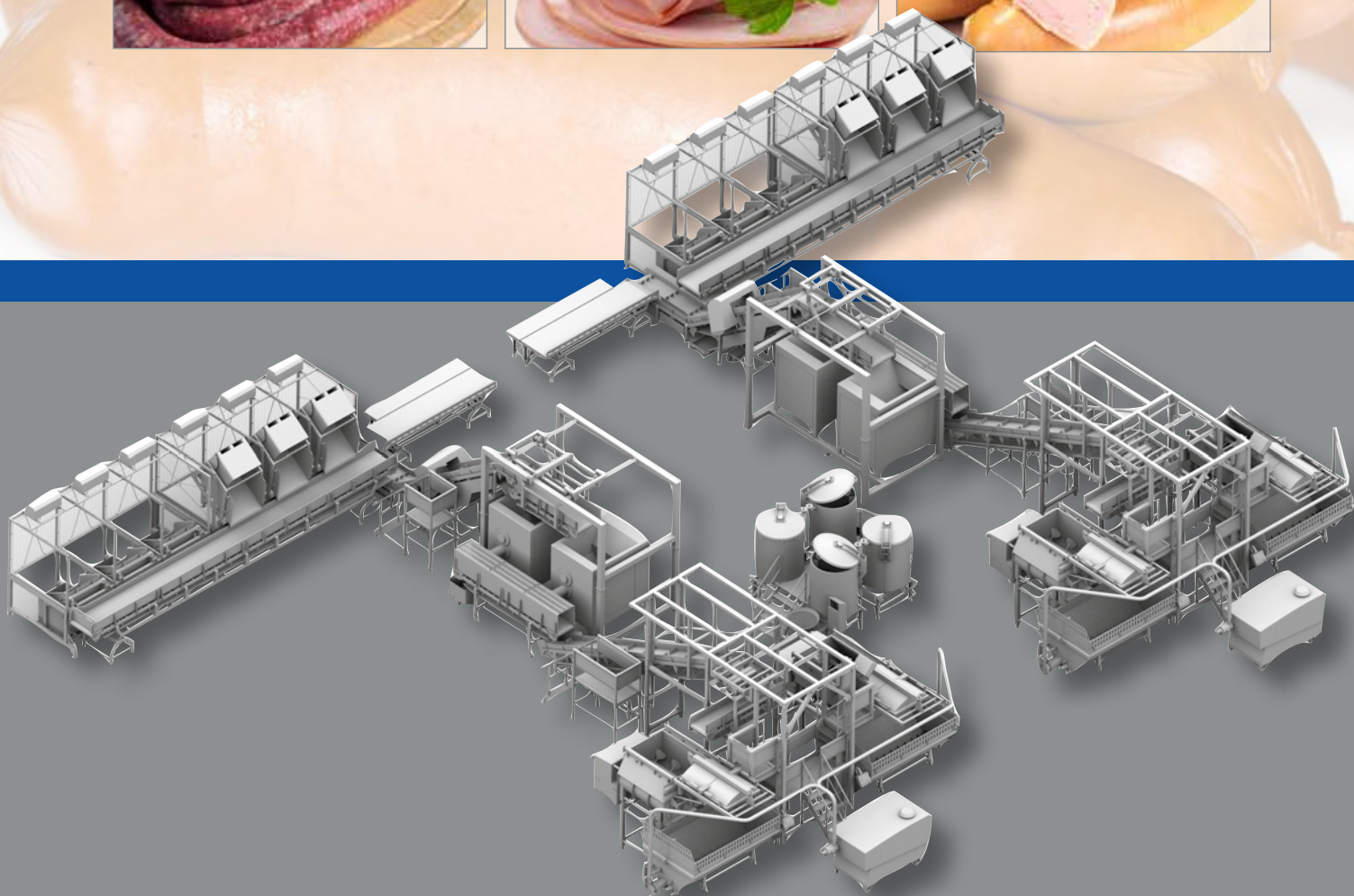


Машины для пищевой промышленности и решения от **scansteel** *foodtech*



scansteel foodtech является одной из ведущих компаний в мире, разрабатывающих, конструирующих, производящих и обслуживающих отдельные машины и оборудование, а также полнокомплектные производственные линии для пищевой промышленности. scansteel foodtech фокусирует свое внимание и специализируется на следующих отраслях: переработка мяса и мяса птицы, производство сыров, готовых блюд и продуктов для фаст-фуда.

Наши профессиональные знания распространяются в первую очередь на конструировании волчков для свежего и замороженного мяса, простых и вакуумных миксеров, насосов для любого их применения, эмульсаторов с насосной подачей и бункерами-накопителями, дозирующих и взвешивающих станций и силосов/бункеров для накопления любых видов пищевой продукции.

Ассортимент выпускаемой продукции компании scansteel foodtech включает примерно 140 стандартных машин и элементов оборудования.

Дополнительно к нашим стандартизированным машинам для пищевой продукции, scansteel foodtech разрабатывает нестандартные модели, которые делаются под заказ в тесном взаимодействии с нашими клиентами.

scansteel foodtech также разрабатывает инженеринговые проекты полнокомплектных технологических линий и участков. Затем наш завод по готовым чертежам производит оборудование, осуществляет монтаж, запуск этих линий в эксплуатацию, обучает персонал и осуществляет сервисное сопровождение производства. Технологические линии могут поставляться с системами электронного управления или без них, с программным обеспечением, включающим разработанные рецепты производственных процессов, так и без этих программ. Информация с наших линий может направляться в системы управления предприятием и главные центры управления.

scansteel foodtech на 100% является частным датским предприятием (Европа, Скандинавия). Мы находимся в 1 часе езды от международного аэропорта Копенгаген и расположены в бывших производственных помещениях завода Wolfking® в городе Слагелсе.

Мы с удовольствием приглашаем вас посетить наше предприятие scansteel foodtech, чтобы совместно обсудить любые стоящие перед вами производственные вопросы как в настоящий момент, так и в будущем.



На фотографии выше вы видите производственный цех завода scansteel foodtech для окончательной сборки машин.

