



UDTJ-150 Eier-Zentrifuge

Beschreibung

Kapazität: 20 000 / max 30 000 Eier/Stunde

Ersetzt: 15-23 Mitarbeiter

Versorgung:
1.1 kW 400 V 3/N/PE 50/60 Hz
1.1 kW 230 V 3/N/PE 50/60 Hz
1.1 kW 110 V 1/N/PE 50/60 Hz

Abmessungen: 604x684x910 mm

Minimaler Arbeitsraum: 1500x1500 mm

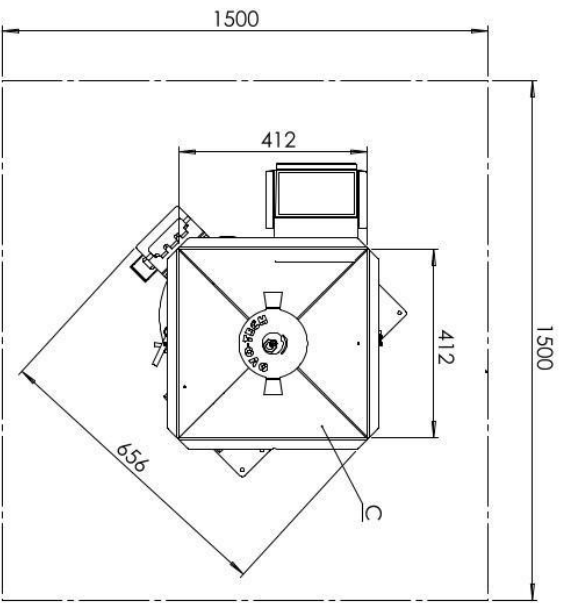
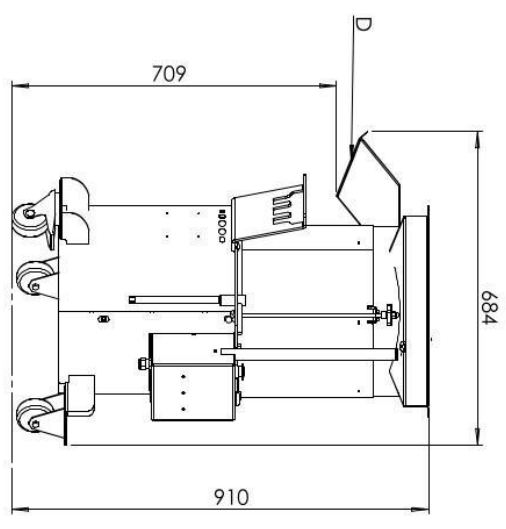
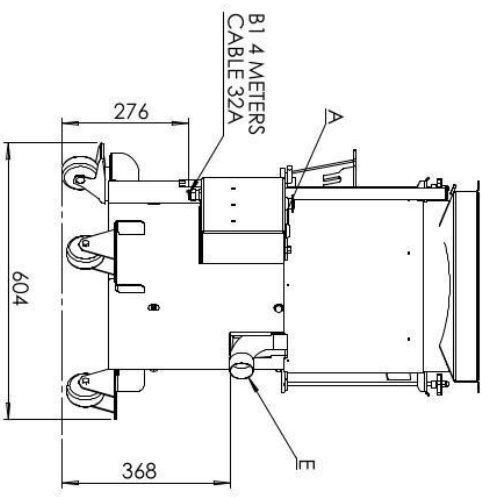
Gewicht: 80 kg

Bedienung: 1 Mitarbeiter

Kompatibilität: MX-2/4, UX-2/4, PS-1

Die UDTJ-150-Zentrifuge ist eine automatische Vorrichtung zur Herstellung von frischer Eiermasse und zum Trocknen von Hühnereierschalen, die mit anderen Vorrichtungen oder beim manuellen Brechen erhalten wurden. Nach dem Füllen der Füllung mit Eiern werden die Eier gebrochen und die Schalen mit einem speziellen Rotaansfilter mit einem Maschendurchmesser von 0,8 mm gefiltert. Dann wird die saubere, schalenfreie Eiermasse in einen Hauptbehälter transportiert und die Schalen werden automatisch aus der Maschine entfernt. Alle Elemente unserer Maschinen, die mit den Eiern in Berührung kommen, sind aus Edelstahl EN 1.4301 (AISI 304) hergestellt.





UDTJ-150 centrifugal egg cracker

Typical workplace:	egg breaking facilities, bakeries, confectioneries, pastry making companies
Capacity:	20000 eggs/year
Power supply:	1.1 kW/420 V 3 N/PE 50/60 Hz 1.1 kW/230 V 2 N/PE 50/60 Hz 1.1 kW/110 V 1 N/PE 50/60 Hz
Water connection:	N/A
Compressed air connection:	N/A
Minimal workspace:	1500 x 1500 mm
Dimensions:	604 x 684 x 810 mm
Operated by:	1 person
Minimal wall clearance:	the rear side - 600 mm
Additional information	N/A
A	control panel
B1	connection electrical/water/air
C	eggs input
D	eggs output
E	liquid eggs outlet

OVO TECH

EGG PROCESSING MACHINES

All rights reserved. No part of this document may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, without the prior written permission of OVO TECH.