

УСТАНОВКИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ЯИЦ

УСТАНОВКИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ДОЗИРОВАНИЯ ЯИЦ



rev. 0041.2405.71

■ Помещение, содержащее цистерны с яйцами

- Надежность и обеспечение санитарной обработки
- Точность дозирования и надежность
- Простота
- экологичность

УСТАНОВКИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ЯИЦ

Большой опыт компании Storci позволил создать установки для хранения и дозирования яиц в соответствии с различными потребностями предприятий по производству макаронных изделий.

Надежность Многолетний опыт, непрерывный поиск наилучших материалов и тщательное проектирование позволили создать эти высокотехнологичные и надежные установки.

Обеспечение санитарной обработки Для систем дозирования яиц являются важными некоторые этапы, обеспечивающие контроль за концентрацией бактерий – это их проектирование, производство и периодическая санитарная обработка. Проект должен быть разработан таким образом, чтобы не было труднодоступных для мойки участков. Работы по изготовлению установки должны выполняться специализированным персоналом, поскольку даже самая мелкая микротрещина в сварном шве может привести к росту концентрации бактерий. Санитарная обработка, (предпочтительно с использованием модуля С.І.Р.).

Точность дозирования. На установках Storci яйца всегда дозируются отдельно от воды. Яйца дозируются в пропорции к муке, а вода дозируется по усмотрению оператора. Это метод позволяет иметь всегда постоянное соотношение муки и яиц.

Надежность. Использование систем контроля в каждой критической точке установки гарантирует невозможность допущения оператором случайных ошибок.

Простота В зависимости от типа установки управление ею осуществляется посредством кнопок или простых и понятных инструментов. В самых сложных исполнениях предусмотрено управление посредством компьютеров, взаимодействующих с различными главными электрическими щитами производственных линий.

Экологичность. Благодаря использованию модулей С.І.Р., обеспечивающих полное удаление моющих средств, соблюдаются нормы по утилизации отходов.

Имеется три типа базовых установок: с ручным, полуавтоматическим и автоматическим управлением **Ручное управление, Полуавтоматическое управление, Автоматическое управление.**

Ручное управление. Установка предусмотрена для обслуживания одного устройства – пресса или тестомесителя. На установке предусмотрена цистерна для хранения яиц, насос и различные прозрачные шланги со штуцерами для санитарной обработки установки. На установке не предусмотрены трубопроводы из нержавеющей стали, поскольку, ввиду отсутствия системы мойки С.І.Р., все компоненты должны быть доступными для осмотра и съемными для ручной мойки..

Полуавтоматическое управление. В этой установке отличная функциональность сочетается с умеренной стоимостью. Она рекомендована для предприятий по производству макаронных изделий, для которых требуется непрерывная подача продукта на несколько прессов/смесителей, а также соответствие самым строгим нормам ХАССП. Центром и средоточием технологической части установки является помещение, содержащее цистерны с яйцами, из которого отходят трубопроводы из нержавеющей стали, изолированные или имеющие кожух с принудительной циркуляцией холодной воды. По данным трубопроводам происходит непрерывная подача продукта на прессы/смесители. В ее наиболее классическом исполнении используются цистерны, поступающие от поставщиков очищенных от скорлупы и пастеризованных яиц. Единственной выполняемой вручную операцией является соединение цистерны с блоком насосы/клапаны. После этого ПЛК управляет всеми этапами работы установки, то есть дозированием, сменой дозатора, опорожнением и промывкой, и помогает оператору при выполнении немногочисленных необходимых операций. Это позволяет соблюдать ранее описанные принципы обеспечения санитарной обработки, точности дозирования, безопасности, максимальное удаление яиц и моющих средств. Установка оснащена модулем С.І.Р. с двумя или тремя ваннами (с содой, стерилизующим веществом и, возможно, кислотой), обеспечивающим полное удаление моющих средств после каждой обработки.

Автоматическое управление. Установка рекомендована для предприятий по производству макаронных изделий с высоким потреблением яиц, также и различного типа. В отличие от полуавтоматической установки, она оснащена системой хранения яиц с несколькими цистернами от 5 000 до 10 000 литров и сложной системой автоматических клапанов для распределения яиц по дозирующим насосам, а также компьютером (программное обеспечение управления), регулирующим все фазы и взаимодействующим с различными главными электрическими щитами производственных линий. Компьютер осуществляет управление рецептами и регистрирует информацию о дозировках.

УСТАНОВКИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ЯИЦ





facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
телефон: +39 0521 543611 факс98: +39 0521 543621
www.storci.com.ru - sales-storci@storci.com

