



BRINGING THE TASTES
INSIDE THE SEEDS



Нетипично, о компании

Мы не похожи на типичных производителей оборудования. У нас нет типичных предложений и типичной работы.

Наша команда – сплав специалистов разного профиля, которые создают единое интегрированное решение.

Такая структура предлагает нашим клиентам **максимальную гибкость и индивидуальность** при создании каждого отдельно взятого проекта.

Оборудование – всего лишь треть наших каждодневных проектов, все остальное – работа с технологиями на более глубоком уровне.

Именно по этому, мы – создатели «живых» решений!



ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ:

Качественное соление семечки и орехов - залог долговременного хранения с наилучшими вкусовыми качествами, которые высоко оценят ваши клиенты.

Диффузионно посоленные семечки и орехи в термо вакуумной среде, имеют оригинальный насыщенный вкус. Преимуществом применения термо вакуумного принципа диффузионного соления, является низкий уровень остатка отработанного рассола так как в среде глубокого вакуума продукт впитывает максимально возможное количество рассола. По этому, Ваш **«продукт солится всегда свежим рассолом»** что несомненно положительно сказывается на конечном продукте, а также исключает применение разного рода фильтров и отстойников с постоянной потребностью повторного нагрева рассола и соответственно затрат на эл. энергию. Именно благодаря глубокому вакууму в совокупности с передовыми технологиями в области соления, продукт посоленный в нашем оборудовании имеет значительно более яркий. Данное оборудование оснащается узлом внесения вкусоароматических добавок таким образом продукты получают не только соляными но и другими вкусоароматическими ингредиентами, что позволяет сделать множество новых продуктов которые непременно оценят Ваши потребители. Принцип термовакuumного диффузионного соления заключается в проникновении рассола во внутрь продукта через его природные защитные оболочки. Продукт (семечки, орехи) подается в машину в сыром виде, далее с помощью давления, температуры и вакуума кожура продукта теряет свои природные влагоотталкивающие свойства и тем самым позволяет вкусу и аромату проникать (в ядро семечки, ореха) не повреждая саму скорлупу.

Основные параметры:



Нажмите на иконку для просмотра видео

Значение	Одинарное выполнение	Комбинированное выполнение
Продуктивность	150\300\600 кг\ч	1000\1500 кг\ч
Мощность	15-40 kW	30-80 kW
Разовая загрузка	120\250\450 кг	700\900 кг
Внесение вкусо- ароматики	Опция	Опция
Подача воды	300-400 л\ч	500-600 л\ч
Давление воздуха	6 bar, 10 л\мин	6 bar, 20 л\мин

Диффузионная камера



Узел диффузии состоит из :

- 1) Емкость 1200л. н\ж сталь
- 2) Привод емкостей 6 квт.
- 3) Рама н\ж сталь
- 4) Блок первичной подготовки воздуха
- 5) Окно загрузки
- 6) Шлюз выгрузки
- 7) Система фиксации барабана
- 8) Система автоматической подачи рассола

Данный узел оснащен функцией точного дозирования рассола относительно загруженного продукта. Это позволяет минимизировать остатки отработанного рассола до 10 л. на один цикл. Благодаря внедрению данной технологии мы исключаем повторное использование рассола. Ваша продукция будет посолена всегда свежим рассолом и будет обладать исключительно одинаковым высоким качеством посола.



Станция автоматической подготовки рассола



Состоит из:

- 1) Рабочая емкость - 250л.
- 2) Масляная нагревательная рубашка
- 3) Бункер приема соли
- 4) Автоматический узел дозирования соли
- 5) Модуль определения уровня рассола
- 6) Промышленный насос для тщательного вымешивания соли
- 7) Пневматическая система подающих кранов «Kamozzi»

Все узлы изготовлены из пищевой нержавеющей стали.

Станция подготовки рассола выполняет функции приготовления, вымешивания, нагрева и точной дозировки рассола в диффузионную камеру. Точная дозировка рассола контролируемая компьютером позволяет минимизировать количество неиспользованного рассола до 5л на 150 кг семечки, и тем самым исключает надобность в постоянной фильтрации отработанного рассола.

