



TECHNOLOGICKÉ LINKY

ZOZNAM TECHNOLOGICKÝCH LINIEK:

Spracovanie zeleniny:	Na výrobu hranoliek a snackov	1
	Na spracovanie koreňovej zeleniny-vákuová	2
	Linka na hľkové vyprážanie	3
	Na spracovanie mrazenej zeleniny	4
Spracovanie ovocia:	Linka na spracovanie džemu	5
	Linka na spracovanie džemu.....	5
	Na sušené ovocie	6
Spracovanie mlieka:	Na spracovanie jogurtu	7
Spracovanie olejov:	Na výrobu klasickej majonézy	8
	Na sušenie oleja	9
Spracovanie cukrovín:	Na spracovanie medu	10
	Na spracovanie medu	11
	Na spracovanie medu	12
	Na výrobu čokolády	13
	Na výrobu tyčiniek	14
Konzervársky priemysel:	Na spracovanie soli	16
	Na čistenie a sterilizáciu sklenených nádobiek.....	16
	Na spracovanie mrazenej zeleniny.....	17
Spracovanie práškov:	Linka na suché, sypké zmesi.....	18
	Linka na priemyselné farby	19
Farmaceutický priemysel:	Na výrobu hematogénu.....	20
Kozmetický priemysel:	Linka na výrobu krémov	22

Na výrobu hranoliek a snackov

SnackPro Line



Kompletná linka na spracovanie zemiakov na hranolky alebo zemiakové čipsy zahŕňa procesy, ako je umývanie zemiakov, čistenie, krájanie, vyprážanie. Na konci procesu získame hotové čipsy pripravené na balenie.



S
p
r
a
c
o
v
a
n
i
e

z
e
l
e
n
i
n
y

Zariadenie	Popis	Model	Foto
Bubnová umývačka s dopravníkom	Produkt je do umývačky vkladáný mechanicky event.manuálne. Po procese umytia je produkt vykladaný prostredníctvom dopravníka.	DrumWash	
Rozdeľovač toku	Mechanické ovládanie na nastavenie smeru produktu do sekcie na škrabanie zemiakov	FD	
Škrabka zemiakov	Stroj je určený na spracovanie zemiakov a koreňovej zeleniny (škrabanie a umývanie).	ŠKBZ	
Podávací dopravník s násypkou	Podávací dopravník môže byť integrovaný do ľubovoľnej výrobnéj linky.	ICH	
Rezačka zeleniny	Spracovávaný produkt sa v zariadení nareže na pásiky alebo kolieska.	EasyCut	
Umývačka	Umývacie zariadenie hydrocyklónového typu na odstránenie škrobu zo zemiakov.	UNI M	
Šnekový blanšér	Vo vnútri zariadenia je umiestnený šnek veľkého priemeru, ktorý je ponorený do pracovnej komory. Výrobok sa pohybuje šnekom v smere vykládky.	Screw I	
Dopravník na odstránenie vody	Zariadenie je navrhnuté na odstránenie vody z produktu po blanširovaní. V dôsledku intenzívneho ofukovania z každej strany odstraňuje maximálne množstvo vlhkosti.	CAC	
Lopatková fritéza	Produkt je poháňaný konštatným tokom oleja ako aj za pomoci lopatiek. Lopatky slúžia na presúvanie produktu k výstupnej zóne a tiež i na opatrné premiešanie produktu za účelom dosiahnutia rovnomerného tepelného spracovania.	Snack Pro 2	
Dopravník na odstránenie oleja	Zariadenie je určené na odstránenie oleja z produktu po fritovaní.	CAC	

Na spracovanie koreňovej zeleniny-vákuová SnackPro Profi Line



Linka je navrhnutá pre kompletne spracovanie surovej zeleniny na čipsy. Výsledkom spracovania sú zdravé ochutené snacky. Na danej linke je možné spracovať rôzne druhy zeleniny ako sú zemiaky, repa, mrkva, petržlen.. Finálny produkt môže byť ochutený soľou alebo korením..



