

조쇄기(Extractor)

Bepex Extractor는 큰 덩어리의 원료를 분쇄하기 위해 설계된 고부하 식품용 조쇄기입니다.

저속운전과 특수 설계된 커팅 부품으로 인해 제품의 온도상승을 최소화 합니다.

효율적인 운전을 통해 상대적으로 낮은 동력으로 높은 생산능력을 보여 줍니다.

블록이나 큰 덩어리가 연속적으로 피드 호퍼에 들어가고, 앞으로 돌아가는 이송 회전 해머가 고정된 모루(Anvil)와 커팅, 전단(shear)을 통해 작은 조각으로 잘라 줍니다. 이와 동시에 배출구 쪽으로 이송 시킵니다.

배출구에서는 말단 해머와 오리피스 판(orifice plate) 사이에서 최종 입자 사이즈로 분쇄됩니다.

조쇄기(Extractor)는 완전한 블록형태로 투입되며, 사전 커팅이나 해동(thawing: 解凍)이 필요하지 않습니다.

분쇄된 제품은 후공정에서 보다 효율적으로 다른 원료와 혼합되어 질뿐만 아니라 쿠키,탈수, 미분쇄가 가능하게 해 줍니다.

BEPEX Disintegrator가 2차 분쇄기로 사용 될 수 있으며, 이렇게 함으로써 블록을 최종 granule로 만들 수 있습니다.

Rotor의 속도, Rotor와 Anvil의 타입, 중간 사이징 플레이트(sizing plate), 원료 투입구의 길이 및 디자인 등은 설계시 최종제품의 용도에 따라 설계반영 될 수 있습니다.



Model RE15 for Cheese Blocks



조쇄기(Extractor)특징:

- 고부하 위생설계로, 치즈 덩어리, 냉동식품을 있는 그대로 가공
- 높은 torque, 저속의 main shaft 감속기
- 저속으로 인한 발열 감소
- 유지보수 최소화 – 나이프 연마필요가 없음
- 용도별 특수 오리피스(orifice) 사용 및 교체가 용이한 설계
- 스테인레스강 식품용 구조



미세분쇄를 위한 천공(Drilled) 오리피스

용도별 특수 옵션:

- 가변 주파수 구동(VFD) : Main Shaft
- Shaft 구동 cutoff Knife
- 유가공용 특수 재료 및 피니쉬 가공
- 원료 투입을 용이하게 하기 위한 loading pans
- 용도, 용량별 다양한 설비 크기
- 공압 이송 discharge hood
- Spray ball connections for CIP systems



거친 분쇄용 바퀴살 오리피스 플레이트

용도:

- 냉동육 또는 냉동생선 블록
- 과일 또는 채소
- 냉동 주스 블록
- 치즈(Cheese)
- 세제 첨가제(Detergent additives)
- Polymer gels
- 버터(Butters)
- 효모균(Yeast)
- 생선
- 사료 첨가제(Feed additives)



Model RE24 with pneumatic pick-up hood