

BTI Details Report

Issuing CEFTA Economy

Serbia

BTI Reference

3514/2020

Validity Start Date

11/09/2020 02:00:00

Validity End Date

11/09/2023 02:00:00

Nomenclature Code

8438200000

Justification

Основна правила за примењивање Царинске тарифе 1. (Напомена 4. уз Одељак XVI) и 6.

Language

Српски језик

Issuing Place

BEOGRAD

Issuing Date

11/09/2020 02:00:00

Goods Description

Производна линија за екстракцију какао маслаца из какао масе чије се компоненте испоручују према спецификацији која се налази у прилогу ООС и његов је саставни део, а у следећим подсистемима:

- Подсистем за топљење (melting press); састоји се од дробилице за какао масу, две пумпе за какао ликер и сита,
 - Пнеуматски подсистем за преношење крупно млевене погаче од просторије са какао маслац пресом до станице са великим врећама (Pneumatic conveying system for kibbled cake from cocoa butter press room to big bag station); састоји се од предфилтера и апсолутног филтера, вентилатора, прекидача за ваздушни притисак пријемне станице у кућишту са потпорним ногама, сензора нивоа и ваздушне браве за дозирање,
 - Подсистем за темперирање и блокирање (Cocoa butter tempering and blocking); састоји се од пумпе за какао маслац са сензором за промену брзине и притиска, јединице за темперирање какао маслаца, система за мерење и дозирање и измењивача топлоте (сет),
 - Подсистем за филтрирање какао маслаца (Cocoa butter filter process); састоји се од пумпе за довод грубог маслаца, линијског магнета, хоризонталне филтер пресе и пумпе за пражњење чистог маслаца,
 - Подсистем какао маслац пресе (Cocoa butter press Nagema); састоји се од две какао маслац пресе (тип 1450/2.1, број доза 12, пречник дозе 450 mm, масе пуњења до 185 kg, пречник главног рама 560 mm, радни притисак до 550 бара), две хидрауличне јединице, два електричног командног ормана, две пумпе за пуњење пресе, две пумпе за хомогенизацију са предгрејачем, две траке за превоз погаче, две дробилице за погачу, дела за испуштање какао маслаца и челичне потпорне ноге за какао маслац пресу два сета.
- Производни поступак обухвата уситњавање какао масе, отапање, одвајање опилјака, транспорт системом цеви до танка (танкови нису предмет испоруке) где се припрема за пресовање. Поступак пресовања у какао маслац преси обављају хидрауличне јединице под високим притиском. Из какао маслац пресе одваја се какао погача и какао маслац. Какао погача вибрационим конвејером преноси се до дробилица где се уситњава и пнеуматским преносником допрема до пријемне станице где се дозира и пакује у вреће.
- Какао маслац из какао пресе системом цеви доводи се у део за испуштање па се преко измењивача топлоте и хоризонталне пресе транспортује системом цеви до јединице за темперирање и система за мерење и дозирање где се какао маслац пакује у кутије од 25 килограма.

National Keywords