Содержание

Общая информация	2
Волчки	
С одним шнеком	4-7
С двумя шнеками	8-11
Мешалки	12-15
Насосы	16-19
Эмульсаторы - подача насосом	20-23
Системы для соуса / маринада	24
Оборудование для транспортировки продуктов	25-26
Чертеж	27

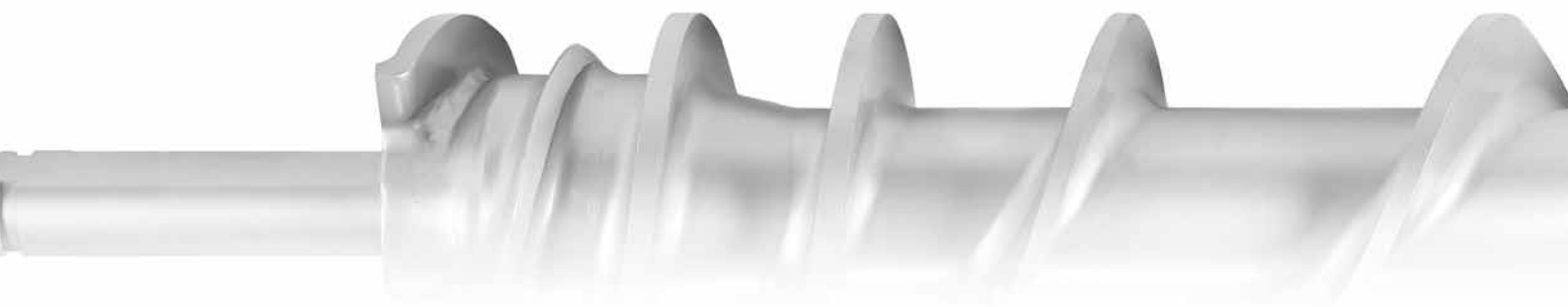
Датское качество:
оборудование
разработано,
сконструировано и
произведено
в Дании

За многие годы работы группа компаний scansteel foodtech завоевала репутацию производителя самой большой в мире линейки измельчителей мясной продукции / волчков. Программа производства волчков scansteel foodtech, помимо прочего оборудования, включает следующие основные машины для измельчения мясного сырья:

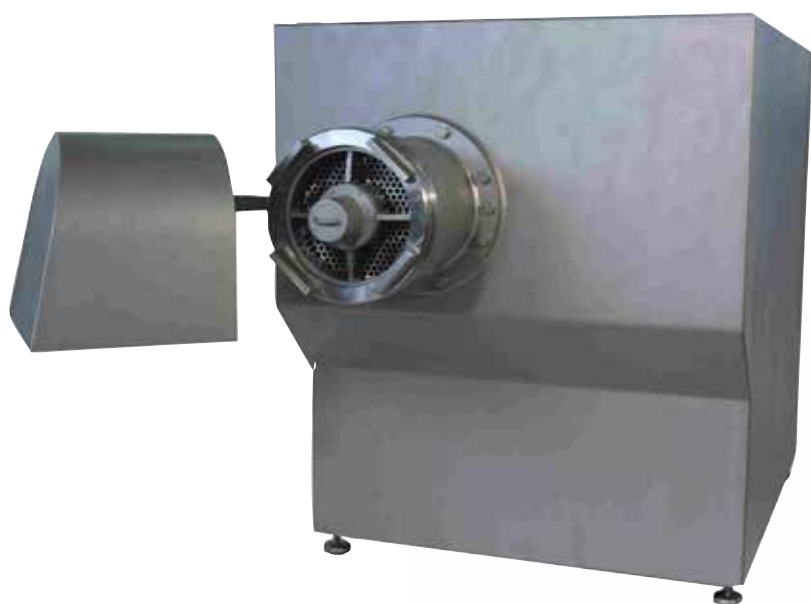
- Волчки с закрытым корпусом и диаметром от Ø160 мм – Ø550 мм, от 22 кВт до 200 кВт (наименование моделей - MG).
- Волчки с открытым корпусом и диаметром от Ø200 мм до Ø550 мм, от 22 кВт до 200 кВт (наименование моделей - MG Low).
- Комбинированные волчки CombiGrind с диаметром от Ø160 мм до Ø400 мм, от 11 кВт до 22 кВт на шнеке для дробления мяса и от 30 кВт до 200 кВт на шнеке для измельчения мяса (наименование моделей: CG).

Волчки scansteel обычно применяются для измельчения следующих продуктов (однако возможности их применения далеко не ограничиваются ниже приведенным списком):

- Свежее мясное сырье
- Замороженные мясные блоки
- Жир - все типы и температуры
- Рыба - все виды



ВОЛЧКИ С ОДНИМ ШНЕКОМ



Волчок scansteel foodtech
MG 400 с закрытым
корпусом

Волчок scansteel foodtech
MG 400 Low с открытым
корпусом



ОСОБЕННОСТИ:

- Изготавливаются из нержавеющей стали AISI 304.
- Диаметр ножевой решетки от Ø250 мм до Ø550 мм.
- Производительность от 2000 до 40,000 кг/час.
- В качестве опции предлагается гидравлическая система натяжения ножа scansteel foodtech с полуавтоматическим управлением. Большая приемная воронка предотвращает нагромождение мясного сырья друг на друга в процессе его загрузки в машину.
- Низкий уровень шума.
- Малое потребление электроэнергии.
- Мотор 75 кВт – 200 кВт
- 1 или 2 крана для демонтажа машины.
- Усиленная конструкция.



Система натяжения ножа scansteel foodtech

ВОЛЧКИ SUPERGRIND 400/260 И SUPERGRIND 550/260



Волчок SuperGrind 400/260 Показан в полной сборке, готов к применению.

Он оснащен защитным ограждением на входе, которое не дает мясному сырью, такому как замороженные блоки, разлетаться в стороны при загрузке.



Шнек, установленный в корпусе волчка SuperGrind 400/260. Показан вид сверху.



Волчок SuperGrind 400/260 - показан вид сбоку с демонтированными боковыми панелями. Разработан с учетом легкой доступности ко всем компонентам при техническом обслуживании и инспекции. Показана также автоматическая система смазки для основных и передних подшипников.

Волчок SuperGrind 400/260 - вид с тыльной стороны с демонтированными боковыми панелями. На фото хорошо видна конструкция, обеспечивающая легкий доступ к внутренним частям машины в ходе технического обслуживания и инспекции.

