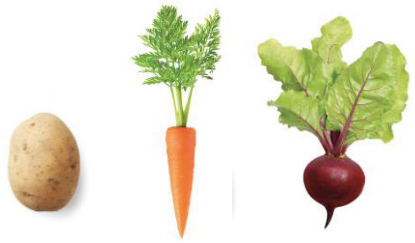
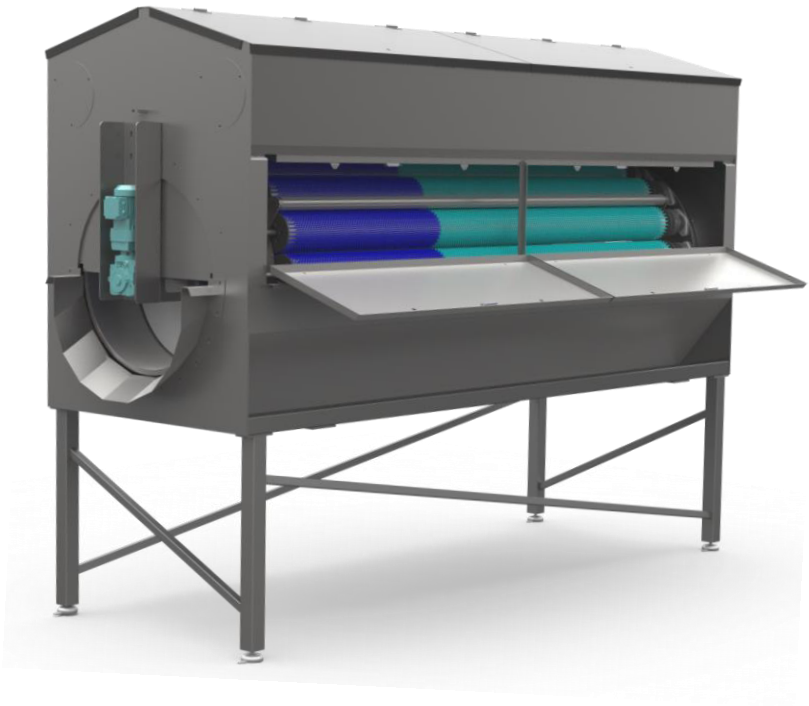
ROLLEN BÜRSTENMASCHINE - NBR

Zum Bürsten von Wurzelprodukten wie:





BESCHREIBUNG ROLLEN BÜRSTENMASCHINE - NBR

Die NBR ist eine Bürstenmaschine mit Rollenbürsten in einer Trommel, die das Produkt durch Bürsten der Haut reinigen.
Die Maschine hat eine einzigartige Konstruktion mit dem Vorteil, dass die Maschine mit niedriger Geschwindigkeit läuft und die Haut regelmäßig bürstet.

Um die Qualität des Bürstens zu gewährleisten, ist eine konstante Produktzufuhr erforderlich.

Mit Hilfe des Produktstroms wird das Produkt durch die Maschine zum Auslauf transportiert, wo die Polierzeit und das Produktniveau durch ein Ventil reguliert wird. Die Rotation der Trommel und der Rollenbürsten ist über Frequenzumrichter einstellbar. Der Abfall wird dann mit dem zugeführten Wasser unter der Maschine ausgetragen.

TYP	NBR 12/2000	NBR 16/2000	NBR 16/3000	NBR 20/1500
KAPAZITÄT	Bis zu 5000 Kg/St*	Bis zu 10.000 Kg/St*	Bis zu 15.000 Kg/St*	Bis zu 10.000 Kg/St*
PRODUKTZUFUHR	Kontinuierlich	Kontinuierlich	Kontinuierlich	Kontinuierlich
ABMESSUNGEN	3500 x 1250 x 1900 MM	3500 x 1450 x 1900 MM	4500 x 1450 x 1900 MM	2500 x 1200 x 2100 MM
BÜRSTENLÄNGE	2000 MM	2000 MM	3000 MM	1500 MM
BÜRSTENDURCHMESSER	189 MM	189 MM	189 MM	90 MM
TROMMELDURCHMESSER	800 MM	800 MM	800 MM	800 MM
STROMVERBRAUCH	7,75 kW, 230/400V, 50/60 Hz	7,75 kW, 230/400V, 50/60 Hz	7,75 kW, 230/400V, 50/60 Hz	5,15 kW, 230/400V, 50/60 Hz
WASSERVERBRAUCH	1 - 3 m³/St	1 - 3 m³/St	1 - 3 m³/St	1 - 3 m³/St
MATERIAL	AISI 304 Edelstahl, glasgestrahlt. Antriebskomponenten, Walzen und andere Teile sind aus normalem Material	AISI 304 Edelstahl, glasgestrahlt. Antriebskomponenten, Walzen und andere Teile sind aus normalem Material	AISI 304 Edelstahl, glasgestrahlt. Antriebskomponenten, Walzen und andere Teile sind aus normalem Material	AISI 304 S Edelstahl, glasgestrahlt. Antriebskomponenten, Walzen und andere Teile sind aus normalem Material

* Abhängig von der Art des Produkts, den Spezifikationen und der Zuführung
** Andere Kapazitäten und Abmessungen können auf Anfrage gefertigt werden.

2020 © MARCELISSEN FOOD PROCESSING MACHINERY www.marcelissen.com