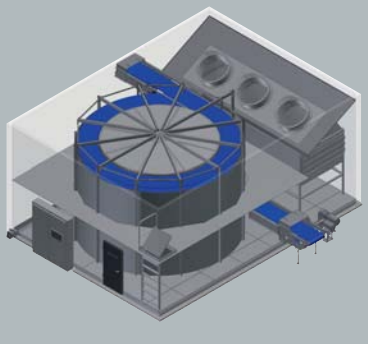
In Touch



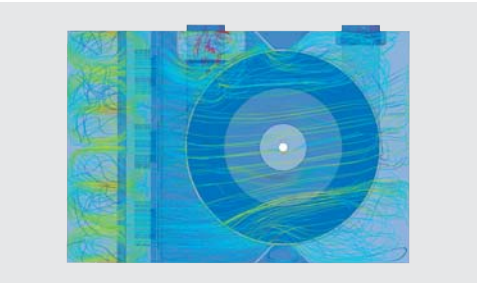


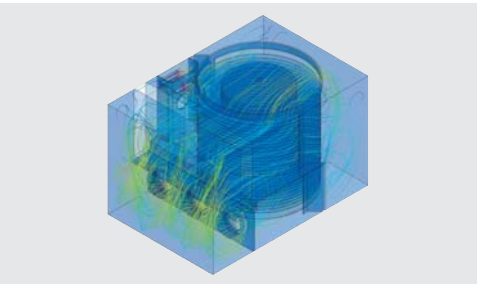
Спиральные фризеры и чиллеры Eurotek

Мир GEA Freezing - высококачественное и гибкое оборудование для систем замораживания и охлаждения пищевых продуктов

GEA Refrigeration Technologies через производственную программу GEA Freezing представляет инновационные решения в области промышленного замораживания и охлаждения, непосредственно ориентированные на жесткие требования своих клиентов: экономическая эффективность, долговечность, энергосбережение, индивидуальность и строгая адаптация к специфическим условиям заказчика







В Технологическом центре GEA Freezing: 3D моделиро-вание позволяет оптимизировать воздушные потоки для всего ряда спиральных фризеров

° In touch на Вашу технологию: оптимальные решения по замораживанию и охлаждению

Обширный опыт в замораживании и охлаждении для нужд пищевого производства

Полуфабрикаты, пицца, креветки, рыба, гамбургеры, котлеты, колбаски, куриные крылышки, куриное филе, куриные наггетсы, пельмени, вареники, хлеб, бисквиты, кексы, блинчики, печенье и т.д. и т.п.
Сырые, обжаренные, выпеченные, или полностью готовые продукты: быстрые изменения требований рынка и инновации в пищевом производстве ставят множество требований к развитию уникальных технологий. Эксперты GEA в области заморозки обеспечат наилучшее решение именно для Вашего продукта.

Спиральные физеры и чиллеры Eurotek проектируются индивидуально в строгом соответствии с требованиями технологии для конкретного продукта и отвечают высшим параметрам эффективности и надежности.

Мы гарантируем качество и безопасность продукции на протяжении всего вашего процесса замораживания или охлаждения. Как? Исходя из наших проверенных ноу-хау в области замораживания и охлаждения продуктов питания, а также благодаря возможности тестирования процессов в нашем технологическом центре, мы выбираем и проверяем оптимальную конфигурацию установки замораживания или охлаждения для каждого конкретного применения.