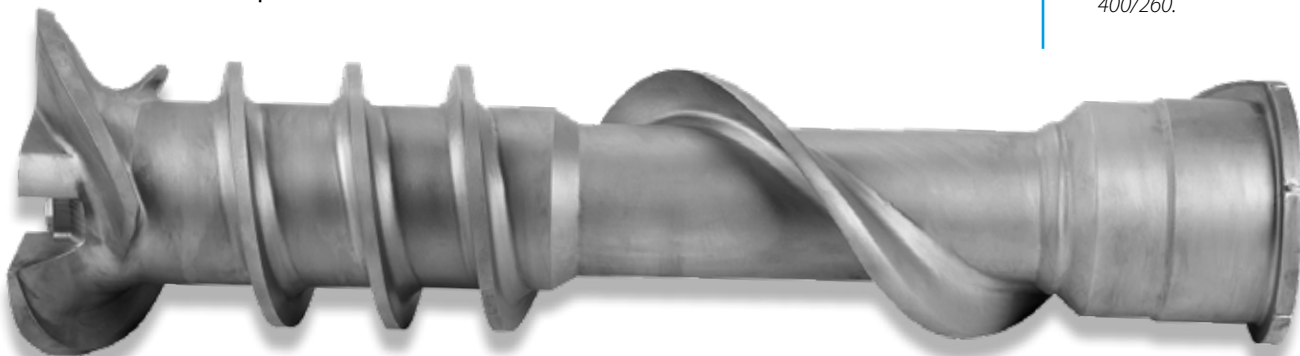


Весьма вероятно, что волчки компании scansteel foodtech, а именно SuperGrind 400/260 и 550/260, в глобальном плане являются самыми прочными и износостойчивыми "рабочими лошадками" среди всех измельчителей мясного сырья, существующих на мировом рынке.

Они специально сконструированы для производства кормов для животных, а также производства технических жиров и кормовых продуктов из непищевого животного сырья, и предназначены для измельчения следующих продуктов:

- Всех говяжьих костей - всех типов, включая бедренную кость.
- Всех свиных костей - всех типов, включая бедренную кость.
- Костей птицы - всех типов.
- Рыбных костей - всех типов.
- Предварительно сломанных костей.
- Мягкого мясного сырья.

Сверхпрочная конструкция шнека для волчка SuperGrind 400/260.



ВОЛЧКИ SUPERGRIND 400/260 И SUPERGRIND 550/260



Устройство без шнека демонстрирует винтовые лопасти внутренней облицовки.



Передняя часть волчка SuperGrind 400/260 в разобранном виде с установленным шнеком. Система готова к установке режущего ножа с 3-мя лезвиями. Режущий нож вставляется в углубление шнека.



Передняя часть волчка SuperGrind 400/260 с установленным шнеком и с режущим ножом с 3-мя лезвиями в сборке.



Волчки SuperGrind 400/260 и 550/260 могут быть оснащены моторами мощностью 90 кВт, 110 кВт, 132 кВт или 160 кВт. Волчки SuperGrind 400/260 и 550/260 могут иметь одиночный или двойной ножевой набор.

Волчок SuperGrind 400/260 с ножевым набором и передней частью в полной сборке. Также показано устройство автоматической смазки переднего подшипника.

ВОЛЧОК С ДВОЙНЫМ ШНЕКОМ, КОМБИНИРОВАННОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ, МОДЕЛИ CG 160 / CG 225 / CG 300 / CG 300 "HEAVY DUTY" / CG 400 "THE BEAST"

Эти поистине уникальные и универсальные волчки обеспечивают первоклассные результаты измельчения продукта. Они в полной мере сопоставимы и даже превосходят условно специализированные волчки для свежего мяса, для размороженных или замороженных мясных блоков. При этом не нужно ничего менять. Поступающее мясное сырье будет измельчаться крупно или мелко в зависимости от потребности.

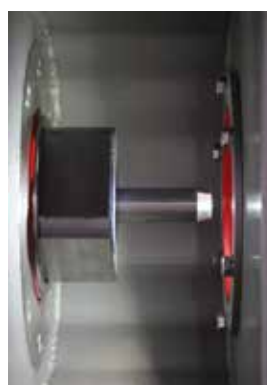
Комбинированный
волчок CG 400 "The Beast"



Волчки отличаются высоким качеством измельчения мясного сырья при довольно широком диапазоне производительности машин. Это достигается благодаря жесткой конструкции шнеков, изготовленных с использованием ручнойковки, сварных, с пескоструйной обработкой искусными датскими мастерами. Эти шнеки комбинируются с идеально гладкой внутренней отделкой шнековых каналов, изготовленных ЧПУ фрезеровкой.



ВОЛЧОК С ДВОЙНЫМ ШНЕКОМ, КОМБИНИРОВАННОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ, МОДЕЛИ CG 160 / CG 225 / CG 300 / CG 300 "HEAVY DUTY" / CG 400 "THE BEAST"



Яркий пример гигиенического дизайна компании scansteel foodtech - это создание двух гигиенических зон. Одна зона располагается между шнеками, а другая - между редукторами.



Электрическая панель встроена в корпус волчка. Её можно убрать в сторону, чтобы получить полный доступ к внутренним частям машины для ее технического обслуживания и т.д.

ВОЛЧОК С ДВОЙНЫМ ШНЕКОМ, КОМБИНИРОВАННОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ, МОДЕЛИ CG 160 / CG 225 / CG 300 / CG 300 "HEAVY DUTY" / CG 400 "THE BEAST"

Комбинированный волчок
CombiGrind CG 300.



Мягкие куски свежего мяса, размороженные или замороженные мясные блоки довольно эффективно могут перерабатываться вместе или раздельно благодаря особой конструкции загрузочного бункера, зоны продвижения продукта между шнеками в сочетании с эффективной фиксацией замороженных блоков. Низкие допуски исключают движение продукта в обратную сторону, мелкие фракции или размазывание.



Пульт управления с легко понятными кнопками для старта, остановки и аварийной остановки. Предварительная установка скорости шнека и программных функций с логическим построением графиков на сенсорной панели. Программы с фиксированными установками на различные продукты вводятся в компьютер и защищаются паролями. Может быть установлена специальная функция scanControl, которая оптимизирует скорость загрузочного шнека относительно шнека измельчения продукта и, таким образом, снижает колебания потока в ходе измельчения.

