

ПАРОВОЙ ТУННель ДЛЯ ВАРКИ И ОХЛАЖДЕНИЯ

Стандартная производительность			
Паровой туннель для варки и охлаждения	1 000 кг/час	2 000 кг/час	3 000 кг/час
ЭКСТРУДЕР: Электричество	4,5 кВт	4,5 кВт	9,0 кВт
Паровой туннель для варки: при запуске	120 кг/час	200 кг/час	300 кг/час
Потребление при полной нагрузке	280 кг/час	500 кг/час	750 кг/час
Электрическая мощность: 7,5 кВт – 3 x 400/230 – 50 Гц	3,75 кВт	6,0 кВт	7,5 кВт
Потребление воды при полной нагрузке	0,1 м³	0,1 м³	0,1 м³
Сжатый воздух	40 л/мин.	60 л/мин.	80 л/мин.
Туннель для охлаждения испарением: электричество – вкл. вентилятор – 3x400/230V-50Гц	14,0 кВт	18,0 кВт	28,0 кВт
Валковая машина для резки: вкл. вращающееся устройство перемещения – 3x400/230V-50Гц	4,5 кВт	7,5 кВт	15,0 кВт

DANA TECHNOLOGY НАШИ ОСНОВНЫЕ ЦЕННОСТИ

О НАС

На DANA-Technology мы специализируемся на разработке передовых машин и оборудования, предназначенных для пищевой промышленности и сектора кормов для домашних животных. Мы фокусируемся на инновациях, предлагая как стандартные, так и индивидуальные решения для удовлетворения различных потребностей производства.

Как ваш идеальный партнер, DANA берет на себя проектирование, инжиниринг, поставку и строительство полнокомплектных линий по производству кормов для домашних животных. Мы также специализируемся на модернизации существующих объектов, предоставляя решения, которые повышают производительность и эффективность. Наш подход часто включает сотрудничество с региональными поставщиками или подрядчиками для бесперебойной поставки проектов «под ключ».

Наша команда опытных руководителей проектов, инженеров-технологов и специализированных экспертов стремится к тому, чтобы наши услуги превосходили ваши ожидания, гарантируя оптимальные результаты для каждого проекта, за который мы беремся.



Контактная информация:

DANA-TECHNOLOGY APS
ØSTERBRO 4 – DK-5690 TOMMERUP
Cvr. No 29 393 133
Tel.: +45 6340 1305
E-mail: info@dana-technology.dk
www.dana-technology.dk

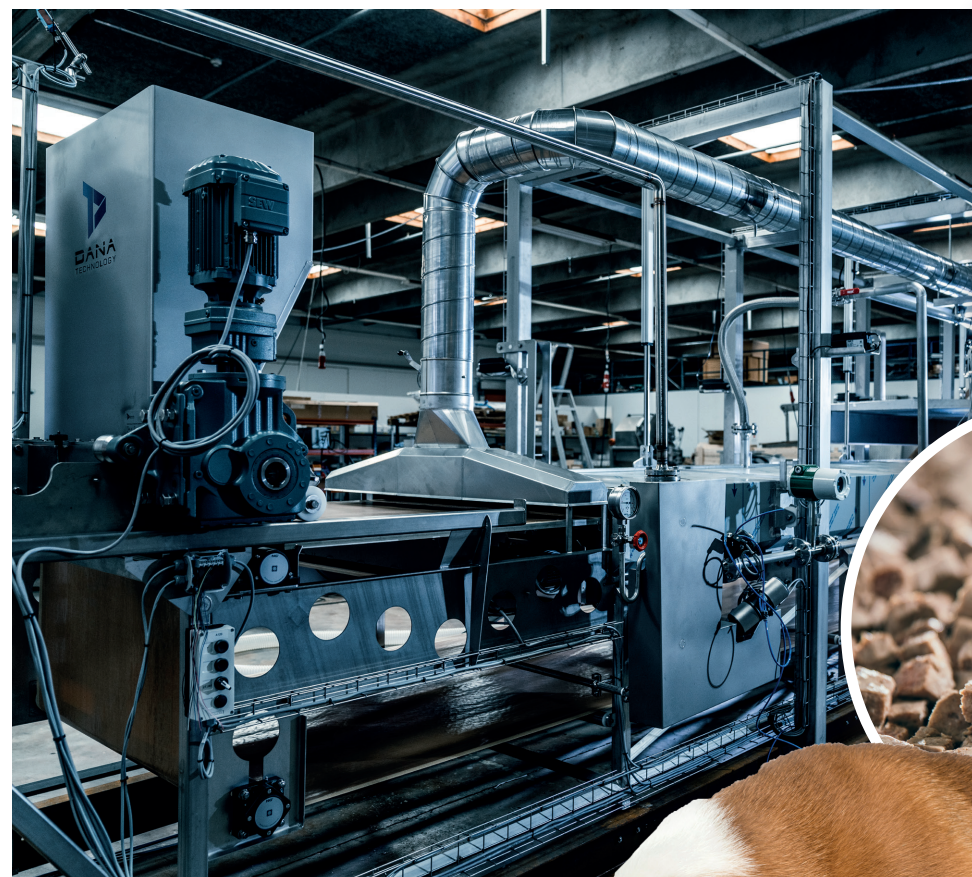
Контакты для РФ и СНГ:
ООО «Технологии пищевой промышленности»
Тел.: +7 495 628 80 40
aab@foodpromtech.ru