Новаторско, оптимизировано, научно доказано

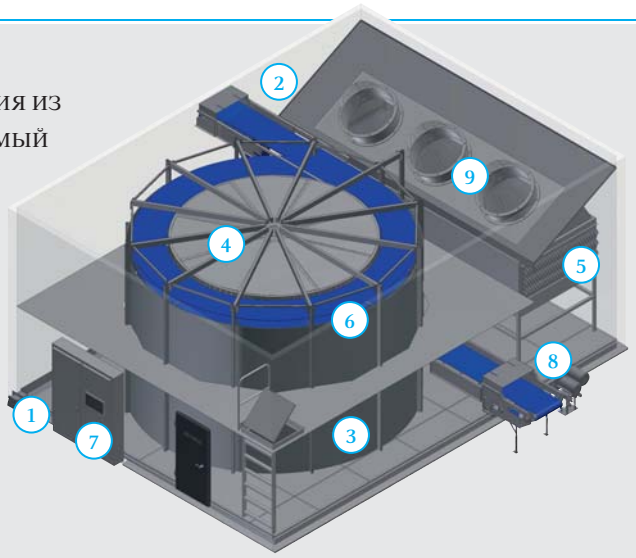
Наш отдел исследований и разработок использует самые современные технологии в области теплообмена в воздушном потоке. Благодаря возможности проводить моделирование процессов и подтверждения результатов на нашем испытательном стенде мы можем быстро генерировать новые передовые решения, которые обеспечат высочайший уровень качества продукции и высокую производительность при оптимальном энергопотреблении.

° Разработаны для максимальной гибкости и производительности

Спиральные фризеры и чиллеры Eurotek

При доступном диапазоне производительности по заморозке от 200 кг до7 тонн в час спиральные фризеры Eurotek спиральные разрабатываются нашими проектантами основываясь на конкретных характе-ристиках замораживаемого продукта, требуемой производительности, доступного пространства на объекте и общего расположения остального техно-логического оборудования.

ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА



1 **КОНСТРУКЦИЯ ПОЛА:** ЦЕЛЬНОСВАРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ОБРАЗУЕТ ВОДОНЕПРОНИЦАЕМЫЙ ИЗОЛИРОВАННЫЙ ПОДДОН.

2 **КОРПУС:** ИЗОЛЯЦИОННЫЕ СЕНДВИЧ-ПАНЕЛИ (ППИ) С ПОКРЫТИЕМ ИЗ ЛИСТОВОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ ИЛИ ДОПУСКАЮЩИЕ КОНТАКТ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ.

3 **ПРЯМОЙ ПРИВОД:** НИЖНЕЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРИВОДНОГО МОТОР-РЕДУКТОРА ДЛЯ БАРАБАНА ДЛЯ ЛЕГКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И ГИГИЕНЫ.

4 **КАРКАС:** ПРОФИЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С БОЛТОВЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ

5 **ИСПАРИТЕЛИ:** ТРУБКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫМ АЛЮМИНИЕВЫМ ОРЕБРЕНИЕМ ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО ТЕПЛООБМЕНА

6 **КОНВЕЙЕРНАЯ СИСТЕМА:** КОНСТРУКЦИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ПОЛНОСТЬЮ ГОТОВАЯ ДЛЯ ЛЕГКОЙ И БЫСТРОЙ СБОРКИ НА МЕСТЕ (С ПОМОЩЬЮ БОЛТОВЫХ СОЕДИНЕНИЙ).

7 **ПАНЕЛЬ ОПЕРАТОРА:** ДИСПЛЕЙ С МНЕМОСХЕМОЙ ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ ПОНИМАНИЯ УСЛОВИЙ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СПИРАЛЬНОГО ФРИЗЕРА. ПРОСТОЙ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ИНТЕРФЕЙС.

8 **АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МОЙКИ (CIP):** ВАРИАНТЫ ОТ МОЙКИ ТОЛЬКО КОНВЕЙЕРНОЙ ЛЕНТЫ ДО МОЙКИ ВСЕГО ПРОСТРАНСТВА СПИРАЛЬНОГО ФРИЗЕРА.

9 **ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ ИЛИ ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ВОЗДУШНЫЙ ПОТОК:** ДЛЯ ВОЗМОЖНОСТИ НАИЛУЧШИМ ОБРАЗОМ УДОВЛЕТВОРИТЬ УСЛОВИЯ ЗАМОРОЗКИ КОНКРЕТНОГО ПРОДУКТА

Адаптация к реальным требованиям заказчика

° Будут отвечать Вашим требованиям к перемещению продукта, реальным условиям конкретного производства и требованиям технологических инструкций, касающихся процессов замораживания и охлаждения

° Обеспечат непрерывную работу от 1 рабочей смены до 14 дней без остановки для оттаивания – мы обеспечим все Ваши потребности, основываясь на конфигурации испарительной системы: будь то увеличенная теплообменная поверхность, последовательное посекционное оттаивание SD (Sequential Defrost) или использование специальной системы удаления инея с теплообменной поверхности SRS (Snow Removale System).