S
p
r
a
c
o
v
a
n
i
e

z
e
l
e
n
i
n
y

Zariadenie	Popis	Model	Foto
Bubnová umývačka s dopravníkom	Produkt je do umývačky vkladáný mechanicky. Po spracovaní je produkt vynášaň prostredníctvom dopravníka.	DrumWash	
Kefová umývačka	Zariadenie je vhodné na umývanie koreňovej zeleniny ako je mrkva, repa, zemiaky. Produkty sú umývané prostredníctvom vstavaných kief.	DP Wash	
Dopravník s násypkou	Násypka a dopravník sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele. Materiál je následne transportovaný do rezačky zeleniny.	CWH	
Rezačka zeleniny	Rotačná kontinuálna rezačka na koreňovú zeleninu umožňuje krájanie produktov na kúsky-čipsy alebo hranolky.	EasyCut	
Vákuová fritéza	Fritovanie v podmienkach vákua (pri nízkej teplote) je unikátny spôsob tepelného spracovania. Produkty z fritézy sú manuálne vkladané na dopravník.	VF	
Dopravník s násypkou	Násypka a dopravník sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele. Materiál je následne transportovaný do dražirátora.	CWH	
Dražirátor	Bubnový dražirátor je vhodný na dochucovanie produktov. Valec pracuje kontinuálne , čím sa maximalizuje využitie produktov.		

Linka na hĺbkové vyprážanie CombiFry Line



Zariadenie na formovanie, vyprážanie a predchladenie - je elektromechanický komplex kontinuálnych zariadení pozostávajúci zo základných a pomocných mechanizmov: formovačky; dopravníka na odvodnenie produktov, polievacej kontinuálnej fritézy, dopravníka na zbavenie oleja. Linka je určená na hĺbkové tepelné spracovanie produktov.

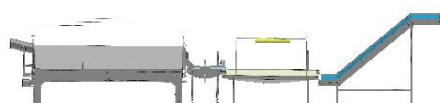


Zariadenie	Popis	Model	Foto
Formovačka	Spracováva požadovaný produkt do určeného tvaru.		
Dopravník na odstránenie vody	Dopravník je používaný na odstránenie vody po formovaní produktu, pred fritovaním.	CAC	
Kontinuálna fritéza	Fritéza kombinuje možnosť ponorného fritovania s polievaním oleja. Hlavným princípom je tepelné spracovanie produktu sprejovaním horúcim olejom, ktorý vytvára film na všetkých stranách produktu.	CombiFry	
Dopravník na odstránenie oleja	Dopravník je určený na odstránenie oleja z produktu po fritovaní.	CAC	

Linka na spracovanie mrazenej zeleniny



Linka je vhodná na spracovanie individuálne mrazených produktov. Produkty sú šetrne rozmrazené bez poškodenia ich štruktúry.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Bubnový blanšér	Blanširovanie produktu sa uskutočňuje plynulým otáčaním bubna a miešaním vo vnútri pracovnej komory.	BD	
Chladiaci dopravník	Zariadenie je určené na chladenie zeleniny, ovocia, húb a lesných plodov. Umožňuje tiež transport produktov.	CWC	
Inšpekčný dopravník	Inšpekčný dopravník sa používa na kontrolu a manuálne odstránenie poškodených produktov. Chybné výrobky sa odstraňujú cez steny dopravníka.	IC	
Šikmý dopravník	Šikmý dopravník je používaný na transport. Dopravník možno ľahko integrovať do ľubovoľnej výrobnéj linky (pečenie, rozmrazovanie...)	IC-Z	

Linka na spracovanie džemu

Double VK Line



Zariadenie pozostáva z dvoch individuálnych vákuových varných komôr, v ktorých je produkt alternatívne varený. Tým sa zabezpečí nepretržité dodávanie surovín do nádob. Komponenty sa nakladajú cez špeciálnu násypku.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Vákuový kotol x 2	Výhody systému: V jednej nádobe prebieha miešanie, zatiaľ čo v druhom v rovnakom čase môže prebiehať vykládka produktu.		