www.dana-technology.dk

Паровой туннель для варки и охлаждения влажных кормов для домашних животных



Инновационные решения для производства кормов



ПАРОВОЙ ТУННель ДЛя ВАРКИ И ОХЛАЖДЕНИЯ



Экструдер – Двойной экструдер

Наш экструдер тщательно спроектирован для применения различных мясных рецептов и получения кусочков точного размера и веса. Он легко превращает мясную эмульсию в однородные жгуты, созданные точно в соответствии с заданными вами характеристиками с помощью легко заменяемой матрицы. Доступна различная стандартная ширина (500 мм, 1000 мм и 1350 мм) для соответствия типовым транспортным лентам варочных туннелей, а также возможно изготовление в соответствии с индивидуальными требованиями. Размеры матриц могут быть разными как по размерам, так и по форме — квадратными или круглыми — от 3,0 мм до 16 мм с точностью $\pm 0,5$ мм. Наша двойная модель может одновременно обрабатывать два разных продукта/цвета, что позволяет автоматически смешивать кусочки разного цвета перед фасовкой.

Преимущества экструдера:

- Быстрая и простая замена матриц.
- Полное отсутствие отходов/капель продукта на транспортной ленте варочного туннеля благодаря системе отката назад.
- Простая сборка и чистка.
- Прочная конструкция обеспечивает безопасную, надежную работу и устойчивость к осколкам костей.

Паровой туннель

Технические характеристики

Усовершенствованная технология тефлона с антипригарным покрытием
Оцените для себя эффективность нашей передовой тефлоновой ленты, разработанной для устранения прилипания и пригорания. Эта особенность позволяет производить непрерывные жгуты из довольно влажных продуктов, обеспечивая бесперебойную работу и превосходное качество продукции.

Высокоточное электронное управление линией

Наше электронное управление линией обеспечивает абсолютно прямое движение тефлоновой ленты, исключая отклонение от оси и повышая надежность и долговечность службы ленты.

Оптимизированная система подачи стабильного пара

Наша усовершенствованная система впрыска пара обеспечивает постоянную температуру благодаря равномерному распределению пара по всему туннелю, изготовленному из нержавеющей стали, центральному управлению клапанами и эффективному удалению конденсата. Точно расположенный датчик гарантирует оптимальный режим работы для получения качественной продукции.

Преимущества и выгода

- **Универсальная производительность:** от 500 до 4000 кг/ч или по индивидуальному заказу.
- **Тефлоновая лента:** установлена в паровом туннеле для бесперебойной работы.
- **Автоматический подъем крышки:** обеспечивает легкий доступ и обслуживание.
- **Встроенная СІР-мойка:** для эффективной чистки без простоев.
- **Регулируемая варка:** точный контроль времени и температуры для получения оптимальных результатов.

DANA Паровой туннель

Экструдированный продукт в виде непрерывного жгута поступает в паровой туннель на тефлоновой транспортной ленте. Там продукт подвергается варке паром, что позволяет получить его превосходное качество.

Туннель для охлаждения испарением

Охлаждение продукта происходит за счет сверхбыстрого воздушного охлаждения испарением, которое одновременно удаляет воду с поверхности, тем самым упрощая в последующем фасовку за счет уменьшения слипания продукта. Технология воздушного охлаждения испарением уменьшает выбросы в окружающую среду.