Экономическая эффективность производства

° Экономии энергии и минимизации потерь производительности за счет оптимизации воздушного потока

° Сокращению трудозатрат при использовании автоматической мультизонной системы мойки CIP (Clean-In-Place)

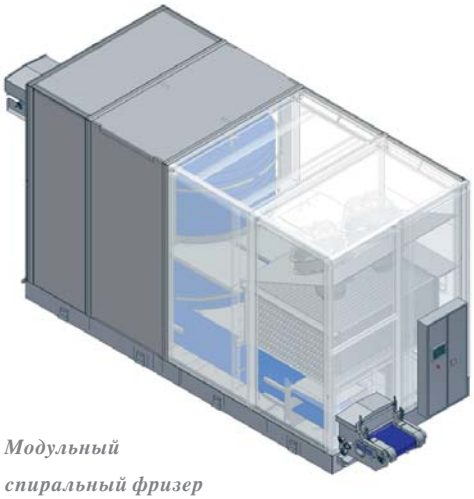
Высочайшая надежность

° SПрочной несущей конструкции из нержавеющей стали

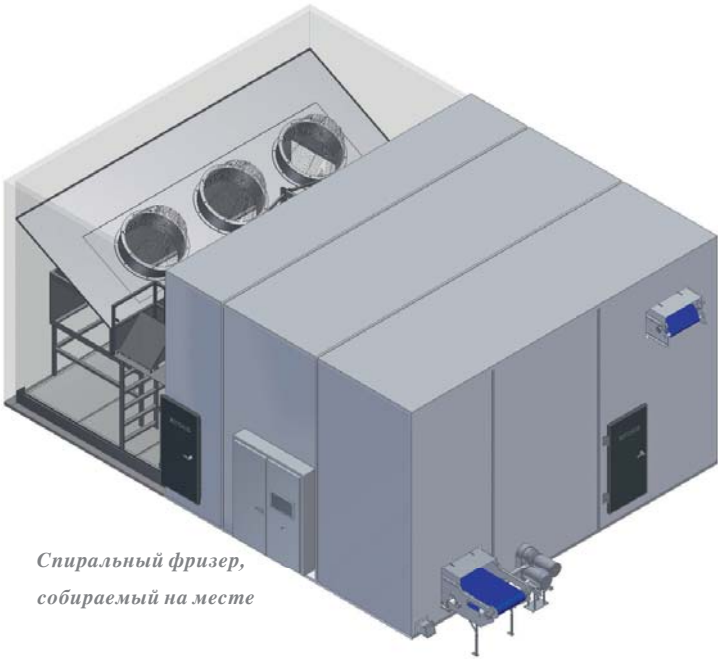
° Послепродажной поддержке клиентов и простоте обслуживания

° In touch на Вашу технологию: инсталляция в необходимый технологический процесс

Модульные и собираемые на месте спиральные фризеры и чиллеры



Модульный спиральный фризер



Спиральный фризер, собираемый на месте

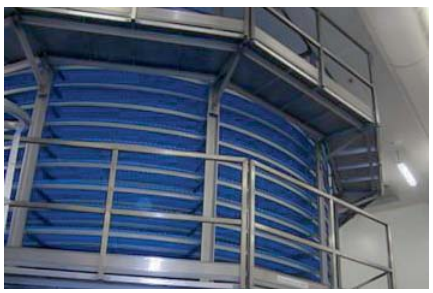
Спиральные фризеры и чиллеры Eurotek специально разработаны для:













Быстрая и простая сборка на месте

° Основные узлы спирального фризера полностью собраны в фабричных условиях перед отгрузкой заказчику

° Стандартная модульная конструкция для сборки на месте

Простая мойка

° Полностью открывающиеся двери вокруг барабана

° Платформы для безопасного доступа ко всем уровням спирального транспортера

Простое управление и минимальное обслуживание

° Контроль функционирования спирального фризера посредством единой мнемонической панели управления