Linka na spracovanie džemu



Linka je vhodná na spracovanie ovocného pyrė a cukru na džem. Linka je zložená zo zásobného tanku z materiálu AISI 304 s duplikátorom a miešadlom.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Nádoba na miešanie	Nádoba s duplikátorom je vybavená špeciálnym miešadlom, ktoré zmieša produkt pri nízkej rýchlosti a zabránení zničeniu ovocia		
Násypka na cukor	Násypka je používaná na dávkovanie cukru. Má nastaviteľný dávkovací systém.		
Vákuový kotol	Kotol varí produkt pod vákuom pri nízkej teplote, zachováva prirodzenú chuť, farbu a vôňu. Efektívna technológia odstraňuje vzduchové bubliny z produktu.		
Nádrž na temperovanie	Je navrhnutá na temperovanie finálneho produktu a je vybavená regulátorom teploty.		
Pasterizačný tunel	Proces pasterizácie a chladenia plechoviek alebo pohárov sa uskutočňuje po procese plnenia.		

Na sušené ovocie



Linka je určená na výrobu a spracovanie sušeného ovocia. Zahŕňa komplet na príjem suroviny, spracovanie a produkciu sušeného ovocia (hrušky, jablká, hrozno, ...) až po balenie



Zariadenie	Popis	Model	foto
Inšpekčný dopravník	Zariadenie je určené na kontrolu a manuálne odstránenie poškodených produktov. Poškodené produkty sú odstránené cez bočné steny dopravníka.	IC	
Dopravník s násypkou	Dopravník môže byť ľahko integrovaný do rôznych technologických liniek- poskytuje transport materiálu určeného na ďalšie spracovanie.	ICH	
Rezačka	Spracovávaný produkt nakrája na menšie časti.	EasyCut	
Bublinková umývačka	Umývanie sa vykonáva jemným pôsobením vzduchových bublín, ktoré vytvárajú špeciálny bublinkový systém.	Wash W Air	
Šikmý šnekový blanšér	Vnútri komory je umiestnený šnek veľkého priemeru. Výrobok sa pohybuje šnekom v smere vykládky.	Screw I	
Sušička	Sušička pracuje na princípe rovnomerného prúdenia teplého vzduchu.		

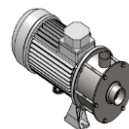
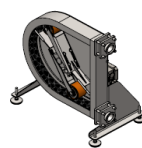
Na spracovanie jogurtu

UniLine



Univerzálna varná a homogenizačná linka s pasterizačnou funkciou je navrhnutá na výrobu širokého spektra produktov-od nízko až po vysokoviskózne.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Univerzálny kotol	Umožňuje pracovať pod vákuom alebo pri atmosférickom tlaku. Je izolovaný a vybavený miešadlom s teflonovými škrabkami na kontinuálne čistenie stien.	MHF	
Homogenizátor	Homogenizátor typu rotor-stator slúži na vytvorenie homogénneho produktu s veľkosťou častíc až do 3 mikrónov.		
Hadicové čerpadlo	Čerpadlo je určené na čerpanie abrazívnych vysoko agresívnych, viskózných materiálov a látok s vysokou hustotou. Inovatívna technológia, ktorá eliminuje potrebu prítomnosti chladiacej a mazacej kvapaliny vo vnútri čerpadla, vďaka čomu je proces rýchlejší a hospodárnejší.	PP	
Akumulačná nádoba s miešadlom	Pripravený produkt sa prepravuje cez zásobník cez čerpadlo do pasterizačnej jednotky.	ST	
Nožový výmenník tepla	Nožový výmenník tepla alebo pasterizačná chladiaca jednotka, účinne pracuje s ľahkými i hustými produktmi, ako aj s pevnými časticami do veľkosti 15 mm.	Normit EX	