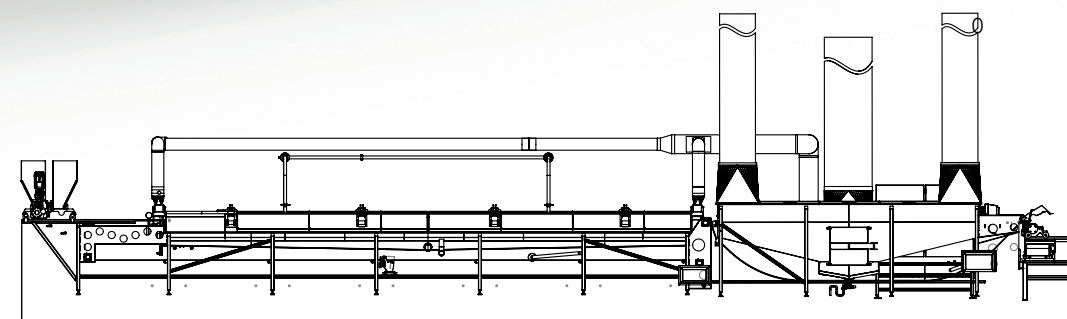
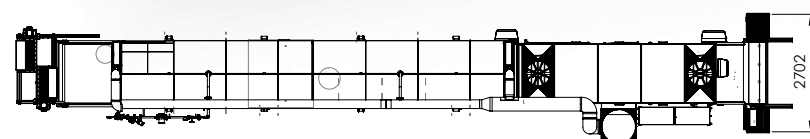
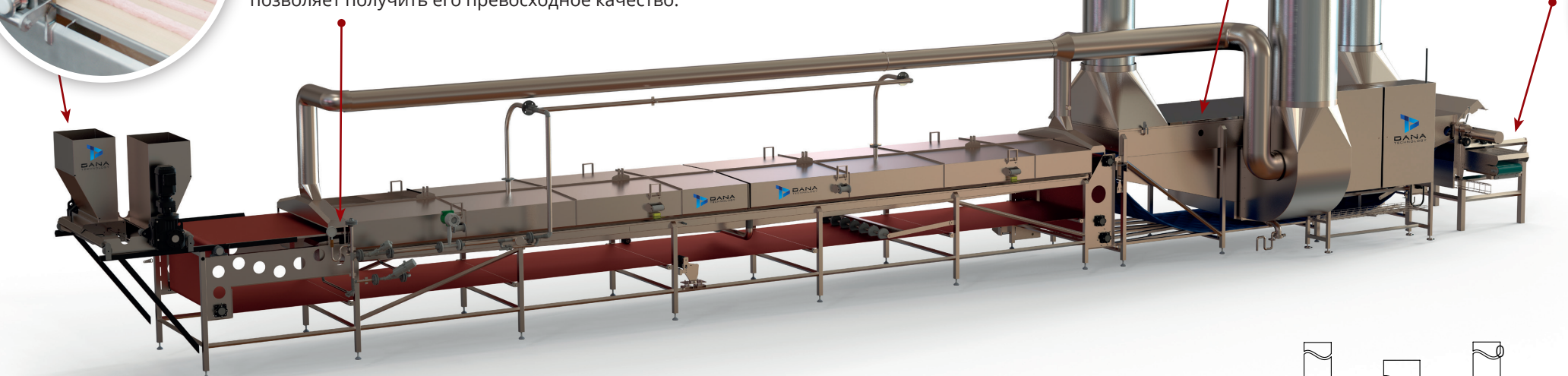
Валковая машина для резки DANA

Новая валковая машина для резки оснащена мотором-редуктором, который позволяет производить нарезку с различными размерами (по длине) при каждом отдельном резе.

Для предотвращения застревания жгута продукта при передаче между транспортной лентой охлаждающего туннеля и дисковой машиной для резки, режущая машина оснащена противоскользким металлическим транспортером, включая барабан сверхмалого диаметра передаточного транспортера.

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАЛКОВОЙ МАШИНЫ ДЛя РЕЗКИ

- Размер переменной длины контролируется микропроцессором
- Стандартная производительность от 500 кг/ч до 2000 кг/ч или по индивидуальному заказу
- Лёгкая чистка
- Встроенный загрузочный проходной сектор



17844