° Наглядные элементы управления для установки продолжительности цикла замораживания, периодичности оттаивания и мойки

Модульные спиральные фризеры Eurotek, поставляемые в собранном виде

Типовые варианты применения	Размеры продукта	Масса продукта (г)	Производительность по заморозке(кг/час)
  **Рыба**	**ДхШхВ (мм)**		
Рыбное филе, сырое	200 x 90 x 30	115	575
Рыбные палочки, в панировке	101 x 32 x 50	28	812
  **Мясо**	**(мм)**		
Гамбургеры, сырые	100 (D) x 9(H)	113	1.017
Котлеты, фрикадельки, сырые	25 (D)	8	920
  **Птица**	**ДхШхВ (мм)**		
Куриное филе, сырое	120 x 80 x 20	80	560
Куриные наггетсы, жареные	40 x 25 x 15	23	1.495
 **Хлебобулочные изделия**	**ДхШхВ (мм)**		
Мини багеты	270 x 75 x 75	100	250
 **Готовые блюда**	**ДхШхВ (мм)**		
Охлажденные готовые блюда	205 x 130 x 42	400	680
Замороженные готовые блюда	205 x 130 x 43	400	440
	ДхШхВ (м)		
Данные для транспортировки [1]			
Размеры в состоянии поставки	7,5 x 3,6 x 3,5		

[1] Простота установки: Спиральные фризеры Eurotek полностью собраны перед отгрузкой.

Спиральные фризеры Eurotek, собираемые непосредственно на площадке [2]

Продукт [3]	Производительность по заморозке
Мясо, птица, рыба, пицца, готовые блюда, …	до 7,0 тонн в час

[2] Каждая модель оптимизирована согласно индивидуальным условиях применения и расположения на объекте
[3] По другим видам продуктов: Просим обращаться к нам

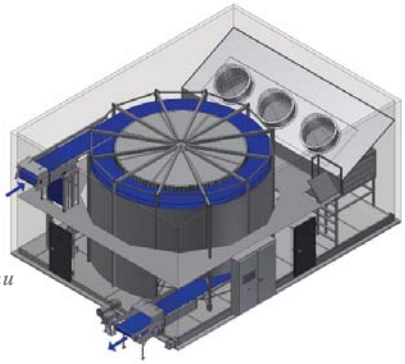
° In touch на сферу применения: индивидуально конфигурируемые решения