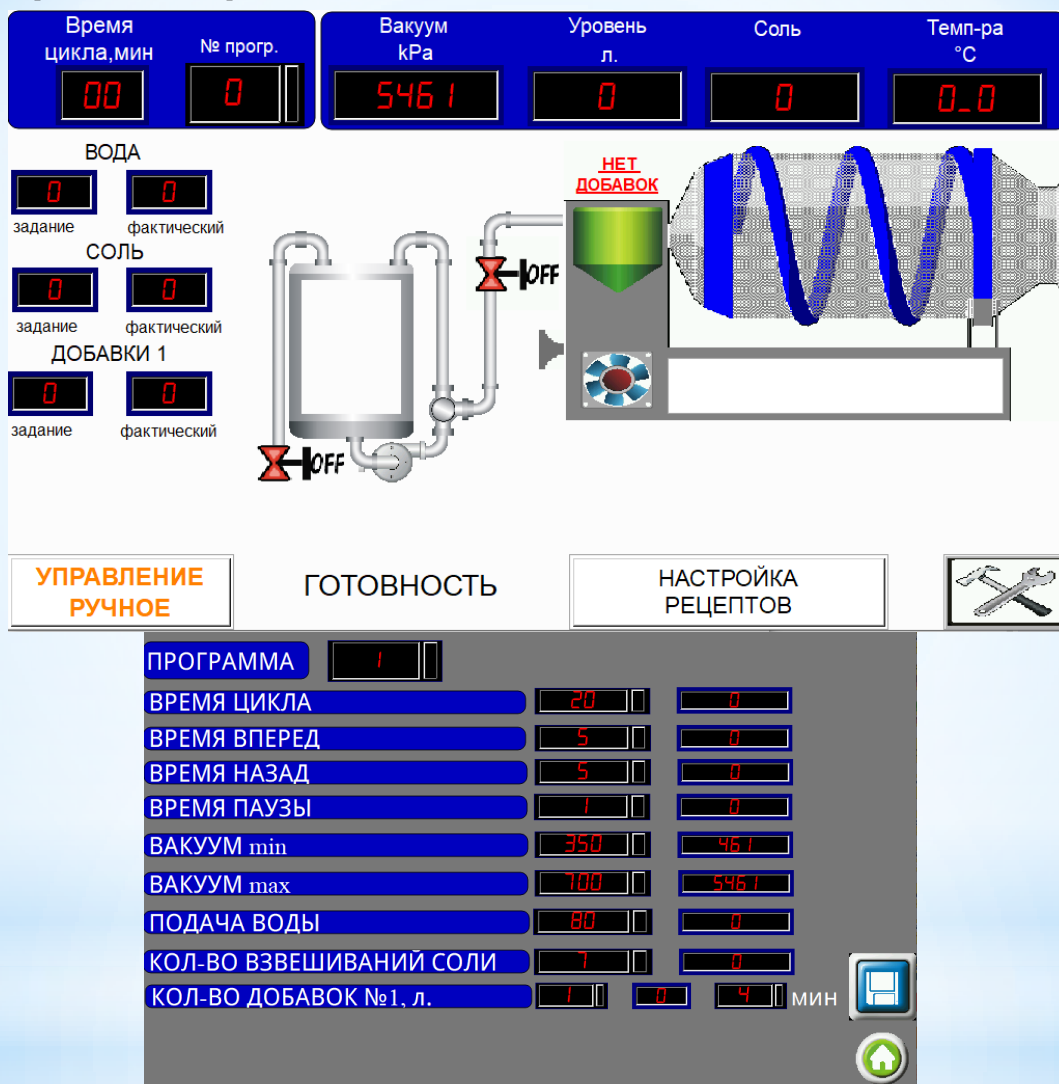
Станция вакуумной подготовки для работы с агрессивной средой



(СВП) Станция вакуумной подготовки 60-100 м³/мин.
Страна производитель (Германия)

- 1) Обеспечивает глубоким вакуумом диффузионную камеру
- 2) СВП оснащен системой защиты от попадания в вакуумный насос скорлупы, пыли, пара и соли.
- 3) Узел вакуумной вибрации «Kamozzi».