ВОЛЧОК С ДВОЙНЫМ ШНЕКОМ, КОМБИНИРОВАННОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ, МОДЕЛИ CG 160 / CG 225 / CG 300 / CG 300 "HEAVY DUTY" / CG 400 "THE BEAST"



Извлечение шнека для дробления мяса и шнека для измельчения мяса. Комбинированный волчок CombiGrind CG 400 "The Beast".

Легкая и эффективная чистка обоих шнеков, как питательного, так и измельчающего, которые легко демонтируются и извлекаются из машины вместе с другими измельчающими элементами с помощью тележек для инструментов. Решетки с отверстиями легко снять и заменить в ходе производства используя прилагаемый инструмент для извлечения. Этот инструмент сочетается с внутренней резьбой центрального отверстия ножевой решетки. Гигиенический дизайн обеспечивает легкий доступ и удобную чистку всех поверхностей, находящихся в контакте с продуктом. Зона продукта и элементы привода, как, например, подшипники и другие, полностью разделены друг от друга широкими каналами для мойки, обеспечивающими полную видимость и доступ к уплотнениям подшипника и муфтам приводного вала. Это обеспечивает полную безопасность для продукта, так как полностью исключена возможность попадания смазочных материалов или грязи от подшипников в зону нахождения продукта. Откидные ограждения безопасности предотвращают доступ к вращающимся частям машины в ходе рабочего процесса. Все поверхности гладко отполированы или покрыты стеклопорошком.



Извлечение шнека для дробления мяса и шнека для измельчения мяса. Комбинированный волчок CombiGrind CG 400 "The Beast".

МЕШАЛКИ ОТ 200 Л ДО 12,000 Л



*Двухвальковая мешалка
с перекрестными
лопастями, серия TSMI*

scansteel Foodtech производит полный ассортимент мешалок и волчков - мешалок для всех отраслей мировой пищевой промышленности, а также для производства кормов для домашних животных. Наш ассортимент мешалок и волчков - мешалок включает следующие типы и размеры:

СТАНДАРТНЫЕ МЕШАЛКИ

Двухвальные мешалки, TSM	12.000 литров
Двухвальные вакуумные мешалки, TSMV	От 200 литров до 12.000 литров
Мешалки с одним валом SSM	От 200 литров до 12.000 литров
Вакуумные мешалки с одним валом SSMV	От 200 литров до 12.000 литров

МЕШАЛКИ С ПЕРЕМЕЖАЮЩИМИСЯ ЛОПАСТЯМИ

Двухвальные мешалки с перемежающимися лопастями TSMI	От 200 литров до 12.000 литров
Двухвальные вакуумные мешалки с перемежающимися лопастями TSMIV	От 200 литров до 12.000 литров

Мешалки

scansteel
foodtech

МЕШАЛКИ ОТ 200 Л ДО 12,000 Л



Двухвалковая мешалка,
стандартная, серия TSM



Поставляемые дополнительно полированные до зеркального блеска смешивающие лопасти. Двухвалковая мешалка с перекрестными лопастями, серия TSM



Большое санитарное пространство для удобства чистки и обслуживания.

Особенности и дополнительные возможности

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Изготавливаются из нержавеющей стали AISI 304.
- Оборудование для обеспечения безопасности соответствует требованиям Совета Европы.
- Низкое потребление электроэнергии.
- Идеально для замороженного мяса и смесей из свежего и замороженного мяса. Гибкое и высокоэффективное перемешивание достигается сочетанием высокой скорости вращения периферийного крыла и мягкой обработкой указанных сырьевых материалов.
- Минимальное количество отходов продукта и перекрестное перемешивание партий, включая также полностью отделенную и герметически закрытую зону, исключаящую любое перекрестное загрязнение.
- Разные конфигурации шарнирной крышки: в тыльной части или сбоку. Дополнительно возможно исполнение пневматически открываемой крышки.
- Компьютерное проектирование смешивающих лопаток и геометрии смешивания в комбинации с программируемым смешивающим действием гарантируют вам оптимальный производственный результат.
- Низкий уровень шума.
- Возможны разные системы управления смешивающими устройствами: от простой кнопочной системы до продвинутых систем автоматического ПЛК контроля. Все ПЛК поставляются с надежными и легко понятными сенсорными панелями для оператора с цифровой индикацией всех перемешивающих функций. Используются ПЛК производства Allen Bradley.

Особенности и дополнительные возможности

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Пылезащитная крышка с уплотнением.
- Решетчатая крышка.
- Сплошная листовая крышка с уплотнением.
- Взвешивающая система на раме.
- Взвешивающая система, установленная на полу.
- Рама, подготовленная для взвешивающей системы.
- Датчик температуры (включая в углекислом газе (CO₂) и паровой среде) - PT100.
- Устройство впрыска углекислого газа (CO₂) в рабочую зону сверху с насадками SMOWHORNS, включая систему управления и крышку.
- Устройство впрыска углекислого газа (CO₂) в рабочую зону снизу.
- Устройство впрыска азота (N₂) в рабочую зону сверху.
- Устройство впрыска азота (N₂) в рабочую зону снизу.
- Устройство впрыска пара в рабочую зону снизу включая форсунки.
- Полностью автоматическое устройство дозирования воды.
- Двойная рубашка рабочей зоны для нагревания, охлаждения и теплоизоляции (без давления).
- Отполированная внутренняя поверхность рабочей зоны перемешивания мясных продуктов (дежи).
- Блокировка тележек - фотоэлемент.
- Инспекционная платформа - различные варианты исполнения.
- Валы-смесители в стандартном исполнении, лопастные или спиральные. Стандартные и лопастные валы смесители вращаются параллельно друг другу или внахлест (с пересекающимися траекториями).

SUPERPUMPS SP 200 / SP 250 / SP 290

Насосы scansteel foodtech серии SuperPump включают 3 (три) машины, отличающиеся друг от друга разными размерами. Правильный выбор насоса зависит от ряда факторов, прежде всего таких как производительность, характеристик перекачиваемого продукта, его температуры, вязкости, размера частиц - от предварительно измельченного мясного сырья до свиных полутуш. Одним важным моментом при этом является двойная камера выгрузки продукта, которая в значительной степени минимизирует или устраняет колебания в производительности машины. Мотор для насоса конструируется в соответствии с особенностями применения машины.