Гибкие схемы комплектации

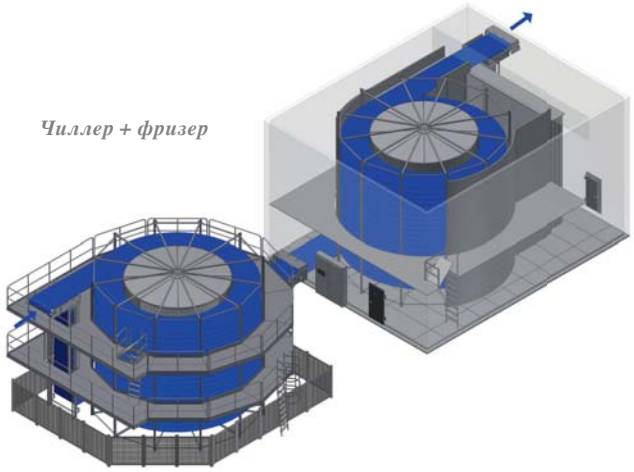




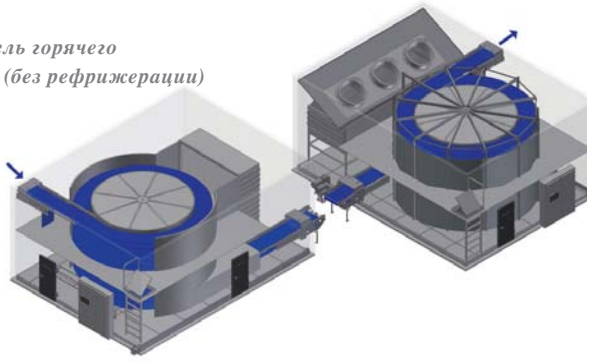


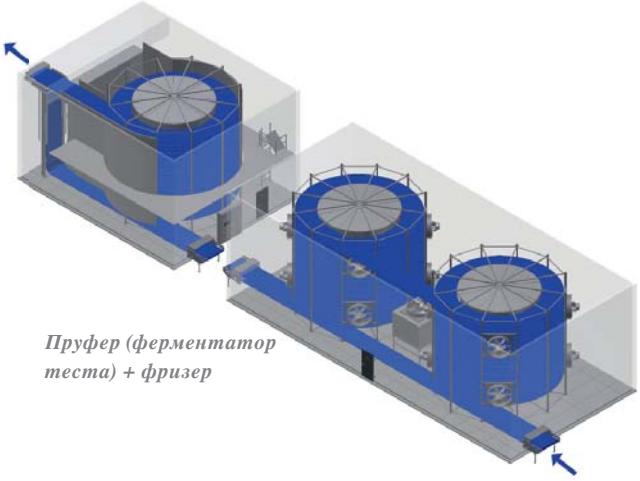
Чиллер или фризер



Чиллер + фризер



Охладитель горячего продукта (без рефрижерации) + фризер



Пруфер (ферментатор теста) + фризер

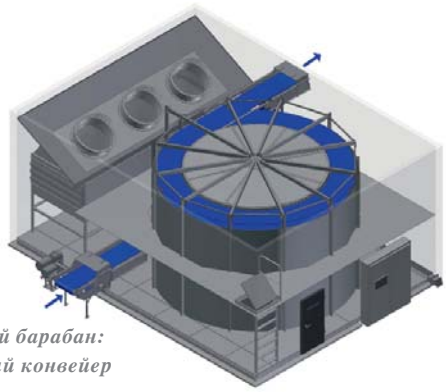
° Оптимальная интеграция в Вашу технологическую линию

Конфигурация потока продукции

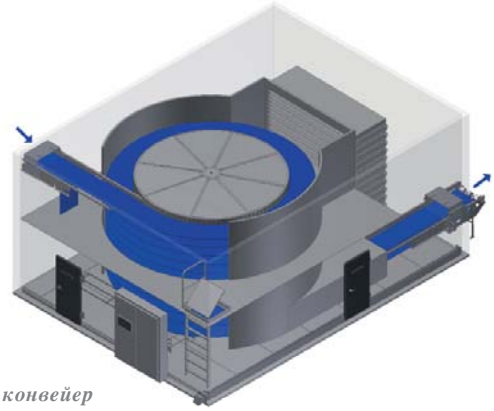




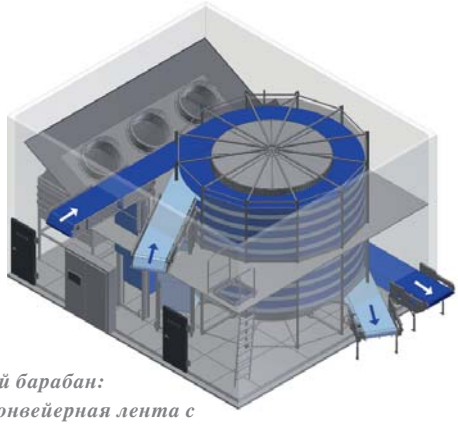


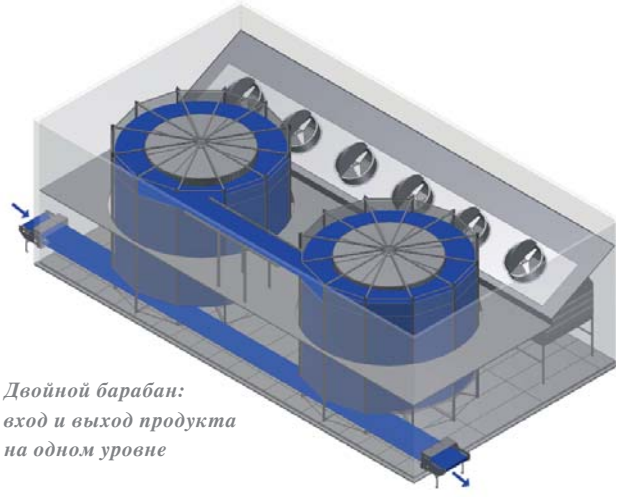
Одиночный барабан: восходящий конвейер



Одиночный барабан: нисходящий конвейер



Одиночный барабан: двойная конвейерная лента с двумя независимыми подающими линиями

