



Двухступенчатая система панировки



Применение

- _ Закуски
- _ Крекеры и другая выпечка
- _ Готовые пищевые продукты
- _ Попкорн
- _ Орехи
- _ Кофе и чай
- _ Корм и лакомства для домашних животных
- _ Наполнители для лотков домашних животных

Комплексная интегрированная система непрерывной панировки для получения готовых продуктов с равномерным покрытием

Двухступенчатая система панировки объединяет технологии Spray Dynamics® в одну систему, равномерно покрывая продукт требуемыми количествами жидких и сухих ингредиентов.

Барaban нанесения покрытия Soft Flight

Специально разработанное внутреннее устройство для перемещения продуктов аккуратно поднимает и перемещает продукт, обеспечивая оптимальное нанесение жидких и сухих ингредиентов на всю поверхность. Стандартная конструкция двухстенного барабана позволяет легко провести санитарную обработку и простую уборку.

«Безвоздушный» распылитель масла MS-I

Полностью подаваемая под действием силы тяжести импульсная система распыления создает плотное, управляемое безвоздушное распыление в барабане нанесения покрытия Система обеспечивает равномерное нанесение жидких ингредиентов без чрезмерного распыления и образования отходов, благодаря тому, что используется технология поршневого объемного насоса и саморегулирующиеся и самозапирающиеся трубчатые форсунки.

Устройство подачи сухих ингредиентов Uni-Spense

Устройство подачи сухих ингредиентов Uni-Spense обеспечивает последовательную и дозированную подачу различных сухих порошков и гранул. Имеет конструкцию шнека объемного перемещения и бункера массового расхода.

Нож специрования Scarf Plate

Создает управляемую, расширенную завесу при добавлении приправ, соли и других частиц в барабане нанесения покрытия с целью получения равномерно покрытого готового продукта.

Конструкция ребер барабана под конкретный продукт

С целью минимизации повреждения продукта, обеспечения максимального покрытия и сокращения скопления продукта в барабане рассчитывается правильный размер и определенный угол в соответствии с формой, размером и плотностью продукта.

Варианты конструкции для санитарной обработки

На выбор цилиндрический барабан с двойной стенкой и с одинарной стенкой для максимального упрощения санитарной обработки. Также доступна к заказу водосборная конструкция рамы барабана, с открытым лотком и полностью закрытого типа.

Оборудование разработано для упрощения санитарной обработки, минимизирования времени простоя и максимального увеличения производительности.

Многофункциональная конструкция

Система предназначена для одноступенчатого, двухступенчатого и многозонного покрытия. Позволяет распылять жидкие продукты, такие как масло и суспензии, а также нагретые жидкости. Оборудование для нанесения сухих ингредиентов включает устройство подачи сухих ингредиентов Uni-Spense и нож специрования Scarf Plate

Надежная конструкция

Система разработана в соответствии с самыми высокими стандартами изготовления и предназначена для долгосрочной надежной эксплуатации.

Варианты

- _ Утвержденная Министерством сельского хозяйства США отделка, предназначенная для молочного производства, или нержавеющая сталь 316
- _ Конструкция барабана с одинарной стенкой для максимального упрощения санитарной обработки и рама с открытым лотком
- _ Полностью закрытый цилиндрический барабан
- _ Конструкция ленты конвейерных весов подачи основного продукта для простой санитарной обработки
- _ Вибрационная подача основного продукта
- _ Порошковая система подачи непрерывного действия
- _ Система Ножа специрования Scarf Plate монтируется на перевозной раме
- _ Легкое крепление распылительного рукава



Дополнительный вариант конструкции барабана с одинарной стенкой для максимального упрощения санитарной обработки.



В наличии аппликаторы для подачи суспензии и непрерывного распыления масла.



Достижение конечного продукта с оптимальным покрытием за счет эффективного применения жидких и сухих ингредиентов.



Дополнительный вариант конструкции барабана с одинарной стенкой для максимального упрощения санитарной обработки.

- Определение размеров системы на основе объема выпуска желаемого продукта и насыпной плотности продукции.
- оступные размеры барабана: диаметр - 30-72 дюйма (0,76-1,83 м), длина - 36-180 дюймов (0,91-4,57 м).
- Стандартная конструкция из нержавеющей стали 304; доступны к заказу конструкции из нержавеющей стали 316 и из других специальных сплавов.
- Поставляется как автономная система панировки или как часть интегрированного решения системы Heat and Control.

Часто задаваемые вопросы

В: На основании чего определяется размер барабанананесения покрытия ?

О: Размер барабана зависит от количества панировок, а также от объема выпуска и плотности продукта.

В: Будет ли продукт поврежден в результате панировки в барабане?

О: Правильно сконструированный барабан нанесения покрытия будет аккуратно поднимать и перемещать продукт для обеспечения получения превосходной панировки, предотвращая при этом любое ухудшение качества продукта.

