

ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА НА СПИРАЛЬНЫХ КОНВЕЙЕРАХ И СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ



Оборудование пищевой промышленности
Профиль фирмы и каталог



5E Tasarım Makine Bilişim San. Tic. Ltd. Şirketi была создана в 2000 году с целью производства машин и оборудования пищевой промышленности. В последующий период фирма благодаря уважению к своему труду, щепетильности в отношении к работникам, 40-летнему опыту и наполненным знаниям, принципу качества и услуг, стала надежным и востребованным предприятием.

Наша фирма является единственным и первым предприятием в Турции, осуществляющим производство и установку «под ключ» линий шоковой заморозки на спиральном конвейере и спиральной заморозки для потребностей пищевой отрасли. За последние 15 лет с момента образования фирмы мы укрепили свои позиции и получили возможность конкурировать на международном рынке.

В первые годы существования наша фирма, удовлетворяющая потребности местных фирм, в последствии расширила ассортимент продукции и отличия обслуживания, и вышла на международный рынок.

Мы счастливы и горды тем, что наше оборудование успешно эксплуатируется в Германии, России и Тунисе.

Первостепенной целью фирмы является удовлетворение наших клиентов. Клиентоориентированность, способность находить решения в соответствии с требованиями и потребностями, быстрое и систематические представление предпродажных, послепродажных услуг, принципы честности, надежности и предприимчивости – являются основными акцентами нашей деятельности.

Наша фирма, обладающая инновационным и динамичной силой, желанием успешно работать и исследовательским духом, приняла за принцип всегда производить лучшее. С сознанием миссии и ответственности как ведущей фирмы отрасли, мы продолжаем работать, постоянно увеличивая, развивая и не снижая скорость.

С уважением,

5E Tasarım
Makine ve Bilişim Teknolojileri

ЛИНИИ СПИРАЛЬНОЙ ТЕРМООБРАБОТКИ

Эти линии, осуществляющие высококачественное и бюджетное охлаждение, шоковую заморозку или термообработку, являются идеальным решением для предприятий промышленной пищевой отрасли.

Постоянно работающие спиральные линии осуществляют охлаждение среды, быстрое охлаждение, быстрая заморозка или обогрев в зависимости от термообработки. Кроме этого, линия используется для транспортировки и перегрузки продукции на различных уровнях.



Охлаждение Лахмаджуна

Все поверхности на линиях производства и обработки пищевой продукции изготавливаются из нержавеющей стали. Минимизированы площади обслуживания и контроля и обеспечили долгосрочную прочность системы благодаря разработанной нами технологии.

Имеется система транспортировки, не требующей смазки. Предусмотрены различные типы линий для производства различных видов продукции. Эти линии обеспечивают совершенную поверхность потока воздуха.

Проволочная структура и минимальное соприкосновение с продукцией обеспечивает максимальный условный или постоянный уровень соприкосновения продукции с воздухом .

Продукция, производимая на автоматических или ручных линиях, поступает в камеры шоковой заморозки или охлаждения за короткий промежуток времени завершает требуемую шоковую заморозку, охлаждение или термообработку в спиральных конвейерах.

Спиральная система автоматическое оборудование. Производство происходит в здоровых условиях без соприкосновения с реками.





Сpiralnyy konveyer v zavisimosti ot produktsii i processa proizvodstva postupayet v kabiny (+ / -) C.

Geometriya produktsii, vkhodnaya i vkhodnaya temperatura produktsii, temperatura vnutri kabiny, potrebnost' v energii, vse dinamicheskie elementy рассчитываются в zavisimosti ot prodolzhitelnosti zaversheniya termoobrabotki. Po potrebnostiam osuchestvlyayetsya razrabotka spiral'noy linii v edinichnom, dvoynom i troynom vide.

Preobrazovateli chastoty i moshchnost' oхlаждения, chasovaya propusknaia sposobnost' kontrol'nykh ustroystv mozhet var'irovatsya.

Liniy spiral'nyx konveyerov osnashcheny sistemoy promyvki pod davleniem.

Liniya osnashchena sistemoy bezopasnosti, ostanavliyayushchey oborudovaniye i preduprezhdayayushchey nanesenie vreda pri perehode produktsii so spiral'nyx urovney i rabiite oborudovaniya.