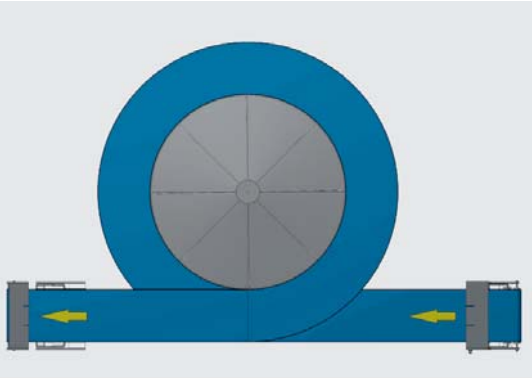


Двойной барабан: вход и выход продукта на одном уровне

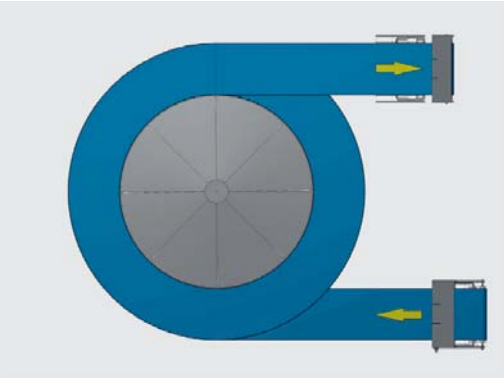
° Индивидуальная конфигурация

Гибкие конвейерные опции

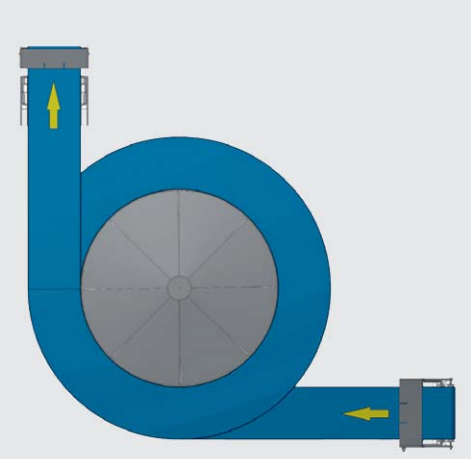
Мы можем конфигурировать конвейерную систему как с вращением по часовой, так и против часовой стрелки – в зависимости от Ваших потребностей



Прямоток



Поворот на 180°

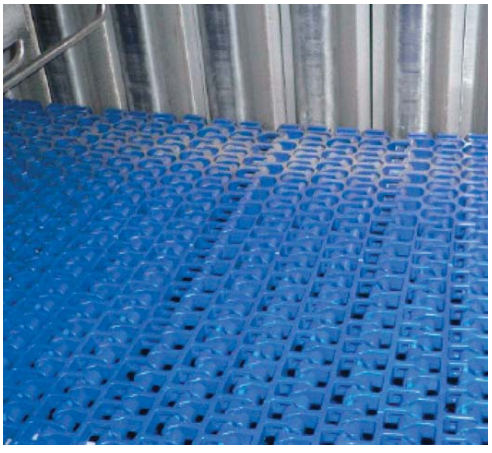


Поворот на 90°

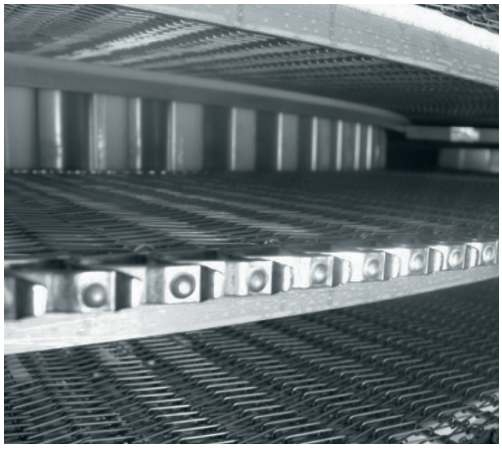


Поворот на 270°

Выбор материала конвейерной ленты в зависимости от вида продукта



Пластик: Ацеталь/Полипропилен



Нержавеющая сталь

° In touch на самые строгие гигиенические нормы

Комплексная мойка при минимальных трудозатратах



Системы CIP (Clean-In-Place):