Na výrobu klasickej majonézy

MayonnaisePro Line



Normit Mayonnaise linka je určená na účinné spracovanie klasickej majonézy alebo na spracovanie podobných produktov. Miešanie je kľúčovou etapou výroby majonézy. Súčasťou linky na výrobu majonézy je vysokorýchlostný mixér, ktorý zabezpečuje dokonalé miešanie.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
IBC kontajner	Je používaný na skladovanie oleja.	IBC	
Vysokorýchlostný mixér	Miešacia nádoba je navrhnutá pre vysokorýchlostné miešanie produktu s možnosťou zmeny rýchlosti.	HSM	
Odmerná nádoba	Odmerná nádoba na olej je navrhnutá ako olejová nádrž s možnosťou nastavenia požadovaného objemu. Je vybavená riadiacou jednotkou a snímačom hladiny.	MV	
Dávkovacia stanica	Používa sa na plnenie a dávkovanie majonézy.		
BIN kontajner	Kontajner je určený na zaistenie sterilného prostredia a udržiavanie produktu z výrobnéj linky v nezmenenom stave až do jeho ďalšieho spracovania	BIN	
CIP stanica	CIP sa používa na dezinfekciu a sterilizáciu kontajnerov. Funkciou zariadenia je cirkulovať alkalický alebo kyslý roztok pomocou CIP sprchy, ktorá rozprašuje roztok do stien nádoby a do priestoru	CIP	

Linka na sušenie oleja



Linka predstavuje automatizovaný uzatvorený systém na odparovanie rozpúšťadla, na oddel'ovanie látky a zvýšenie jeho koncentrácie v rozpúšťadle alebo úplné odstránenie rozpúšťadla.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Vákuová jednotka na sušenie oleja	Vákuová sušička je pripojená k zbernej nádrži na kondenzát a vákuovému čerpadlu. Výrobok ohriaty na teplotu 200 ° C v potrubí sa mieša so vzduchom a vniká do hornej časti sušičky, kde sa rozpráši cez trysku.	NSD	
Filtračný systém	Produkt je ďalej privádzaný do prietokového beztlakového filtra.	F	
Filtračný systém	Z beztlakového prietokového filtra produkt smeruje do tlakového prietokového filtra.	CFC	
Výmenník tepla	Výmenník dokáže zahriať produkt až do 200°C. Ohriaty produkt smeruje do vákuovej jednotky na sušenie oleja.		

Na spracovanie medu

HH Line



Kontinuálna homogenizačná linka je určená na zvýšenie homogenity štruktúry medu. Jedná sa o elektromechanický komplex sekvenčných zariadení, ktorý pozostáva z nasledujúcich zariadení: výklopná plošina, horizontálny homogenizátor medu, dávkovacia stanica na váženie.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Homogenizátor medu	Zariadenie je určené na miešanie a homogenizáciu rôznych druhov medu za účelom zlepšenia jeho kvality a získania certifikácie pre celú dávku. Homogenizátor je atmosférická cylindrická nádoba s plášťom a šnekovým miešadlom.	HPL	
Výklopný systém	Systém slúži na vykladanie medu z kontajnerov do homogenizátora. Zariadenie môže byť vybavené hydraulickým alebo pneumatickým zdvíhacím mechanizmom.		
Tenzometrický dávkovač	Systém je založený na meraní hmotnosti a následnom plnení medu do sudov.	AP	

Na spracovanie medu



Linka je vhodná na spracovanie medu. Tvrdý surový med v sudoch je položený na roztápače, kde dochádza k ich roztopeniu. Následne med prechádza do homogenizátora.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Roztápač medu	Roztápač medu zaisťuje predbežné roztavenie veľkých kryštálov medu a jeho miešanie na zlepšenie jeho štruktúry a konzistencie.	Turbomelter	
Homogenizátor medu	Zariadenie je určené na miešanie a homogenizáciu rôznych druhov medu za účelom zlepšenia jeho kvality a získania certifikácie pre celú dávku. Homogenizátor je cylindrická nádoba s plášťom a šnekovým miešadlom.	HPL	
Tenzometrický dávkovač	Systém je založený na meraní hmotnosti a následnom plnení medu do sudov.	AP	