Пример насоса SuperPump 2500 литров от компании scansteel foodtech. Загрузочный бункер накопителя с перемешивающим / подающим устройством и с насосной системой SuperPump 200.



Загрузочный бункер объемом 2500 литров с перемешивающим / подающим устройством. Перемешивающее устройство подает продукт в центр для его выгрузки в насосную систему SuperPump 200.

SUPERPUMPS SP 200 / SP 250 / SP 290

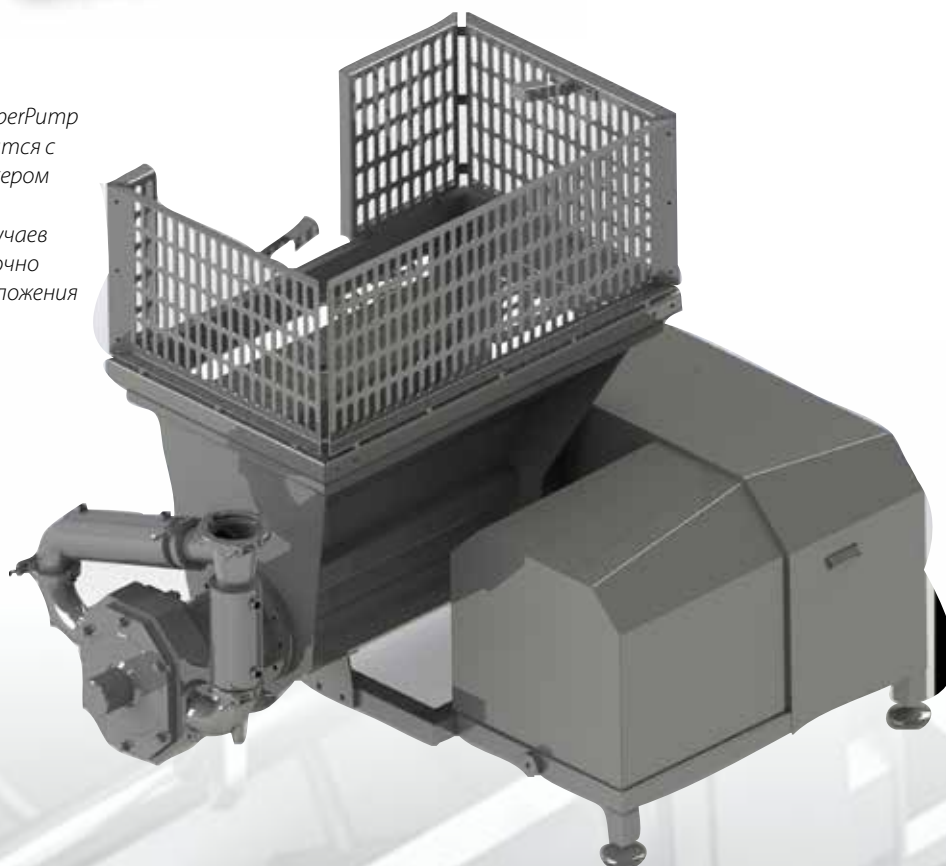


Трансмиссия насоса SuperPump состоит из индивидуального планетарного редуктора и электромотора



Трансмиссия насоса.

Серия насосов SuperPump также производится с загрузочным бункером малого размера. Подходит для случаев когда недостаточно места для расположения насоса.

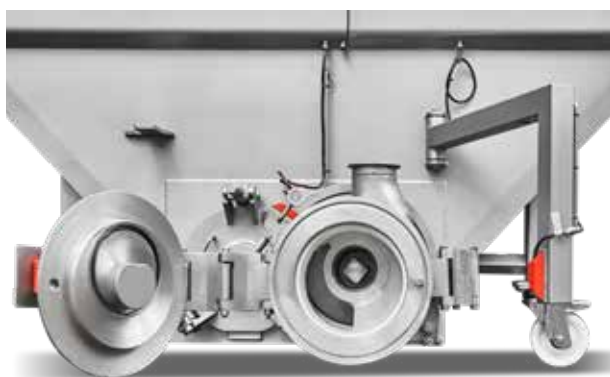


CONTIPUMPS 250/500 ЛИТРОВ – 10,000 ЛИТРОВ

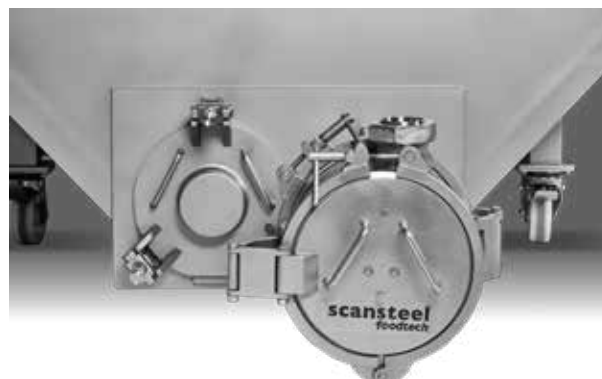
Серия насосов ContiPump компании scansteel foodtech предназначена для менее тяжелого режима применения, например, транспортировка предварительно перемешанного продукта для загрузки в эмульсатор, а также транспортировка продукта для временного хранения в бункере или накопительной ёмкости. Накопительный бункер изготавливается в двух вариантах: с одним подающим шнеком или с двумя шнеками. Один шнек питает/приводит в действие насос ContiPump, а второй шнек предотвращает или ограничивает налипание частиц продукта и образование комков.



На рисунке вверху показан насос ContiPump 4000/250 с двойным шнеком. Насос в полной сборке и готов к эксплуатации. На картинке в верхней части машины вы видите защитные поручни для обеспечения безопасности.



Корпус насоса ContiPump, шарнирное соединение.



