



LAKIDIS FR300

Automatic flaker

Μηχανή κοπής κατεψυγμένου κρέατος

It is an automatic machine for cutting frozen blocks of meat into flakes. The flaker has a special stainless steel high speed rotor, which rotates with two speeds and cuts the frozen meat blocks into thin pieces. A pneumatic system is responsible for feeding the frozen meat blocks into the machine, this avoiding the immediate contact of the machine's operation with the chamber and the actual cut. During operation special safety systems are applied. These include the machine's stop when the cover of the rotor is raised and also when the 200lit bin used for collection of meat flakes is removed under the rotor. In case of an emergency the machine brakes instantly mechanically and electrically using a "DC Braking System". Specially designed bearings absorb the high loads produced during the machine's operation and a "soft starter" system protects the motor's operation and prolongs its life cycle. The machine is entirely made of stainless steel and it is electronically controlled. With the aid of the pneumatic feeding system, it is capable of high production levels.

Η μηχανή χρησιμοποιείται για κοπή κατεψυγμένου κρέατος σε φλούδα. Διαθέτει ειδικά διαμορφωμένο ανοξείδωτο ρότορα ο οποίος περιστρέφεται και τεμαχίζει το κρέας σε λεπτές φλούδες με δύο ταχύτητες. Η προώθηση του κατεψυγμένου κρέατος στον ρότορα κοπής γίνεται αυτόματα με την βοήθεια εμβόλου αέρος. Κατά την λειτουργία της εφαρμόζεται ειδικά συστήματα ασφαλείας για την προστασία του χειριστή. Κατά το άνοιγμα του καπακιού μπροστά δεν λειτουργεί το μηχανήμα καθώς επίσης και στην περίπτωση που αφαιρεθεί ο κάδος συλλογής του κομμένου κρέατος από τις ειδικές εσοχές κάτω από το εν λόγω καπάκι. Η μηχανή σε περίπτωση κινδύνου χειριστή "φρενάρει" ακαριαία μηχανικά και ηλεκτρονικά με το σύστημα DC BRAKING. Η μηχανή έχει ηλεκτρονικό πίνακα ενσωματωμένο. Είναι εφοδιασμένη επίσης με ειδικά ενισχυμένα ρουλεμάν στο εσωτερικό της για απορρόφηση των μεγάλων φορτίων που ασκούνται κατά την λειτουργία της και σύστημα ομαλής εκκίνησης (soft starter) για την προστασία του μοτέρ. Δυνατό και στιβαρό μηχανήμα κατασκευασμένο εξολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα.

Technical characteristics

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Motor Power	Μοτέρ	9.5 Kw
Air Pressure	Απαιτούμενη πίεση αέρα	6 bar
Productivity	Παραγωγικότητα	2000-2500 Kg/h
Temperature of Meat	Θερμοκρασία προϊόντος	-15°C up to -18°C