Na spracovanie medu



Linka je vhodná na spracovanie medu. Proces začína roztápaním medu, ktorý je umiestnený v sudoch. Sudy sa umiestnia na roztápače. následne sa med homogenizuje vo vertikálnych homogenizátoroch. Z homogenizátorov postupuje do vákuovej krémovačky medu. Na konci procesu je krémový krém naplnený do vhodných nádob.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Roztápač medu	Turbomelter slúži na predbežné roztavenie veľkých kryštálov medu a jeho miešanie, čím sa zlepšuje jeho štruktúra a konzistencia.	Turbomelter	
Homogenizátor medu x3	Vertikálny homogenizátor je atmosférická nádoba s vyhrievacím plášťom a šnekovým miešadlom.	VPL	
Kréмоваčka medu	Kréмоваčka sa používa na výrobu krémového medu. Vďaka výraznému zníženiu času kryštalizácie umožňuje vyrábať krémový med efektívne.	CH Profi	
Tenzometrický dávkovač	Systém je založený na meraní hmotnosti a následnom plnení medu do sudov.	AP	

Na výrobu čokolády Choco Line



Linka Choco Line je automatizovaný uzavretý systém na výrobu čokolády, čokoládovej glazúry a náplní.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Predzmiešavač s tavnou mriežkou	Zmiešavač pozostáva z vertikálneho kónického suda s prevodovým motorom, miešadla s teflonovými škrabkami, taviaceho roštu.		
Guličkový mlyn	Mlyn slúži na rozomletie surovín pomocou kontinuálnych trecích guľčiek.		
Skladovacia nádrž	Nádoba na skladovanie čokoládovej hmoty, glazúry s vyhrievaním plášťa a nízkorýchlostným kotvovým miešadlom s teflonovými škrabkami.		
Výmenník tepla	Výmenník je vybavený elektrickým ohrevom, cirkulačným čerpadlom a potrubím.		

Linka na výrobu tyčíniek ContiBar Line

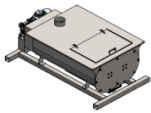


S
p
r
a
c
o
v
a
n
i
e

c
u
k
r
o
v
i
n
i
e
k

Linka je vhodná na spracovanie produktov vyrobených zo zmesi pšeničných vločiek, müsli, orechov, obilnín, ovocných semien, ryžou, obilnými obličkami atď. Výrobný proces pozostáva z varenia, miešania, tvarovania, valčekov, procesu predchladzovania / chladenia, stroja na zliepanie a rezanie výsledných tyčíniek..



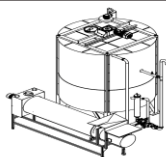
Zariadenie	Popis	Model	Foto
Varná časť zariadenia			
1.vrstva			
Tenzometrický systém	Systém je vhodný na váženie komponentov potrebných na výrobu sirupu.		
Nádoba na miešanie ingrediencií	Zariadenie je vhodné na miešanie suchých vstupných surovín s vodou za výroby sirupu.		
Roztápač tukov	Zariadenie je určené na roztopenie rastlinných tukov, ktoré sú potrebné v ďalšom procese výroby.		
Vákuová odparka na sirup	V odparku dochádza k odparovaniu vody a zahusteniu sirupu.		
Šnekový dopravník	Dopravník je v linke použitý na dopravu cukru do tenzometrického dávkovacieho systému.		
Dvojšneková miešačka	Sirup z odparky spolu so sypkými komponentmi pridané do dvojšnekového mixéra pre finálne zmiešanie masy pre prvú vrstvu.		