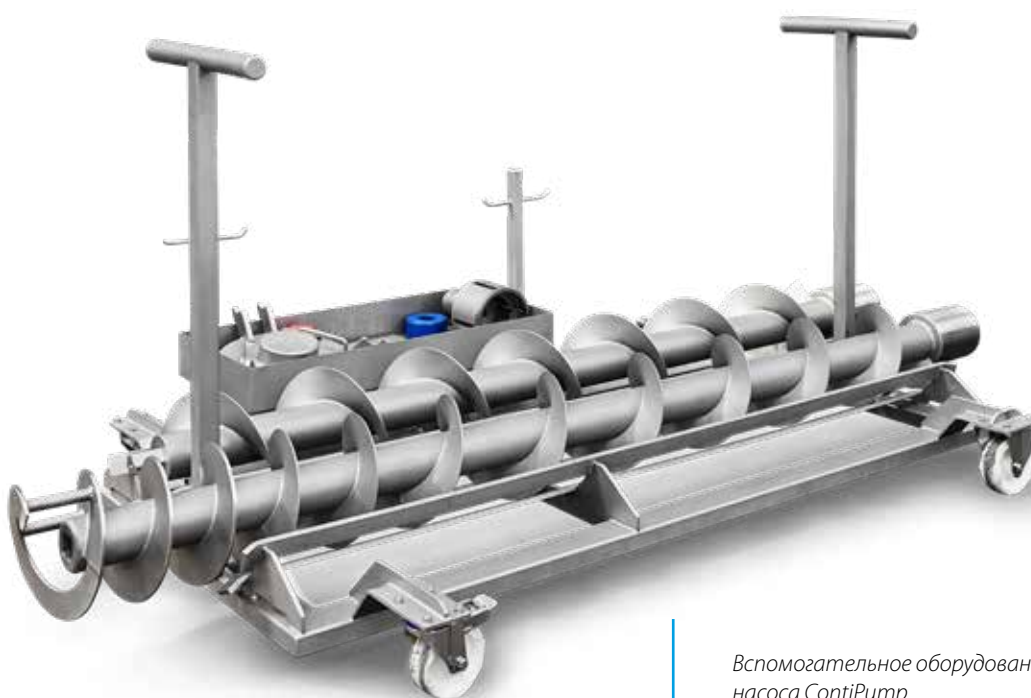
На снимке вверху: Крупный план корпуса насоса и боковой панели для второго шнека. Оба сконструированы для легкой сборки и разборки.

CONTIPUMPS 250/500 ЛИТРОВ – 10,000 ЛИТРОВ



Насос ContiPump 4000/250 с двумя шнеками.
На снимке изображена также панель управления оператора с контролем уровня.

Внутренний вид приемного бункера насоса ContiPump 4000/250 с двумя шнеками. Может также производиться с перемешивающим устройством сверху.



Вспомогательное оборудование: тележка для мойки для насоса ContiPump.

Эмульсаторы - подача насосом

scansteel
foodtech

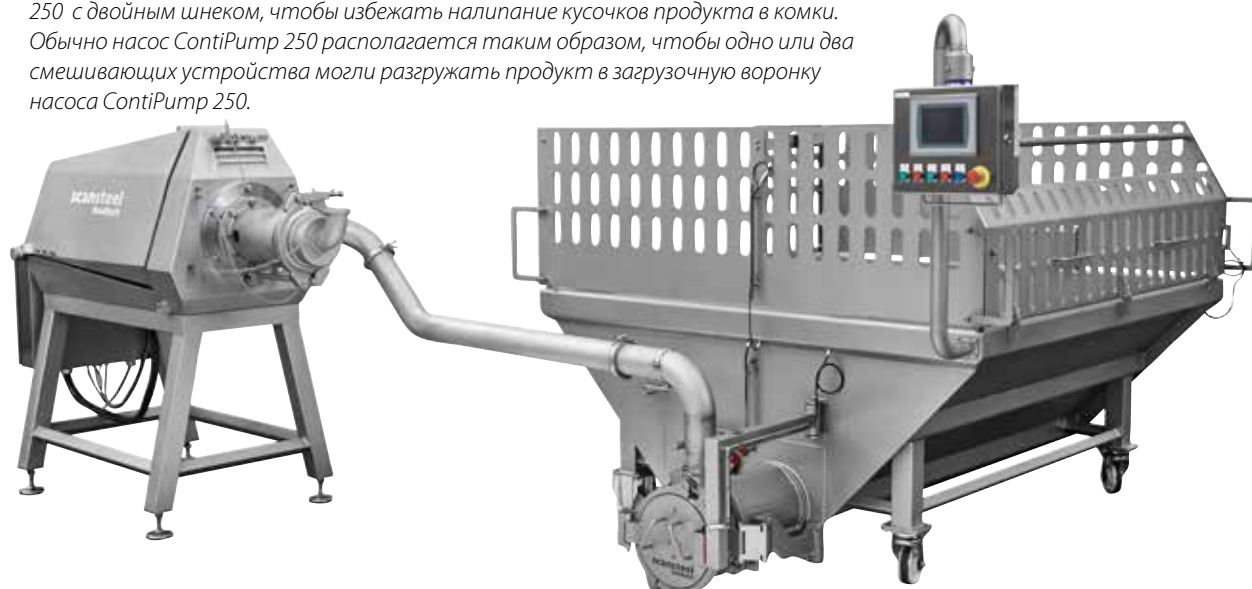
SCANEMUL 175

Эмульсатор scanEmul 175 от компании scansteel foodtech является эмульсатором для производственной мощности от 2000 до 7000 кг/час. Модель scanEmul 175 производится в 3 (трёх) различных версиях и оборудована электрическими моторами: 55 кВт, 75 кВт или 90 кВт. В качестве стандартного варианта модель scanEmul 175 выпускается в двух модификациях: с насосной загрузкой продукта или с загрузочной воронкой. Второй вариант оснащен автономной загрузочной воронкой с одним или двумя шнеками, чтобы избежать налипания предварительно перемешанных кусочков продукта в комки.

На картинке справа показан эмульсатор scanEmul 175, размещенный на вспомогательной раме, для обеспечения удобства оператору в подходе к машине, чтобы демонтировать или монтировать ножевой комплект, а также осуществлять техническое обслуживание.