Экономичный

- Энергосберегающий
- Легкость обработки продукции
- Экономия времени
- легкость трудозатрат
- Высокие преимущества
- Экономия складирования

Высокая производительность

- Мощность обработки от 100 кг до 10 тонн/час
- Скорость линии 30 метров/мин
- Процесс шоковой заморозки завершается от 30 мин до / часа в зависимости от геометрии продукции

Прочный и гибкий

- Легкость эксплуатации
- гибкий вид
- прочность
- Легкость очистки
- Гигиеничный

ЭТО НЕ ПРОСТО КОНВЕЙЕР .



Нержавеющая стальная спиральные ленты

Проволочные линии из нержавеющей стали AISI 304 , используемые на ленте, предусматривают свободный воздухопоток. Таким образом, любой вид продукции, транспортируемый лентами, однородно доступен воздухопотоку. В зависимости от продукции и производственного процесса диапазон сетки и ширина ленты может изменяться. Возможно производство ленты шириной от 130 мм до 1000 мм с выбором ленты

В спиральных системах шоковой заморозки проволочная спиральная лента работает при температуре - 40°C и обеспечивает максимальный уровень соприкосновения продукции с воздухопотоком, а также прочность и поверхность теплопередачи, необходимые для быстрой шоковой заморозки.



Сpiralnye lenty dlya ob'yemnoi produktsii izgotavlivayutsya iz nerzhevayushchego sterjnya.

Для такой продукции наиболее идеальным и экономичным является спиральная система охлаждения вафельных блоков

STAINLESS STEEL WITH STRIP ROD
WAFER COOLING



ПЛАСТИКОВЫЕ СПИРАЛЬНЫЕ ЛЕНТЫ

Пластиковые спиральные ленты используются в качестве альтернативы при охлаждении среды. Рекомендуется по результатам метода применения термообработки и технической оценки.

PP/ACETAL PLASTIC BANT
CAKE COOLING

НЕ ПРОСТО ОХЛАДИТЕЛЬ...

ЧИЛЛЕРЫ КАМЕР ОХЛАЖДЕНИЯ

Чиллеры камер охлаждения имеют отличную от нормальных камер охлаждения структуру. Используемые материалы и оборудование рассчитываются в зависимости от объема переработки.

Горизонтальная циркуляция воздуха обеспечивает быструю теплопередачу благодаря системе скорости и управления без вреда хрупким изделиям.

Продукция подвергается быстрой шоковой заморозке и охлаждению. В данной системе при уменьшении влияния скорости воздуха возможна регулировка охлаждения.



Чиллеры изготавливаются в виде нержавеющих или медных труб в зависимости от фреонового или аммиачного хладогента.

Поверхность теплопередачи состоит из волнистых алюминиевых крыльев установленных на медные трубы, расположенные в треугольном порядке.

ГРУППА КОНДЕНСАТОРОВ, КОМПРЕССОРОВ

Конденсатор с воздушным охлаждением треугольного расположения, с минимальным перепадом давления, оптимизированного в соответствии с потоком воздуха.

Давление Конденсатора стабилизируется посредством регулировки скорости вентилятора. Таким образом производительность системы не зависит от внешних условий.



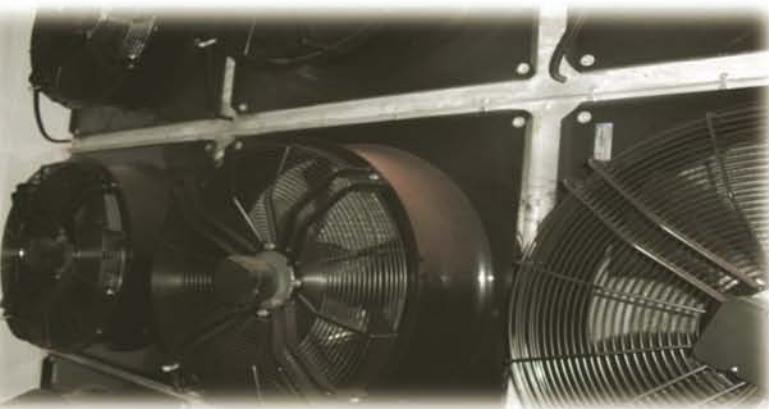
Последпроизводственный этап: продукция, термообработка которой завершена в короткий срок, из камеры переходит на хранение или отгружается на поставку.