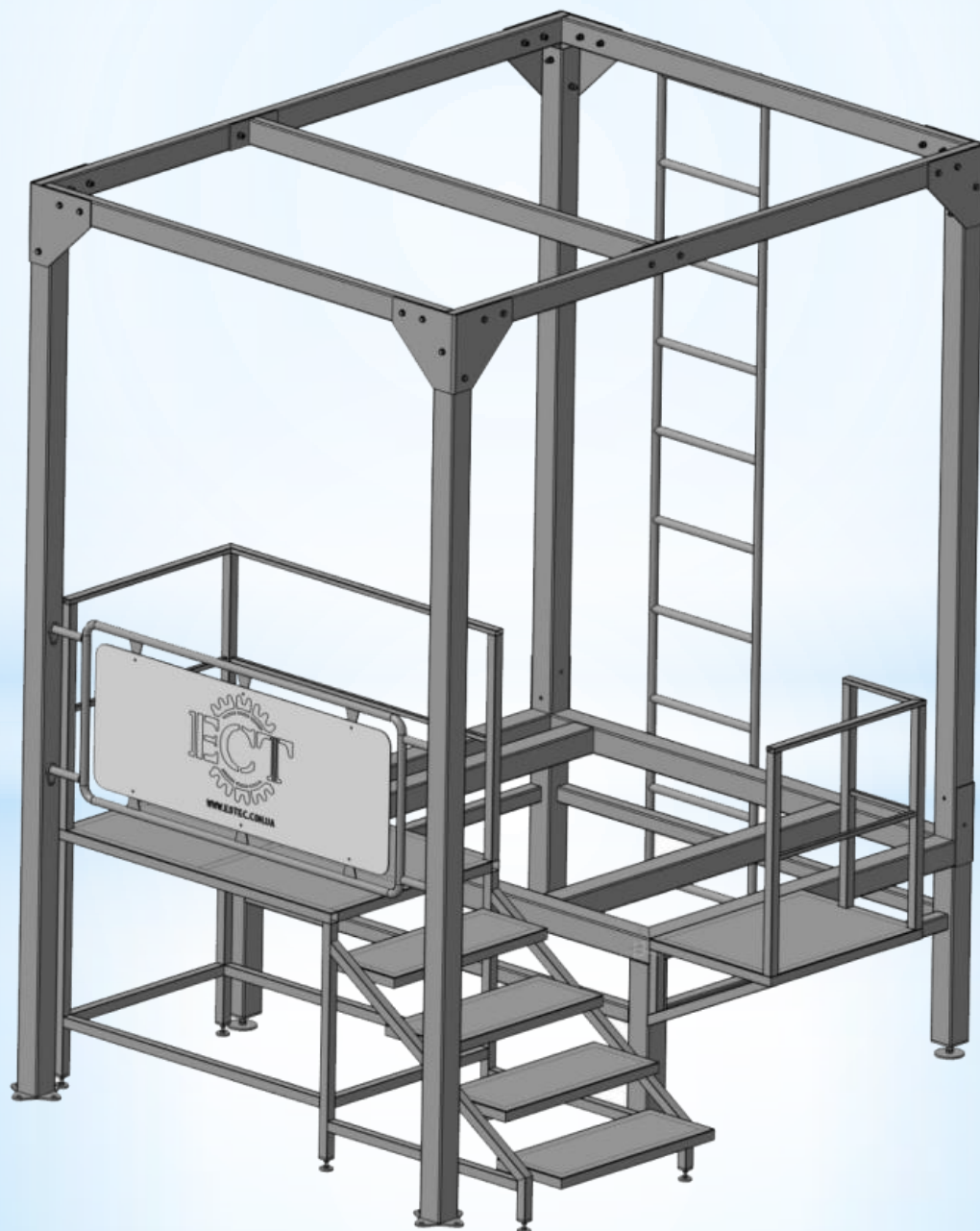
Программирование и автоматизация линии

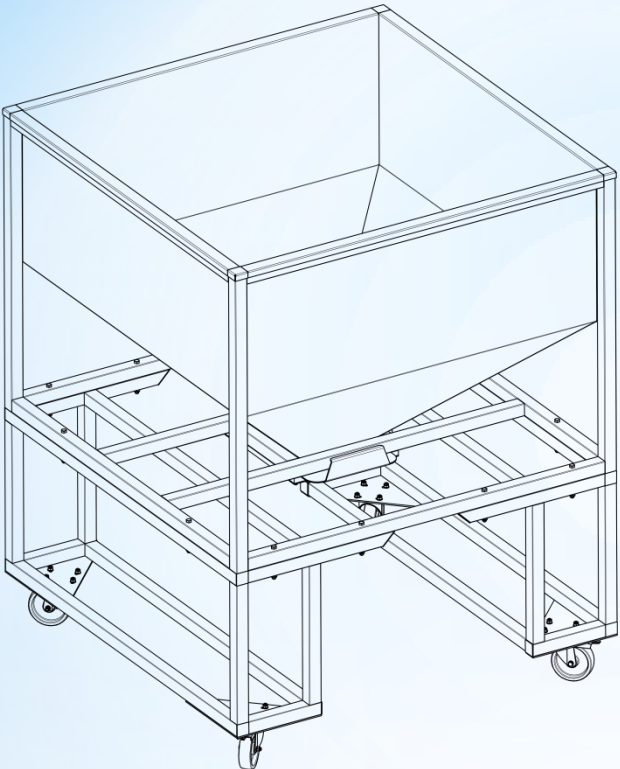


Автоматизация включает в себя:

- 1) Измерительные датчики позволяющие анализировать абсолютно все процессы соления
- 2) Сенсорную панель управления
- 3) Контролеры способные в реальном времени отслеживать и автоматически регулировать технологический процесс согласно заданной рецептуре
- 4) Программное обеспечение с эргономичным интерфейсом, на русском языке.
