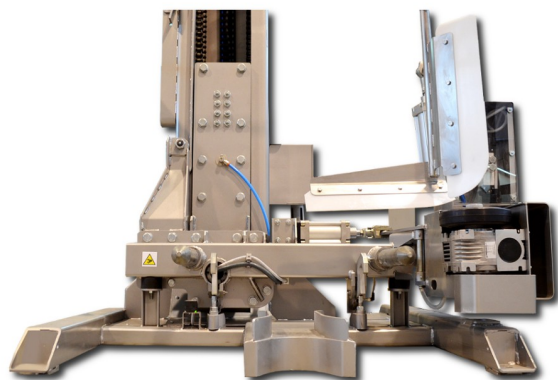




### Uniwersalne wywrotnice do dzież (kotłów) piekarniczych na wózkach jezdnych

Oferowane przez nas wywrotnice są przeznaczone do podnoszenia i wywracania dzież z ciastem bezpośrednio do leja dzielarki. Istnieje możliwość rozbudowania urządzenia o dodatkowy, zautomatyzowany moduł wygarniający ciasto z dzieży. Wywrotnice są produkowane w wersjach odpowiednich do różnych pojemności dzież, z wywrotem na prawą lub lewą stronę (do ustalenia). Składają się one z podstawy, najazdu oraz słupa, na którego szczycie umieszczono motoreduktor napędzający koło łańcuchowe. Dzieża podnoszona jest na belce podciąganej łańcuchem umieszczonym wewnątrz słupa konstrukcyjnego. Do słupa przymocowane jest ramię obrotu powodujące odpowiednie przechylenie belki w momencie podnoszenia jej w górę. Urządzenia są wykonywane ze stali konstrukcyjnej lub opcjonalnie ze stali nierdzewnej. Moduł wygarniacza składa się z korpusu przykręconego do belki poziomej wywrotnicy. Do korpusu przymocowany jest obrotowy zespół listew zgarniających ciasto ze ścian dzieży. Po osiągnięciu przez kocioł odpowiedniej wysokości i wypłynięciu ciasta do leja dzielarki następuje samoczynne włączenie napędu dzieży wraz z systemem wygarniaczy. Po określonym czasie moduł powraca do pozycji wyjściowej a dzieża z wózkiem opuszczana jest do poziomu podstawy. Podajemy poniżej standardowe dane techniczne tego urządzenia, które ulegają jednak zmianie, stosownie do konkretnych potrzeb konstrukcyjnych. Wymagane zasilanie to 400 V. Wszystkie nasze urządzenia są produkowane zgodnie z obowiązującymi normami CE.



Model	Udźwig (kg)	Wysokość podnoszenia (cm)	Czas podnoszenia (s)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
<b>UNIWERSALNA</b>	700	do 1900	25	1,6	100/100/320	550