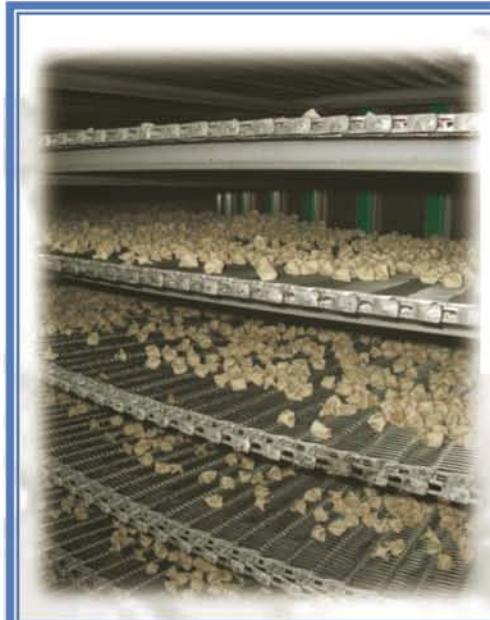
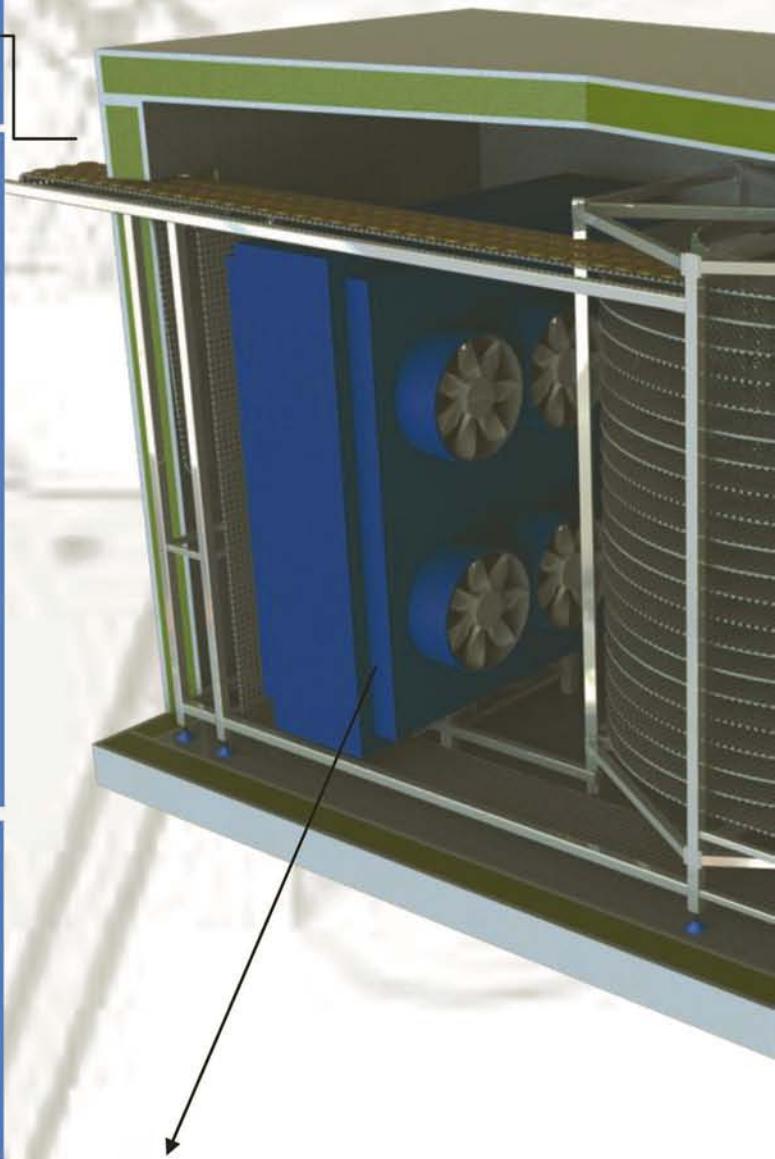
Структура:

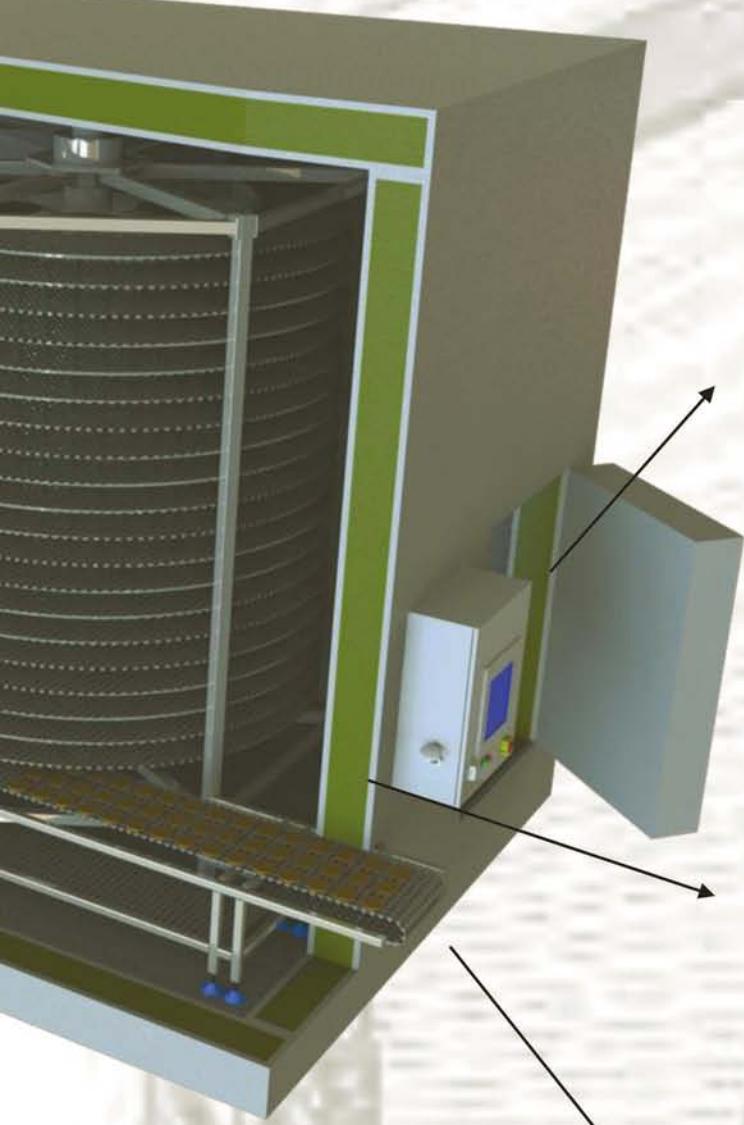
Структура, используемая при производстве оборудования, состоит из нержавеющей стали и полиэтиленовых частей, соответствующих пищевым стандартам. Это обеспечивает прочность и гибкий вид.

Система безопасности: в критических точках камеры предусмотрены электронные системы безопасности, предупреждающие повреждения транспортирующей ленты и системы, и обеспечивающие безопасность работы.



Испаритель: испаритель, состоящий из волнистой формы алюминиевых крыльев, с воздушным охлаждением и высокой эффективностью. Оснащение системой размораживания, предупреждающей обледенение между защитными стеклами.





ТЕРМООБРАБОТКА:

Продукция, транспортируемая вверх/вниз на спиральных уровнях, подвергается быстрой термообработке посредством горизонтального воздухопотока.

Производительность, геометрия продукции может быть изменена в зависимости от потребностей шоковой заморозки, охлаждения и нагрева.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ: Это нержавеющая панель с PLC контроллером и сенсорным экраном, осуществляющим контроль всех функций спиральных линий. Практичный и легкий контроль с возможностью программирования.



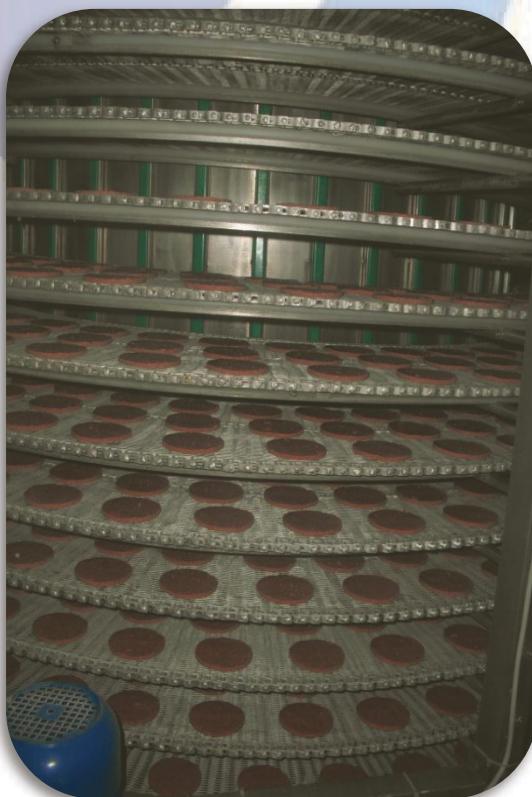
ПАНЕЛИ: В зависимости от процесса термообработки заполнение панели может быть полиуретановым или минеральной ваты. Толщина варьируется от 100 мм до 200 мм. Поверхность нержавеющая и/или окрашенная оцинкованная.

