

BALIK - REISKOCH - UND PORTIONIERAUTOMAT

Vollautomatische Anlage zum Kochen von Reis und anschließendem
Portionieren



Technische Daten:

Kapazität:	ca. 30 - 60 kg Reis pro Charge, ca. 2 -3 Chargen pro Std.
Abmaße:	ca. 1,5 x 3,0 m (ohne Förderband)
Förderbandlänge:	ca. 3,0 m
Material:	komplett in Edelstahl gefertigt
Zubehör:	Ausformsatz für Sushi
Spezialität:	Zusatzgerät für gefüllte Sushi
Gesamt-Platzbedarf:	L = 4500 mm, B = 1000 mm, H = 3000 mm
Gewicht:	ca. 1200 kg

Kochzylinder:

Doppelmantelausführung isoliert, im Doppelmantel - Elektroheizstäbe im Wasserbad thermostatgesteuert, der Kochzylinder ist innen mit Teflon beschichtet.

Größe: Fassungsraum für 30 kg Nassreis, (15 kg Trockenreis + 15 Liter Wasser)

Abmessungen: D = 400 mm, H = 400 mm

Der Kochzylinder ist mit einem Schwenkboden (nach der Seite) ausgestattet. Über dem Kochzylinder ist ein hydraulisch betriebener Auspreßstempel angeordnet. Die Kochzylinder - Auspresseinheit ist auf einem Edelstahl-Formrohrgestell aufgebaut. Eine Hydraulik-Druckanlage ist am Maschinengestell montiert und verkleidet.

Presse:

Aus dem Misch-Kühler wird die aufbereitete Reismenge automatisch dem Press-zylinder zugeführt. Der Presszylinderboden ist mit 4 Stück. Ausformzylindern ausgestattet die gleichzeitig über Düsen beim Auspressvorgang den gekochten Reis austragen. Die Austraggeschwindigkeit ist stufenlos verstellbar. Der ausgetragene Reisstrang wird nach der Düse abgelängt. Die Länge des Reisstranges ist verstellbar.

Injektor-Füller:

bestehend aus 4 Stück Dosierzylinder für pastenförmige Produkte und 4 Stück Füllrohre mit ca. 10 mm Durchmesser, angeordnet in der Mittelachse der Ausformwerkzeuge. Die Dosierzylinder arbeiten synchron mit dem Reis-Ausformzylinder.

Gestell:

Die Maschineneinheiten sind an einem gemeinsamen Edelstahl-Formrohrgestell montiert und verkleidet. Die Verkleidung ist für Reinigungszwecke der Anlage leicht demontierbar.

Steuerung:

Elektronische SPS-Prozeßsteuerung für den gesamten Arbeitsablauf inklusive Software.
Hydraulikeinheit: Zum Austragen des Kochzylinders, zum Austragen des Kühlmischers und zum Auspressen/Ausformen der Reisstränge

Taktband nach der Ausformpresse: Länge: 2500 mm, Breite: 300 mm

Taktband aus Edelstahlformrohren mit Getriebemotor, lebensmitteltauglichem Fördergut, Fotozelle am Ende des Bandes (Endabschaltung), Das Taktband wird in Abhängigkeit der Produktlänge gesteuert.