На фотографии внизу показан эмульсатор scanEmul 175 с насосом ContiPump 250 с двойным шнеком, чтобы избежать налипания кусочков продукта в комки. Обычно насос ContiPump 250 располагается таким образом, чтобы одно или два смешивающих устройства могли разгружать продукт в загрузочную воронку насоса ContiPump 250.



Эмульситаторы - подача насосом

scansteel
foodtech

SCANEMUL 175

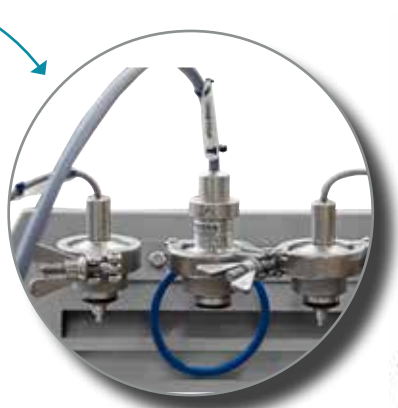


Крупный план доступа к мотору.

Эмульситатор scanEmul 175 с открытым кожухом для легкого доступа к мотору.



На картинке сверху показан тройной набор ножевого инструмента и съемные части эмульситатора scanEmul 175 в разобранном виде. Также показаны инструменты для сборки/разборки ножевого комплекта.



Крупный план датчиков температуры на входе и выходе, а также тензодатчиков давления.

Эмульситатор scanEmul 175 показан в разобранном виде, готовый к чистке. Вид спереди.



Эмульситатор scanEmul 175 показан в разобранном виде, готовый к чистке. Вид сзади.

Эмульсаторы - подача насосом

scansteel
foodtech

ЭМУЛЬСИТАТОР QUADROCUT 225 / PENTACUT 225



Эмульсатор
QuadroCut 225.

В глобальном плане эмульсатор QuadroCut 225 / PentaCut 225 компании scansteel foodtech завоевал всеобщее признание в качестве "рабочей лошади" среди всех существующих на мировом рынке эмульсаторов. Это один из лучших образцов оборудования датского качества, разработанного, сконструированного и произведенного в Дании. Эмульсатор QuadroCut 225 / PentaCut 225 является очень надежной, высокоэффективной и стабильной машиной, разработанной для производства продукта с самой высокой степенью однородности. Модель QuadroCut 225 / PentaCut 225 чрезвычайно эффективна для производства эмульсии из свиной шкуры. В дополнение к этому, функциональность и практичность машины обеспечивает низкие производственные затраты, а также высокий уровень безопасности и простоты в управлении.



ЭМУЛЬСИТАТОР QUADROCUT 225 / PENTACUT 225



СВЕРХМОЩНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ОТ САМОГО ОСНОВАНИЯ!

Эмульсатор QuadroCut 225 / PentaCut 225 датского завода scansteel foodtech сконструирован с учетом его применения в самых тяжёлых режимах работы. Мощная сверхпрочная рама легко выдерживает работу моторов от 90 до 200 кВт. Рама и кожух изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.

Ультрагибкая сборка ножевого комплекта

Кассеты с ножевым комплектом scansteel foodtech сконструированы специально с учетом того, чтобы обученные технические специалисты могли собрать их прямо у себя в цеху.

Поэтому единственное что операторы машины должны делать, это менять ножевую кассету в установленные интервалы времени.

Комбинации ножевого комплекта:

- PentaCut 225: 5 ножей – 4 решетки с отверстиями
- QuadroCut 225: 4 ножа – 3 решетки с отверстиями
- TrippleCut 225: 3 ножа – 2 решетки с отверстиями
- DoubleCut 225: 2 ножа – 1 решетка с отверстиями



ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

- | | |
|------------------------------------|--|
| Размер мотора: | • Стандартный диапазон: 90 кВт – 200 кВт. |
| Производительность эмульсии: | • 2000 – 25,000 кг/час. |
| Электрическое управление: | • Панель управления и ПЛК производства Allen Bradley или Siemens |
| Скорость вращения ножевого набора: | • Скорость с регулируемой частотой от 1800 – 3000 об/мин.
• Обычно наиболее важная регулировка скорости осуществляется скоростью подающего насоса, который может быть предварительно запрограммирован на панели управления эмульсатора QuadroCut 225 / PentaCut 225 |
| Главный подшипник: | • Маслонаполненный подшипник. Охлаждение маслом. |

Системы для соуса / маринада

scansteel
foodtech

SCANGRAVY

Установки scanGravy сконструированы для производства широкого ассортимента соусов и маринадов для пищевой промышленности – от лёгких до высоковязких. Установки scanGravy для смешивания и хранения производятся объемом от 500 до 6000 литров. Вся система контролируется и управляется своим собственным специализированным контроллером ПЛК с опционным программным обеспечением.



На картинке справа: перемешивающее устройство scansteel foodtech с системой Venturi для высокоскоростного добавления сухих ингредиентов. С левой стороны расположена ёмкость для хранения scansteel foodtech.



Установка Venturi производства scansteel foodtech для высокоскоростного добавления сухих ингредиентов. Возможно добавление всех видов сухих ингредиентов, даже самых трудных. В ходе производства обеспечивается полная защита от попадания воздуха в продукт.



Ёмкость для перемешивания сконструирована для соусов и смесей с тяжелой вязкостью. Установка Venturi в сочетании с мощными мешалками обеспечивают быстроту производственного процесса и полное устранение проблемы образования комков. Антивихревые гасители стандартно устанавливаются во всех смешивательных ёмкостях scanGravy. Можно также комплектовать систему устройством прямого впрыска пара для контроля уровня температуры.



Насосы устанавливаются на собственной раме для удобного доступа в ходе инспекции или обслуживания и т.д. В добавлении к этому насос смешивающей установки scanGravy может быть оснащен собственной ножевой системой для предотвращения образования комков в случае со сложными соусами.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ СИСТЕМЫ

scansteel foodtech производит широкий ассортимент:

- Шнековых транспортеров - наклонных и горизонтальных.
- Шнековых транспортеров типа “жираф” (горизонтально-вертикального типа).
- Вертикальных шнековых транспортеров - для установки их прямо на выходе продукта из волчка.
- Подъемных устройств - с одиночной или с двойной колонной.
- Подъемники - опрокидыватели, гидравлические - с одиночной или с двойной колонной.
- Накопительные ёмкости и бункера для хранения объемом от 500 до 12000 литров.
- Системы для взвешивания и дозирования для ручного или автоматического дозирования запрограммированного объема партии продукта.



