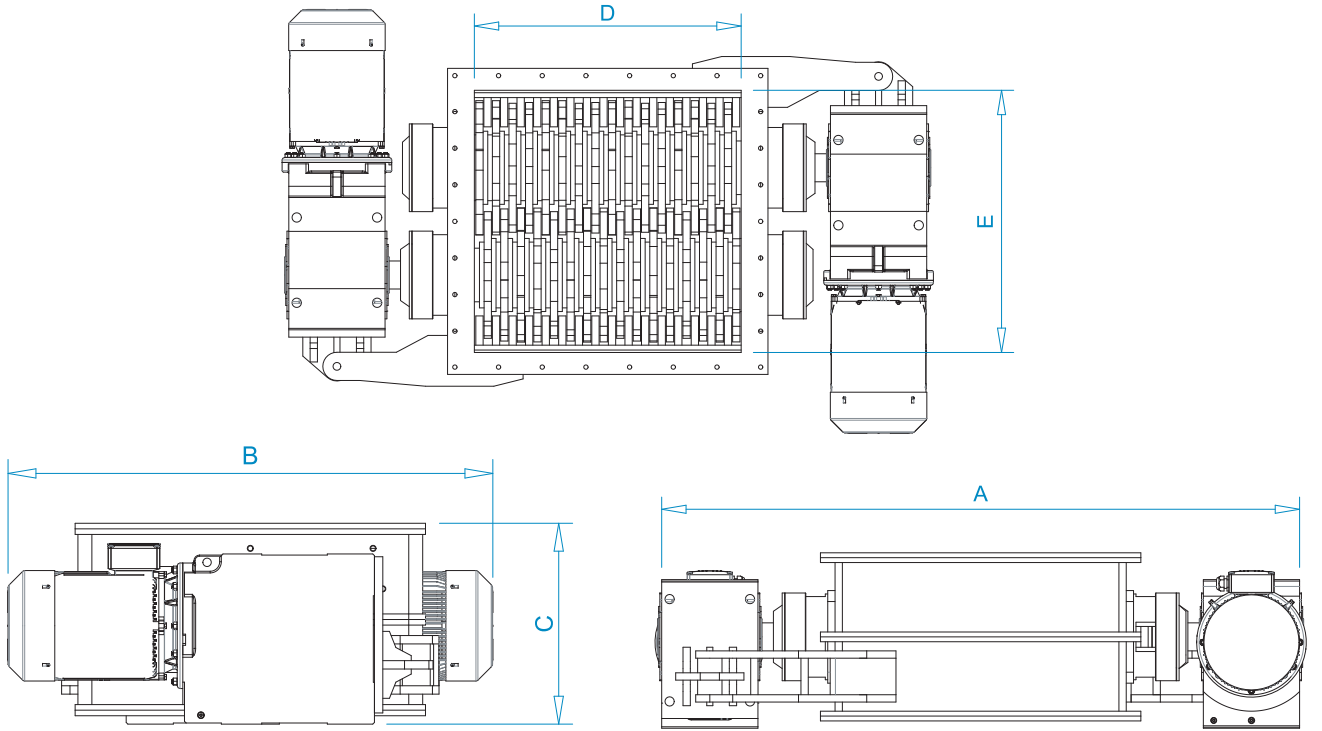
Tek şaftlı ve çift şaftlı konfigürasyonlar mevcuttur. Kırmanız gereken malzeme miktarına ve ihtiyaç duyduğunuz çıkış kapasitesine göre motor boyutunu ve kırıcı mil hızı seçilebilir. Bu, işletme maliyetlerini düşüğe tutmaya yardımcı olur.

Çift şaftlı kemik parçalayıcı büyükbaş hayvanların kemiklerini aşınmaya karşı yüksek derecede dayanıklı bıçakları sayesinde ısıtım işlemi uygun parçacık haline getirir. Yemmak çift şaftlı parçalayıcı, ısıtım işlemi prosesini daha uygun maliyetli ve enerji açısından verimli hale getirir.



KULLANIM ALANLARI

- Rendering



MODEL	ÖLÇÜLER (mm)					BIÇAK KALINLIĞI (mm)	KAPASİTE (ton/s)	MOTOR (kW)	AĞIRLIK (Kg)
	A	B	C	D	E				
TSBC 550	2618	1545	720	1095	1076	30	8-10	30x2	5750

600 Evler Mah. Balıkesir Asf. Sol Taraf No: 96, 10201 Bandırma / Balıkesir

T: +90 266 733 83 63 (3 Hat) • F: +90 266 733 83 66

f in y | yemmak.com