° Станция мойки конвейерной ленты - внешняя

° Зона прохождения продукции

- Конвейерная лента
- Верхнее кольцо над верхним ярусом
- Форсунки вращающегося барабана
- Пенообразующие форсунки

° Контур и зона прохождения продукции

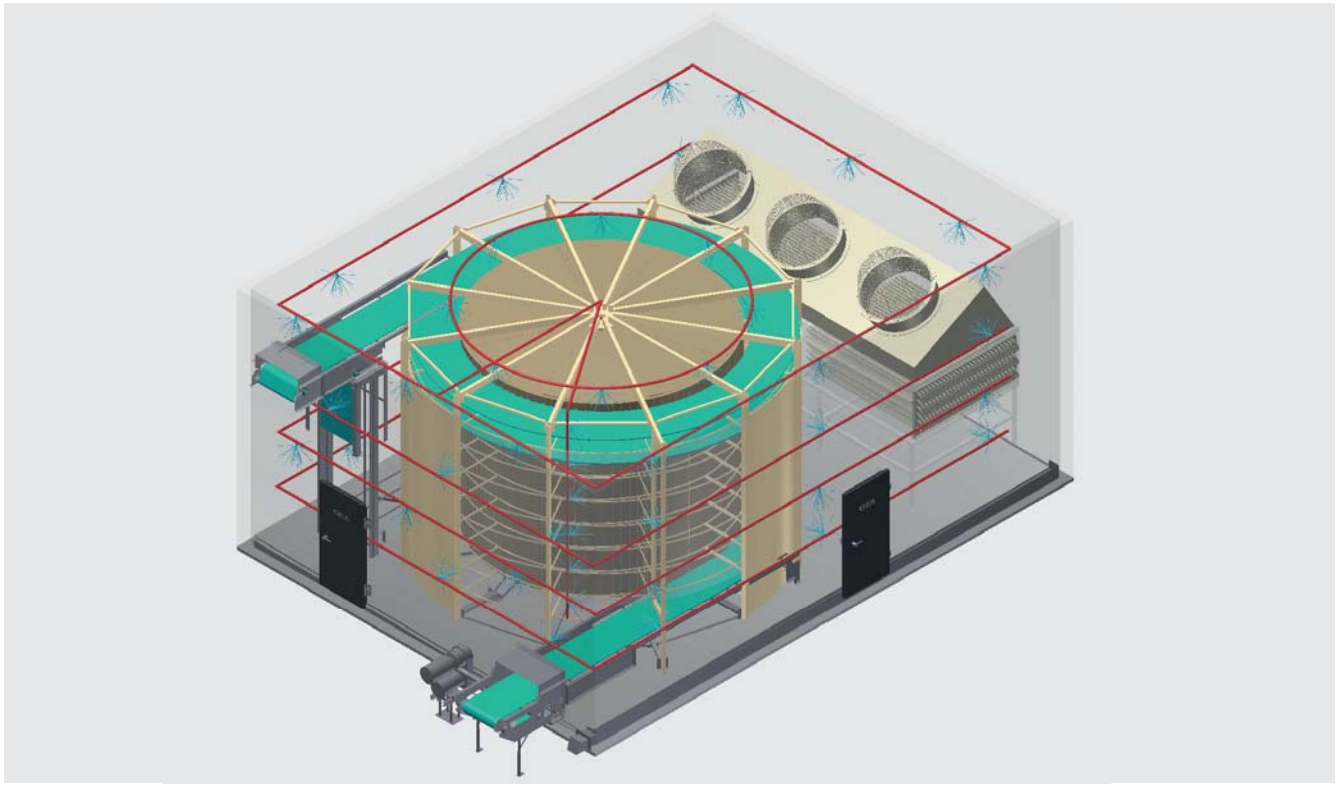
- Зона прохождения продукции
- Доступная зона верхнего кольца
- Доступная зона нижнего кольца