- 5) Автоматическое сканирование ошибок системы, всегда поможет устранить возникающие вопросы во время работы с линией и минимизировать воздействие человеческого фактора на готовый продукт.

Эстакада для обслуживания и монтажа бункера загрузки сырья

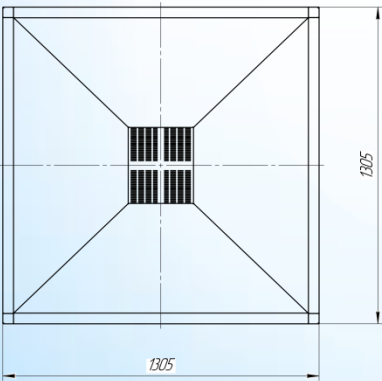
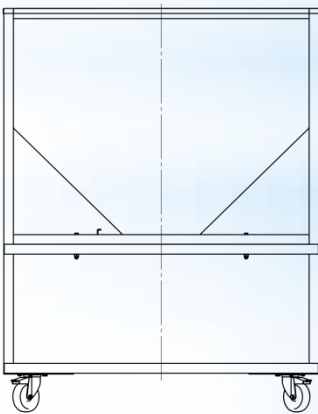
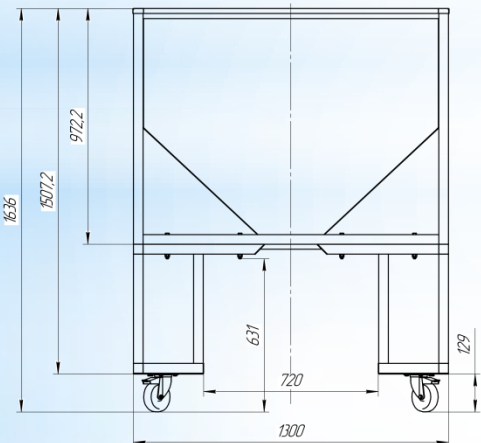




Бункер для выгрузки продукта, передвижной

Приемные бункера имеют объем 1 куб\м полностью изготовлены из кислотостойкой нержавеющей стали имеют систему отвода лишней влаги и шиберную заслонку.

