

Precizno i točno oštrenje, jeftinije održavanje i bolja kvaliteta proizvoda

PRECIZNO I TOČNO OŠTRENJE, JEFTINIJJE ODRŽAVANJE I BOLJA KVALITETA PROIZVODA

S obzirom da troškovi u proizvodnji hrane imaju stalnu tendenciju rasta, javila se potreba da se proizvođači hrane malo više pozabave njihovim smanjenjem.

Ovo smanjenje troškova zahvaća sve proizvođače hrane, od onih najmanjih do najvećih.

Znatne uštede u troškovima se mogu postići u oblasti održavanja strojeva, odnosno u pravilnom tretmanu dijelova strojeva, koji su podložni većem trošenju.

To se prije svega odnosi na rezne sustave kod važnih strojeva u procesu proizvodnje, a prije svega na kuter-noževе, rupičaste ploče i noževе za mesoreznice i salamoreznice.

Pravilno naoštren nož na kuteru omogućuje jednaku težinu istih, a to znači i pravilan i uravnotežen rad

▼ Slika 1. Model USK 160



▼ Slika 2. Model S 200



i jednakomjernu opterećenost ležajeva.

Pošto se radi sa visokim brojem okretaja na zdjelastim kuterima (i do 5000 m/min.), značaj pravilnog oštrenja je time još veći.

Vodeća svjetska firma u ovoj oblasti je Knecht, ime poznato svakome tko se ozbiljno bavi ovim poslom. Firma se potrudila da napravi široku paletu oštrača za svakog kupca. Proizvodni program firme Knecht je usmjeren na brušenje kuter-noževa, noževa kod salamoreznica i na brušenje rupičastih pločica na mesoreznicama, tzv. volfovima.

RUČNO I POLUAUTOMATSKO BRUŠENJE KUTER-NOŽEVA I OPĆENITO NOŽEVA

Ovaj program seže od modela USK 160/170 za male korisnike, koji bruse noževе za kutere veličine do 120 l, pa preko modela S 200

▼ Slika 3. Model USK 230



▼ Slika 4. Model B600



i USK 230 na kojima je moguće brusiti noževe za kutere do 750 l. Na svim ovim modelima moguće je jednostavno brušenje ručnih noževa.

Sa modelom USK 160 (sl. 1) moguće je brušenje pomoću bursne trake, a ujedno i poliranje.

Kod ostalih modela brušenje se vrši preko brusnog kamena i brusne trake.

Na modelima USK 170, S 200 (sl. 2) i USK 230 (sl. 3) moguće je brusiti i noževe za salamoreznic

▼ Slika 5. Linearni kuter-noževi



▼ Slika 6. Srpasti kuter-noževi



ce uz poseban dodatak, koji se montira na uređaj. Na ovim uređajima je predviđeno brušenje različitih oblika kuter - noževa, kako srpastih tako i linearnih.

AUTOMATSKO BRUŠENJE KUTER-NOŽEVA

Ove uređaje koriste firme koje dnevno moraju oštriti i

▼ Slika 7. Model W 400



do dvadesetak kompleta kuter noževa.

Zato je Knecht izbacio na tržište model USK 230-HV 208, koji automatski podešava kut oštrenja noža, pa do potpuno automatskih brusara, u koji se stavi komplet noževa i nakon određenog vremena stroj automatski izbaci kompletno naoštrene i ispolirane kuter-noževe.

To su modeli B500 i B600 (sl. 4), koje većinom koriste firme, koje se profesionalno i uslužno bave oštrenjem kuter-noževa.

OŠTRENJE RUPICAŠTIH PLOČICA I NOŽEVA ZA MESOREZNICE

Model W 400 (sl. 7) može oštriti rupičaste ploče i noževe promjera i do 500 mm, ali samo ravno a ne pod kutom. Za to su potrebni posebni strojevi, koji nisu predmet ovog članka. ■

Generalni zastupnik za Hrvatsku

Firma: Krois & Söhne GmbH;
Herrnhausplatz 9
A-6230 Brixlegg
Tel. 0043-5337-67008
Fax 0043-5337-67010
e-mail: office@krois.com

Predstavnik za Hrvatsku

Gosp. Titomir Mandić dipl. oec.
Tel. 091-782-8639 ili 0043-664-2417523