КАЧАЮЩАЯСЯ ДВЕРЬ: Поверхности в том же направлении, что и поверхность панели. Имеется предохранительное устройство, позволяющее открывать дверь, даже если она закрыта снаружи.

СПИРАЛЬНЫЙ КОНВЕЙЕР: нержавеющий сетчатый спиральный конвейер отличается высокой прочностью и максимальным воздухопроходимостью. В зависимости от производственной мощности производится с различной шириной и формой.



СПИРАЛЬНАЯ ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА



Производство спирального конвейера шоковой заморозки осуществляется в различных мощностях, установка производится «под ключ».

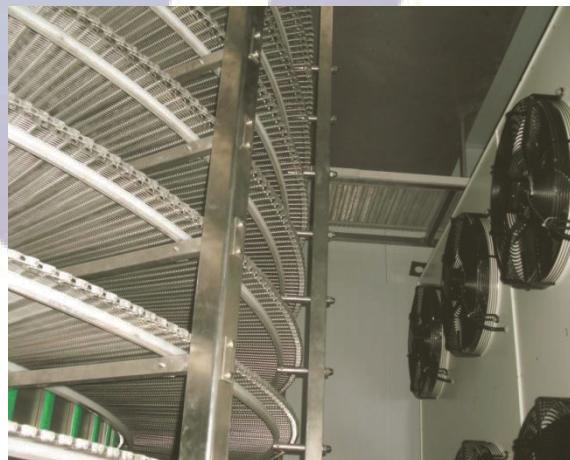
Минимизация уровня потерь пищевой ценности в продуктах, предотвращения загрязнения продуктов вирусами, бактериями и другими микроорганизмами и защита качества продукции.

Внутренняя температура кабины в спиральном конвейере шоковой заморозки (-) 40°C.

Продукция, центральная температура которой быстро снижает до (-5)°C, подвергается шоковой заморозке и транспортируется по спиральному конвейеру до установления необходимой температуры.



Продукция, достигающая центральной продуктовой температуры в течении 30 минут – / часа в зависимости от типа продукции, геометрической формы и входной температуры, автоматически транспортируется спиральным конвейером до зоны упаковки и отгрузки. Основной целью спиральных конвейеров является обеспечение требуемой температуры хранения пищевой продукции при минимальных трудо- и энергозатратах; ускорение процесса упаковки; завершение шоковой заморозки без остановки производственной линии и ручной транспортировки продукции.



ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА НА СПИРАЛЬНОМ КОНВЕЙЕРЕ

ТЕРМОИЗОЛИРОВАННАЯ КАМЕРА

Охлажденный воздух, проходящий через испаритель термоизоляционной камеры, подается на продукцию посредством мощного вентилятора. Таким образом, увеличивается теплопередача между поверхностью продукции и воздухом и ускоряется процесс охлаждения.



ОХЛАЖДЕНИЕ СРЕДЫ

Продукция, поступающая с автоматических линий, направляется на упаковку или хранение после остужения на спиральной башне до температуры среды. Благодаря однородному остыванию продукции на спиральной башне без транспортировки в охладитель обеспечивается экономия времени, энергии, трудовых затрат и качества продукции-производство.





ОХЛАЖДЕНИЕ СРЕДЫ

Продукция, поступающая с автоматических линий, направляется на упаковку или хранение после остужения на спиральной башне до температуры среды. Благодаря однородному остыванию продукции на спиральной башне без транспортировки в охладитель обеспечивается экономия времени, энергии, трудовых затрат и качества продукции-производство.



Вместе с тем, фирма осуществляет проектирование, производство и установку «под ключ» шоковых и складских камер.

Сертификаты качества и стандарты услуг



Высокое качество

Основные элементы понимания качества— надежность, безопасность и вид...

Высокий уровень обслуживания

Нашими отличиями являются удовлетворение ожидания клиентов, соответствие глобальным критериям обслуживания

Сервис

Нашей обязанностью является быстрый ответ 7/24 опытных, квалифицированных кадров на ваши ожидания и требования, которые не оставят вас и после осуществления продажи.





КОНТАКТНЫЕ ДАННЫЕ

Адрес: Организованная промышленная зона Икители
Eskoop Sanayi Sitesi D Blok No:16 Istanbul,
Ikitelli / Basaksehir 34080
Телефон: +90 212 549 26 54
Факс: +90 212 549 65 25
www.5etasarim.com.tr
info@5etasarim.com.tr