ТМ 00.000.000 СБ



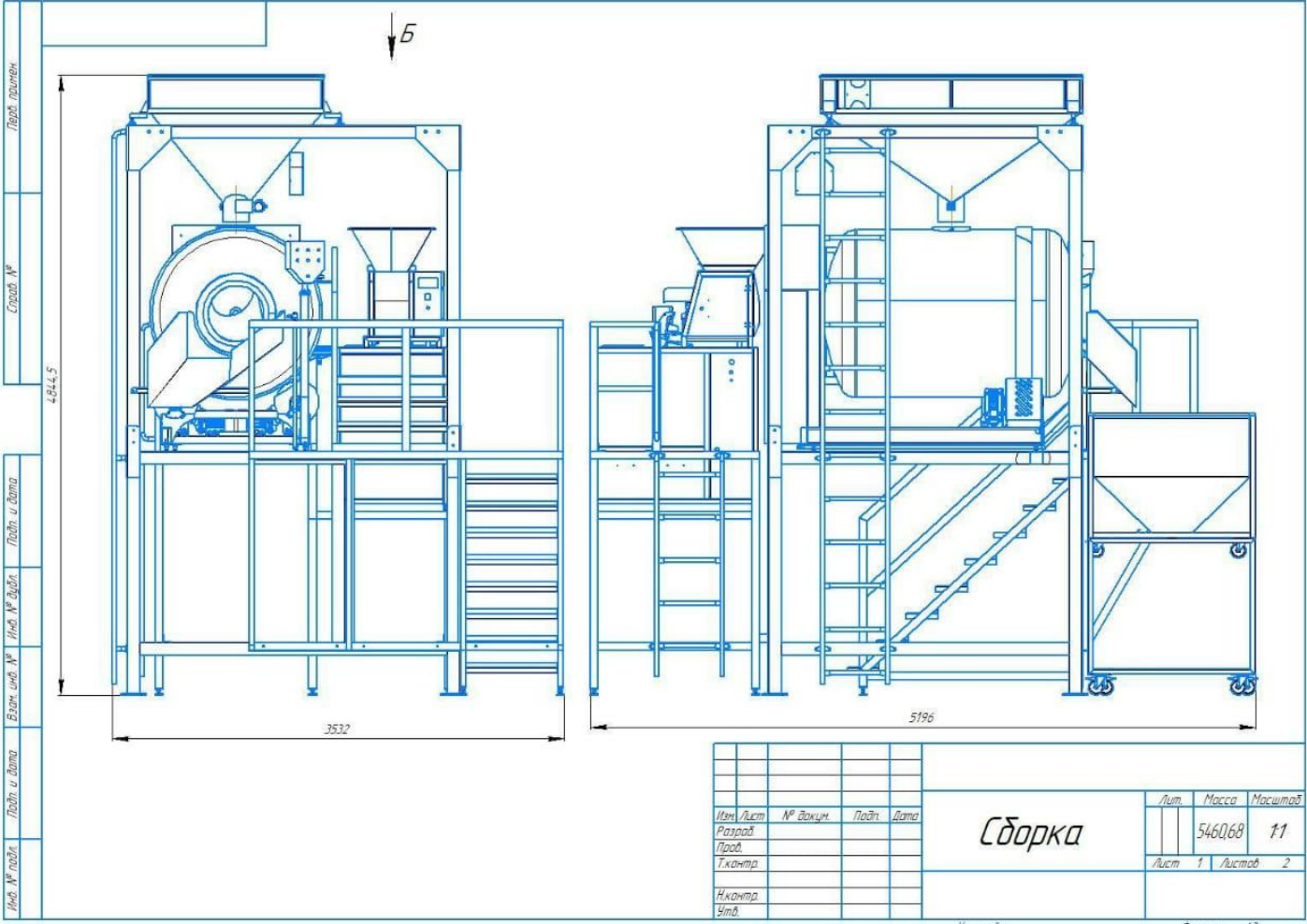
- 1. Размеры для сборки
- 2. Разметить та просверлить отверстия в раме ø 10,2

ТМ 00.000.000 СБ						Тележка сбора массы Сборочный чертеж			Лист	Масса	Насител
Исполн	Провер	Нач. цеха	Нач. отдела	Нач. проекта	Дата	155,34	110		2		
Исполн	Провер	Нач. цеха	Нач. отдела	Нач. проекта	Дата	108 "ЕСТ"		2. Житомир			
Исполн	Провер	Нач. цеха	Нач. отдела	Нач. проекта	Дата	черт		А2			

Бункер для загрузки продукта

Транспортеры для обвязки и автоматизации

Приемный бункер устанавливается над Диффузионной камерой. Оснащен функцией автоматического взвешивания сырья по заданной рецептуре. Укомплектован пневматическим шибером.



Как это выглядит:



Seed, nut and snack product manufacturers



Нажмите на иконку
для просмотра видео



Свяжитесь с нами:



+38 067 159 99 08