2.vrstva			
Šnekový dopravník	Dopravník je v linke použitý na dopravu cukru do odmernej nádoby.		
Tenzometrický systém	Systém je vhodný na váženie komponentov , ktoré sú potrebné na vznik duhej vrstvy.		
Nádoba na miešanie	Zariadenie je vhodné na miešanie a ohrievanie vážených surovín na výrobnú hmotu		
Aerátor	Posyktuje vysokú úroveň okysličenia.		
Miešačka	Miešačka slúži na opatrné premiešanie produktu čím nedochádza k zničeniu štruktúry produktu.		
Formovačka	Zmes (napríklad nugát) prechádza systematicky bubnami, čím sa stlačením vytvorí vrstva podľa predkalibrovaných rozmerov.		
Extrúder	Určený na tvarovanie rôznych pevných, viskózných a pastovitých výrobkov. Dáva formu výsledného produktu vďaka pomalému vytlačaniu produktu pod tlakom.		
Chladiaci tunel	Chladiaci tunel slúži na chladenie produktu. Pracuje na princípe spodného chladenia chladiacou vodou - kontaktným chladením a horným chladením studeným vzduchom.		
Pozdĺžna rezačka	Produkt je rovnomerne rozdelený do rovnako širokých pásov podľa vopred stanovených parametrov.		
Rozširovačka	Rozširovací systém - systém nožov - zabráňuje tomu, aby sa plátovaný výrobok znova prilepil k sebe.		
Priečna rezačka-gilotína	Vykonáva priečne rezanie pásov podľa špecifikovaných parametrov pomocou súpravy nožov namontovaných na mobilnom ráme.		
Stroj na namáčanie	Je určený na glazovanie cukrovín s temperovanou čokoládou, glazúrou na báze tuku a hmotami obsahujúcimi cukor.		
Chladiaci tunel	Chladiaci tunel slúži na chladenie produktu. Pracuje na princípe spodného chladenia chladiacou vodou - kontaktným chladením a horným chladením studeným vzduchom.		
Temperovacie zariadenie	Temperovacie zariadenie je izolovaná, trojplášťová, valcová nádoba, ktorá zabezpečuje temperovanie čokoládovej hmoty		

Na spracovanie soli EcoSo



Priemyselná výroba soli zahŕňa prípravu sol'ného roztoku na ďalšie odparovanie a následné sušenie výsledných kryštálov. Skladá sa z atmosférickej odparky, filtra a bubnovej konvektívnej sušičky.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Kryštalizátor	Vykonáva zahrievanie roztoku a jeho nepretržitú filtráciu. Roztok neustále cirkuluje v systéme pre rovnomerné a účinné odparovanie.		
Bubnová sušička	Bubnová sušička s konvektívnym systémom sušenia sa skladá z horizontálne rotujúcej nádoby s vyčnievajúcimi lopatkami na dosiahnutie rovnomerného sušenia.		

Na čistenie a sterilizáciu sklenených nádobiek



Je ideálny na umývanie, sterilizáciu a sušenie nádobiek rôznych tvarov a veľkostí. Zariadenie sa môže použiť na sterilizáciu nádob pred ich naplnením, ako aj na konečné opláchnutie a vysušenie fliaš naplnených výrobkom.

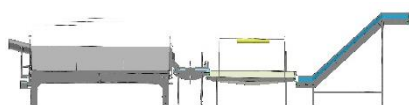


Zariadenie	Popis	Model	Foto
Stroj na opláchnutie a sterilizáciu nádob	Zariadenie umožňuje umyť a sterilizovať nádoby (poháre, plechovky), ktoré sú otvorené pred ich naplnením daným produktom.		
Dopravník na nádoby	Zariadenie sa používa na prepravu čistých nádobiek na ďalšie spracovanie.		