° Контур, зона прохождения продукции и испаритель

- Контур и зона прохождения продукции
- Полость испарителя

Опция: Внешняя система для мойки в зоне 20 м

Опция: Рециркуляционная система CIP мойки :
Требует вдвое меньше воды по сравнению с нерециркуляционной системой



° In touch на режимы оттаивания максимально соответствующие Вашему производственному циклу

Ориентация на планирование производственного процесса



Система удаления инея (SRS)



Поочередное оттаивание (SD)

Увеличение времени непрерывной работы между очередными оттаиваниями – до 6 (!)дней.

Возможные опции:

° Стандартная посменная работа.

° Увеличение времени непрерывной работы за счет:

- увеличенная теплообменная поверхность испарителя
- увеличенная площадь фронтального сечения
- более крупный шаг оребрения

° Система удаления инея с поверхности испаритея (SRS)

° Поочередное (посекционное) оттаивание испарителя (SD)

Специальные исполнения Eurotek предоставляют Вам возможность длительной непрерывной работы с горячими продуктами:

° Недельный цикл (160 часов непрерывной работы) для хлебобулочной продукции, кондитерских изделий и готовых блюд

° Непрерывная работа при больших объемах потока продукции



GEA Refigeration Technologies предлагает превосходные услуги по технической поддержке и послепродажному обслуживанию. Послепродажное обслуживание несомненно повысит надежность и эффективность Вашего производства, а Ваш опыт работы с опытным и хорошо обученным персоналом нашей сервисной службы будет только положительным

° In touch на потребности клиента

Мы предлагаем Вам: высший уровень компетентности – от первичной разработки до сервисного обслуживания



Сервисная поддержка по всему миру



Учебные программы под руководством специалистов

Конечно, мы не оставим вас в одиночестве после того, как наша система заморозки будет установлена на Вашем производстве. Мы готовы оказывать полноценную поддержку в течение всего времени работы Вашей установки – обеспечивая регулярное обслуживание и поставку быстроизнашивающихся и запасных частей, а также оперативно откликаясь на любые Ваши трудности, неожиданно возникающие в процессе работы. Мы готовы гарантировать полное удовлетворение заказчика работой нашей установки - в любой точке мира и вместе с нашим высококвалифицированным персоналом

Надежное обслуживание и срочный ремонтный сервис

Мы предлагаем Вам профилактическое и восстановительное техобслуживание. Наши ы подготовленные сервисные инженеры, находясь рядом с Вами в любой точке мира, обеспечат быстрый и эффективный ремонт оборудования, сведя к минимуму время простоя. Мы можем адаптировать ваш сервисный контракт для максимального удовлетворения ваших потребностей - от ежегодного осмотра и обслуживания до капитального ремонта. Если Вы ищете новые возможности для повышения эффективности своего производства Вы можете положиться на наши знания и опыт. Приобретение нового оборудования или модернизация существующего : наша команда всегда найдет для вас энергетическое эффективное и рациональное решение.

Оригинальные запасные части

GEA Refrigeration Technologies предлагает, разрабатывает и доставляет оригинальные запасные части - чтобы оптимизировать параметры производительности и удлинить срок службы Вашего фризера или чиллера. Благодаря нашему заводскому складу мы можем быстро изготовить для Вас запасные части, адаптированные для установки на Вашем индивидуальном и уникальном оборудовании.

Дружелюбное обучение под руководством специалистов

GEA Refrigeration Technologies предлагает учебные программы, ставящие целью оптимизацию рабочих параметров вашего морозильника или чиллера. Наши высококвалифицированные инженеры проводят эти программы для существующего или нового обслуживающего персонала на вашем предприятии или в нашем техническом центре

RT-2011-0010-RU-EU ◦ Subject to modification ◦ Copyright GEA

Пожалуйста, обращайтесь к нам:
Компании GEA Refrigeration Technologies действуют по всему миру
Полные адреса и контактные реквизиты доступны на
нашем веб-сайте: www.gearefrigeration.com



GEA Refrigeration Technologies
www.gearefrigeration.com