

# Технические характеристики

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
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  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
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  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
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  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
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

Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35  
Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Киргизия +996(312)-96-26-47

Казахстан +7(7172)727-132

# Каскад плюс - орехокол линия для грецких орехов с калибратором



Виды ореха:  
Грецкий орех, Пекан



тип:  
Линия полного цикла



Производительность:  
до 150 кг/час



Количество бункеров:  
5 шт.



Грецкий орех, Пекан

Сфера применения	Грецкий орех, Пекан
Подключение по запросу	220 в
Мощность	4 кВт
Производительность	до 150 кг/час
Объем бункера загрузки	до 50 кг
Габариты общие (д/ш/в)	4100*1400*2400, вес 300 кг
Загрузка камеры (зависит от сырья, толщины нарезки, начальной влажности)	300 кг
Стандартная комплектация	Агрегаты: орехокол конусный на раме с колесами, калибровочный цилиндр 2 шт., системы аспирации 3 шт., бункера 5 шт. виброподачи 4 шт., мотор-редуктор 2 шт. Функционал: калибровка цельного ореха на 4 фракции по размеру, раскол цельного ореха, калибровка расколотого

	<p>ореха на 4 фракции - 1/8 "кондитерка", 1/4 "рядовка", 1/2 "бабочка" и недокол, выдув скорлупы, мусора и пыли</p> <p>Модуль управления: тумблер включения орехокола, частотный преобразователь для регулировки скорости вращения калибратора, регуляторы мощности вибропитателей подачи, регуляторы мощности аспираций выдува скорлупы</p> <p>Материалы: каркас - сталь крашенная, бункера и воздухопроводы аспираций - оцинкованная сталь, сита калибратора - нержавейка</p>
Дополнения	<p>каркас алюминий или нержавейка</p> <p>бункера нержавейка</p> <p>воздуховоды аспираций нержавейка</p>
Группа	Орехоколы
Тип	Линия полного цикла
Орехокол - раскалыватель с регулировкой прижима по калибру ореха	1 шт.
Количество аспираций выдува	3 шт.
Регулировка аспирации выдува	Да
Количество вибропитателей	4 шт.
Количество калибраторов	2 шт.
Регулировка оборотов	Да
Скорость вращения цилиндра калибровки	3-14 об/мин.
Количество бункеров	5 шт.

Эксклюзивная технология калибровки и разделения на фракции расколотого сырья с помощью сит цилиндрической формы. Данная технология на 99% не допускает застревания в ячейках сит скорлупы и ядра в процессе разделения на фракции и способствует более быстрой и качественной переработки сырья! Частота вращения калибровочного барабана изменяется с помощью частотного преобразователя от 3 до 14 об/мин, тем самым можно регулировать скорость процесса переработки в зависимости от качества исходного сырья. Также полностью снижен шум от работы вибросит, что благоприятно влияет на работников, обслуживающих процесс переработки!

Теперь в комплект линии сразу входит калибратор круглого ореха. Не сложными манипуляциями происходит смена барабана калибратора для расколотого сырья на барабан калибратора цельного ореха!

Системы аспирации выдува скорлупы установлены на все фракции и легким движением смещаются от бункеров для приема цельного ореха в процессе калибровки. Мощность каждой аспирации регулируется на пульте управления.

Мы сохранили модульную систему линии, которая даёт возможность удобной транспортировки без полной разборки оборудования! Также модульная система позволяет при отсутствии возможности сразу приобрести полный цикл со всеми агрегатами, сделать это последовательно - например, вначале купить орехокол, потом калибратор, далее докупить аспирации, возможно даже по одной и т.д., в итоге собрать полный комплект для полного цикла переработки!

Принцип работы линии: для начала работы на линию устанавливается калибровочный барабан для цельного ореха, смещаются в сторону системы аспирации. Круглый орех засыпается в бункер и подается в калибровочный барабан. В процессе калибровки происходит разделение на 4 фракции по диаметру.

После калибровки круглого ореха происходит смена калибровочного барабана, процесс занимает 5-10 мин. Под выходные отверстия бункеров возвращаются системы аспирации. Орехокол настраивается под одну из полученных при калибровке фракций цельного ореха. Калиброванный орех поочередно засыпается в бункер для раскола в орехоколе, далее в калибровочном цилиндре происходит разделения на фракции (1\8, 1\4 и 1\2 "бабочку"), после сырье из бункеров поступает в системы аспирации, где происходит отделение от скорлупы, мусора и пыли. Недокол поступает в отдельный выход для дальнейшей переработки.

## **БОЛЬШОЕ ЗНАЧЕНИЕ ИМЕЕТ КАЧЕСТВО ИСХОДНОГО СЫРЬЯ - ЦЕЛЬНОГО ОРЕХА!**

Влажность, условия хранения, сортовой орех или дикий, "бойный" со слабой перегородкой или "небойный" с плотной "жадной" перегородкой, которая удерживает ядро ореха! Высокий процент выхода 1/2 "бабочки" зависит от всех вышеперечисленных факторов! Грецкий орех - один из самых сложных орехов в переработки из-за множества факторов, влияющих на процесс очистки! В любом случае, после линии расколотовое сырье должно поступать на переборочный стол или конвейер, на котором операторы в ручную отбирают темный орех от светлого, убирают гнилой и порченный орех, отделяют остатки скорлупы и пр.

Для удобства наших клиентов мы предлагаем комплекс услуг:

- Поможем подобрать сопутствующее оборудование: переборочные столы, сушилки, мойки, упаковщики, конвейеры и пр.;
- Работаем с брокерами, которые проводят таможенное оформление и организуют перевозку вашего груза зарубеж;
- Подберем транспортную компанию для доставки по России на выгодных условиях и стоимости;
- Дистанционно проконсультируем по установке, подключению и запуску оборудования;

Предоставляем полный пакет документов, включая сертификат соответствия ЕАС.

Имеем опыт поставки нашего оборудования по государственным и международным контрактам, грантам, субсидиям в России и зарубежные страны.

**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
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  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
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  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
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  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
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

Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35  
Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Киргизия +996(312)-96-26-47

Казахстан +7(7172)727-132