

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31

<https://elmz.nt-rt.ru/> || eza@nt-rt.ru

Измельчители Г7-ФИР; Г7-ФИР-2; И-76



Назначение

Измельчитель марки Г7-ФИР предназначен для измельчения мясокостного сырья (говяжьих головы, путовые суставы, субпродукты, мороженая рыба, корнеплоды).

Область применения – звероводческие хозяйства, мясоперерабатывающие цеха, предприятия по утилизации туш павших животных, предприятия по изготовлению кормов для животных.

Устройство и принцип работы

Корпус измельчителя сварной конструкции. Его торцевые стенки являются опорами подшипников барабана измельчителя. К задней съёмной крышке корпуса крепится контрнож. Нижняя наклонная часть корпуса и выступающая часть трубы мясорубки имеют двойные стенки. При переработки мороженого корма в эти полости следует подавать горячую воду.

Рама цельносваренной конструкции выполнена из швеллерного проката №16. Снизу крепятся амортизаторы.

Ножи в диске закреплены стальными прижимами. Барабан в сборе с ножами и прижимами статически отбалансированы.

Шнек с режущим инструментом состоит из следующих частей:

- шнека сварной конструкции с переменным шагом;
- приемной решетки;
- двух решеток;
- двух ножей.



Барaban измельчителя приводится во вращение электродвигателем.

Ведомая муфта барабана одновременно служит шкивом для привода шнека через клиноременную передачу. Натяжение ремней осуществляется натяжным роликом.

Загрузочный бункер представляет собой цельносварную конструкцию из листового проката, снабжен заградительной шторой. В верхней части бункера установлен коллектор для его промывки.

Для работы измельчителя Г2-ФИР мясокостные продукты подаются через бункер на барабан, предварительно измельчаются им и выбрасываются на шнек, которым подаются к режущему аппарату, где окончательно измельчаются.

Для эксплуатации измельчителя подбирается место в кормокухне или специальное помещение с горизонтальной бетонной площадкой и плюсовой температурой в зимнее время.

Нажатием на кнопку «Пуск», раскручиваем барабан до полных оборотов. Проверяем направление вращения барабана и отсутствие шумов. Обкатываем измельчитель на холостом ходу, и после пробного пуска приступаем к работе. Необходимое количество продукта, подлежащее переработке, должно быть заранее подготовлено на площадке где установлен измельчитель.

Загрузку измельчителя производить равномерно, избегая холостых ходов.

При работе измельчителя, особенно на замороженном продукте, необходимо производить подогрев горловины режущего аппарата и корпуса паром, для этого предусмотрена камера подогрева со штуцерами ввода и вывода конденсата.

Техническая характеристика

Модель	Г7-ФИР	Г7-ФИР-2	И-76
Производительность; т/ч	до 14	до 2,0	до 12
Частота вращения ножевого барабана; об/мин	970	970	980
Частота вращения шнека мясорубки; об/мин	100	100	100
Установленная мощность; кВт	75	30	75
Габаритные размеры: мм.			
Длина	3015	2280	3170
Ширина	1320	1060	1400
Высота (при поднятой крышке)	1450	1410	1785
Масса; кг	3800	2320	3750

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Волгод (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31