Na spracovanie mrazenej zeleniny



Linka je vhodná na spracovanie individuálne mrazených produktov. Produkty sú šetrne rozmrazené bez zničenia ich štruktúry. Linka je využívaná v konzervárskom priemysle. Rozmrazená zelenina je následne spracovávaná alebo balená.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Bubnový blanšér	Blanširovanie produktu sa uskutočňuje plynulým otáčaním bubna a zároveň miešaním vo vnútri pracovnej komory.	BD	
Chladiaci dopravník	Zariadenie je určené na chladenie zeleniny, ovocia, húb, bobúľ, ... a tiež na prepravu surovín.	CWC	
Inšpekčný dopravník	Zariadenie je určené na kontrolu a manuálne odstránenie produktov, ktoré sa nemajú ďalej spracovávať. poškodené produkty sú odstránené cez bočné steny dopravníka	IC	
Šikmý dopravník	Šikmý dopravník je používaný na transport vstupných, mrazených materiálov. Dopravník môže byť integrovaný do rôznych produkčných liniek.	IC-Z	

Linka na suché, sypké zmesi



Linka pozostáva zo zariadení, ktoré umožňujú procesy homogenizácie, sušenia a následnej prepravy produktu do spracovateľskej linky, v ktorej sa uskutočňuje ďalšie spracovanie.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Výklopné zariadenie	Zariadenie je vhodné na vysýpanie sudov s objemnými suchými materiálmi.	LDM	
Nádrž s kónickým dnom	Zásobník je určený na práškový materiál, ktorý sa naplní do zariadenia prostredníctvom vyklápača sudov. Nádobu má kónické dno na zabezpečenie ľahšej vykládky.		
Šnekový dopravník s ohrevom	Dopravník je určený na horizontálny transport a ohrev sypkých materiálov.		
Šnekový dopravník s ohrevom	Dopravník je určený na horizontálny transport sypkých materiálov prostredníctvom šneka.		
Cyklón	Slúži na odfiltrovanie odsávaného vzduchu od nečistôt.		
Miešačka s kónickým dnom	Miešačka je vybavená špeciálnym miešadlom s teflónovými škrabkami. Je určená na miešanie sypkých produktov.		

Linka na priemyselné farby



Linka sa používa na spracovanie priemyselných farieb. Proces pozostáva z prípravy, tekutých a práškových zložiek, ich miešania a následného dávkovania do priemyselného balenia.

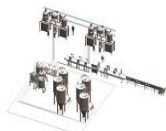


Zariadenie	Popis	Model	Foto
Vyklápač big-bagov	Big-bag sa zdvihne do výšky pomocou pneumatického zdvíhacieho zariadenia a vlastnou váhou sa dopravuje do dávkovacej stanice.	VBB	
Vyprázdňovacia stanica	Je vhodný na dávkovanie práškov podľa parametrov stanovených užívateľom. Špeciálny dizajn zabraňuje uviaznutiu prášku v rohoch pracovnej komory alebo na stenách.	BBDS	
Cyklón	Cyklón má masívnu konštrukciu z nehrdzavejúcej ocele s dvomi ventilátormi a filtrom. Cyklón je schopný, vzhľadom na svoj tvar a účinok odstredivého účinku a zotrvačnosti, riadiť tok práškovej zmesi	CS	
Miešacia nádoba	Procesný mixér so šnekovým miešadlom a škrabkami. Šikmý pohyb smerom nahor okolo obvodu vytvára kontinuálny tok zmesi od stredu smerom dole. Tento priemyselný mixér poskytuje bezkonkurenčnú kvalitu miešania		
Plnička	Je určený na plnenie viskózných tekutých výrobkov v automatickom režime.		
Zatvárač vrchnákov	Systém poskytuje hladký a jednoduchý systém zatvárania plastových vrchnákov. Vedrá sú na pás vkladané manuálne.		

Na výrobu hematogénu



Linka je určená na prípravu, miešanie a varenie produktu. Finálny produkt postupuje na formovanie.