Пример наклонного ленточного транспортера с металлодетектором.



Распаковочный / дозировочный стол. Стол разделен на две части: одна часть для распаковки замороженных мясных блоков, а вторая - для взвешивания партий продукта.



scansteel
foodtech



Станция взвешивания и дозирования, вид со стороны загрузки продукта.

Станция взвешивания и дозирования, вид со стороны выгрузки продукта. Взвешивающая транспортерная лента расположена на тензодатчиках. Каплесборник предотвращает падение капель жидкости на пол.



Полный спектр подъемных механизмов, как с одиночными, так и с двойными колоннами.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ СИСТЕМЫ

Пример транспортной системы superGiraff компании scansteel foodtech с накопительным бункером, смешивающим/питающим устройством для предотвращения слипания частиц продукта в комочки.



Вид сверху на транспортную систему superGiraff компании scansteel foodtech. Показано устройство для смешивания / подачи продукта.

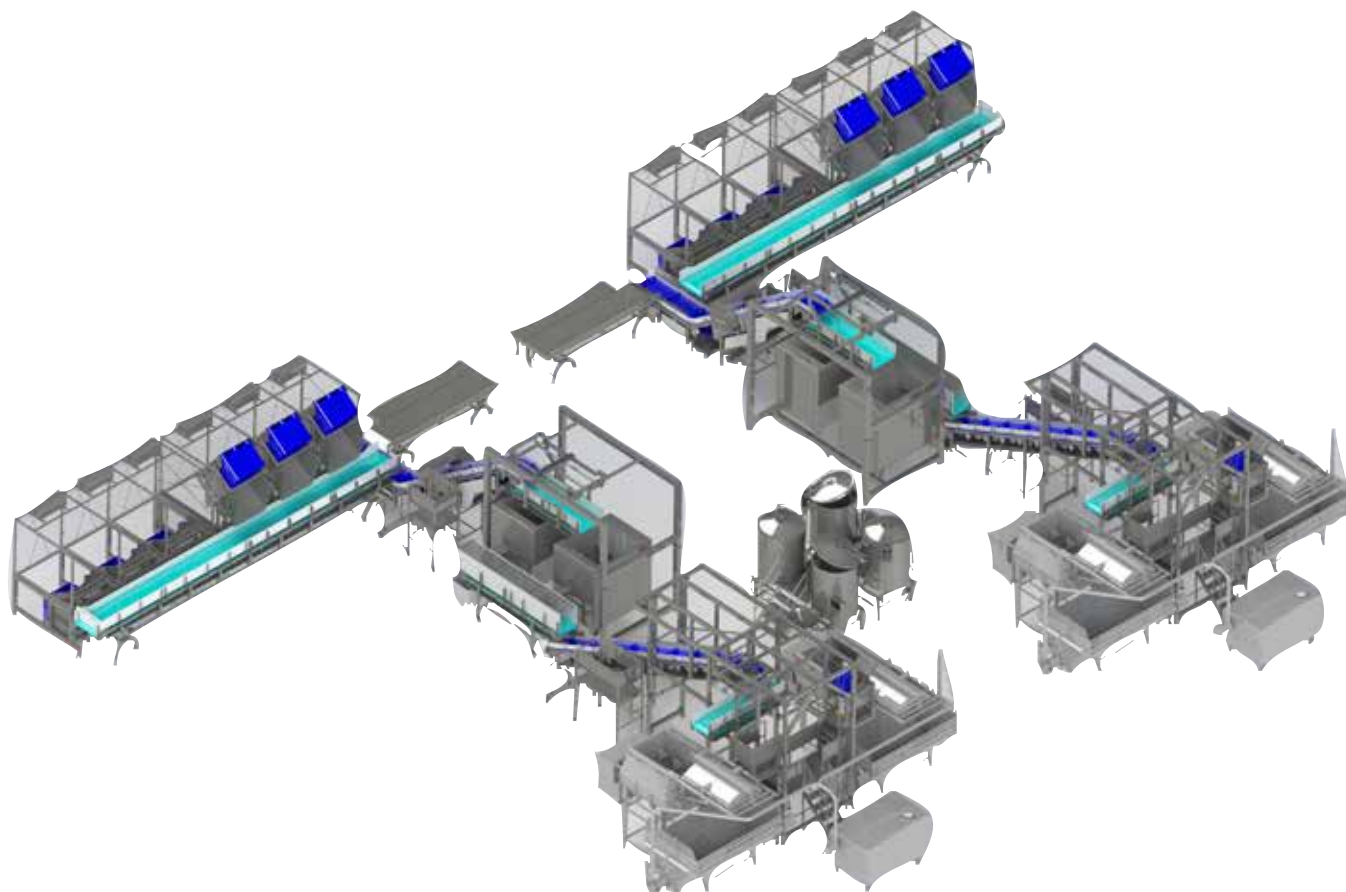
scansteel
foodtech



Стандартный транспортер “жираф” компании scansteel foodtech для установки под волчком и/или под дробилкой.



Стандартный транспортер “жираф” компании scansteel foodtech в разобранном виде для чистки. Обратите внимание, что вертикальный шнек полностью на 100% собран и готов для чистки (полностью отсутствуют скрытые зоны).



Компания scansteel foodtech является общепризнанным мировым лидером в инженерной разработке, конструировании и производстве полнокомплектных автоматизированных линий для мясной промышленности.



Издание ноябрь 2017 г.



ГЛАВНЫЙ ОФИС КОМПАНИЙ:

- **scansteel foodtech ApS**
- **scansteel production a/s**
- **Koncept Tech ApS**

Площадь завода в Дании - 10,450 м2

scansteel foodtech

Industrivej 6

4200 Slagelse, Denmark

Phone: +45 7027 1410

Fax: +45 7027 1411

www.scansteelfoodtech.ru

ООО "Технологии пищевой
промышленности"

107031 Москва, ул. Петровка, д.17,

стр. 4, подъезд 3, офис 66

Тел.: +7 495 628 80 40

E-mail: aab@foodpromtech.ru