



Назначение

Объединение отдельных технологических операций в единую автоматизированную производственную цепочку.

Организация внутрицехового транспортирования продукции и автоматизация транспортирования готовой продукции на склад.

Автоматизация промежуточной погрузки – выгрузки продукции в технологическом процессе производства.

Принцип работы

Принцип работы конвейерных систем построен на взаимодействии нескольких транспортеров разных по конструкции или однотипных. Целью взаимодействия является объединение нескольких самостоятельных единиц оборудования в единый технологический комплекс, призванный решать общую технологическую задачу. Приводы транспортеров могут комплектоваться частотными преобразователями для бесступенчатой регулировки скорости движения лент и согласования их производительности с производительностью остального оборудования

Конструкция и характеристики

Конструктивное исполнение конвейерных систем определяется условиями конкретного технологического процесса.

Входящие в состав систем транспортеры могут иметь разнообразную конфигурацию:

- спиральные транспортеры;
- прямые транспортеры;
- поворотные транспортеры;
- элеваторы;
- рольганги.

Конструктивно транспортеры, входящие в состав систем могут быть выполнены из нержавеющей стали или черного металла, окрашенного порошковыми эмалями

Преимущества

Большое разнообразие типов модульных лент, под каждый вид продукта.

Организация непрерывного технологического процесса.

Работа в автоматическом режиме.

Экономия полезной площади помещений.

Сокращение доли ручного труда и увеличение его производительности.

Материалы

Части, контактирующие со средой:

Модульная лента:

Обработка внутренней поверхности:

Обработка внешней поверхности:

A3Q16L; Пищевые пластики.

Ictralt x, Habasit.

зеркальная полировка

зеркальная полировка

Применение

Переработка мясной и рыбной продукции.

Производство и шоковая заморозка полуфабрикатов.

Хлебобулочное и кондитерское производство.

Переработка и шоковая заморозка овощей, грибов, ягод.

Молочная промышленность, сыроподеление.

Производство и шоковая заморозка мороженого.

Milk