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Zásobný tank na kondenzované mlieko	Tank pozostáva z hornej cylindrickej a spodnej kónickej časti. Nádoba je plnená zhora.	ST	
Zásobný tank	Zásobník je určený na skladovanie melasy. Je vybavený duplikátorom a izoláciou. Pozostáva z hornej cylindrickej a spodnej kónickej časti	ST	
Odmerná nádoba	odmerná nádoba na kondenzované mlieko a melasu je cylindrická nádoba s ohrevom a izoláciou.	GTT	
Zariadenie na prípravu cukorného roztoku	Zariadenie je valcová nádoba z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele s vyhrievacím plášťom a tepelnou izoláciou. Miešanie sirupu sa uskutočňuje kotvovým miešadlom.	AC+	
Zariadenie na cukrovo-mliečno-melasový cukor	Zariadenie je vertikálny cylindrický kontajner z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele s ohrevným plášťom a tepelnou izoláciou. Na účely intenzívnej výmeny tepla sa do plášťa inštalujú špirály.		
Zberný tank	Zberník cukrovo-mliečného sirupu je zvislý valcový kontajner z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele s ohrevným plášťom a s tepelnou izoláciou.	SST	
Odmerná nádoba	Meracia nádoba pre sirup je valcová nádoba z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele s ohrevným plášťom a tepelnou izoláciou.	GTT+	
Nádoba na dezinfekciu	Zariadenie je vybavené kotvovým miešadlom so škrabkami a horizontálnym pohonom.		

F a r m a c e u t i c k ý p r i e m y s e l

Separátor	Nádrž pracuje pri podtlaku. V spodnej časti komory, ktorá sa vyrába vo forme kužela, sa nachádza odtoková armatúra určená na vypúšťanie kondenzátu.	ES	
Kondenzátor	Kondenzátor je vertikálny tepelný výmenník z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele s tepelnou izoláciou. Pracuje pod negatívnym tlakom a je navrhnutý tak, aby kondenzoval vodnú paru.	Heatex Tube	
Zberač kondenzátu	Zberač kondenzátu je vertikálna cylindrická nádrž vyrobená z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele a navrhnutá tak, aby zhromaždila kondenzát.	VST	
Z-miešačka	Horizontálne dvojzávitové miešadlo s lopatkami v tvare Z s vyhrievacím plášťom a tepelnou izoláciou je vyrobený z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele.	Z Sigma Arm	
Umývačka miešacích nádob	Zariadenie je vybavené naklápacím systémom v horizontálnej rovine a tryskami na dodávanie umývacej vody do misky mixéra v naklonenej polohe.	CEP	
Pluhová miešačka	Horizontálna pluhová miešačka je horizontálne hermeticky uzavretý cylindrický kontajner. Pracovnými prvkami mixéra sú: šnekové, hriadeľové a lopatkové miešadlo vo forme pluhu.	NP	
Zásobník na čistenú vodu	Zberník čistenej vody je vertikálny cylindrický zásobník s tepelnou izoláciou z vysoko kvalitnej ocele.	STCW	
Zásobník na horúcu vodu	Zberník horúcej vody je vertikálny kontajner s tepelnou izoláciou vyrobený z vysoko kvalitnej ocele..	STCW	
Zariadenie na prípravu roztokov	Zariadenie je vertikálny cylindrický zásobník s tepelnou izoláciou vyrobený z vysoko kvalitnej ocele.	PLSU	
Zásobník na prípravu dezinfekčného roztoku	Zariadenie na prípravu dezinfekčného roztoku je vyrobené z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele a vybavené spodným miešadlom s elektrickým pohonom a koncovým uzáverom.	VPS	

Linka na výrobu krémov



Linka na výrobu gélov, masiek a ďalších viskózných materiálov. Linka pozostáva z vákuového mixéra s násypkou a dávkovačom namontovaným na jednom ráme - je to pohodlné a všestranné zariadenie



Zariadenie	Popis	Model	Foto
Nádoba na skladovanie a plnenie	Jednovrstvová akumulčná nádrž na uskladnenie vody. Je umiestnená nad vákuovým mixérom.		
Piestová plnička	Plnička sa používa na periodické dávkovanie kvapalných a pastovitých výrobkov.	P 2-100	
Procesný vákuový mixér	Mixér s teflonovými škrabkami efektívne stiera produkt zo steny nádoby, čím sa dosiahne maximálna využiteľnosť produktu.	PVM 100	