

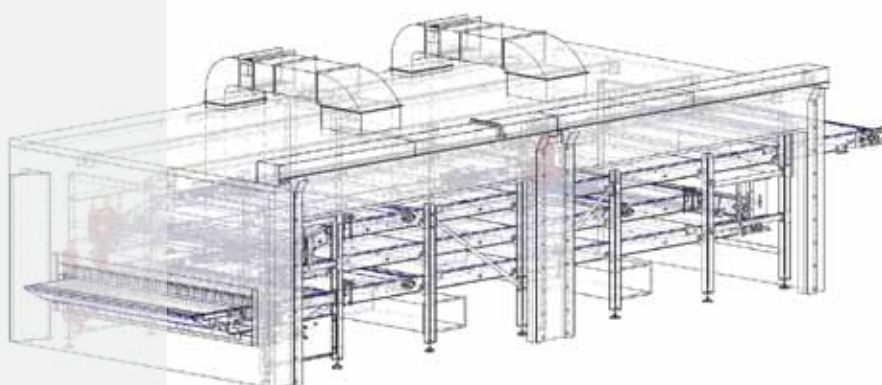
**ROSOMA**  
GmbH

*Ваш партнер в решении комплексных задач*



**Переработка пищевой продукции**

**Системы транспортировки туннельного типа**

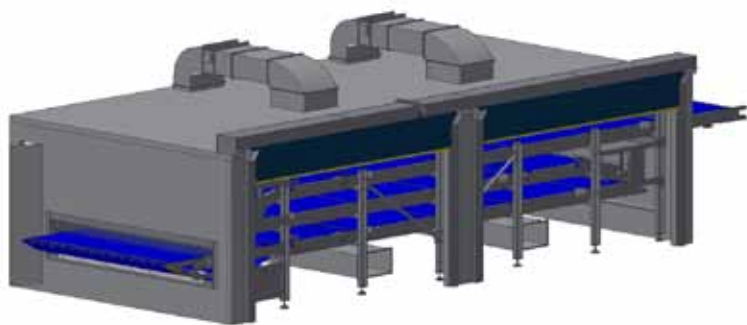


**RU**



**ROSOMA**

Rostocker Sondermaschinen- und Anlagenbau GmbH



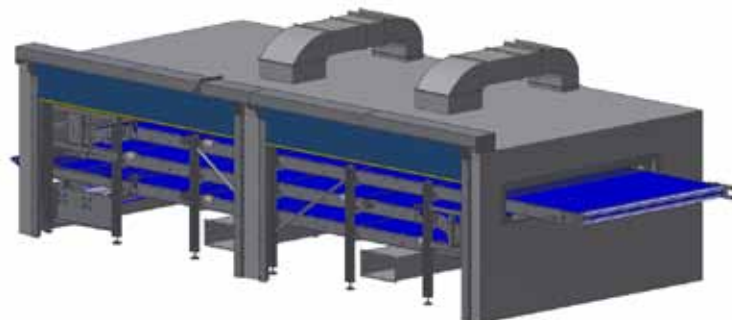
## Наш «ноу-хау» Ваш успех

Мы являемся компетентным партнером по машинам и установкам для заморозки, охлаждения, расстойки варки и пастеризации пищевых

продуктов. Наши «готовые под ключ» системы помогут Вам упростить и ускорить Ваши производственные процессы.

Мы

**РАЗРАБОТАЕМ, СПРОЕКТИРУЕМ, ИЗГОТОВИМ, АВТОМАТИЗИРУЕМ** также комплексные системы по Вашей индивидуальной заказу для любых случаев применения.



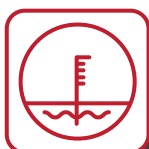
## Варианты туннельных установок

### Заморозка



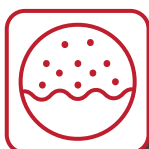
- программируемое время заморозки с плавной регулировкой рабочей температуры
- хладагент – по желанию заказчика

### Охлаждение



- программируемое время охлаждения с плавной регулировкой рабочей температуры
- хладагент – по желанию заказчика

### Расстойка

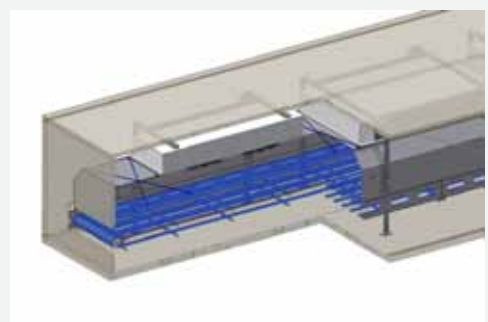
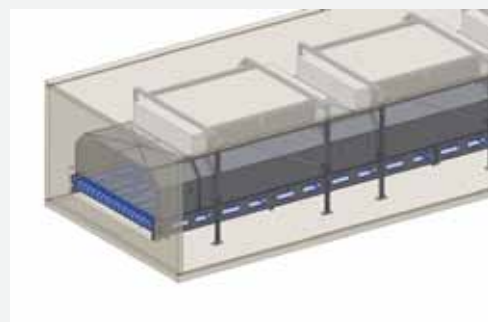


- регулировка температуры и влажности по заданным параметрам
- зоны с различными климатическими параметрами в зависимости от продукта
- регулируемые по частоте вентиляторы создают оптимальную скорость движения воздушного потока

### Варка/Пастеризация



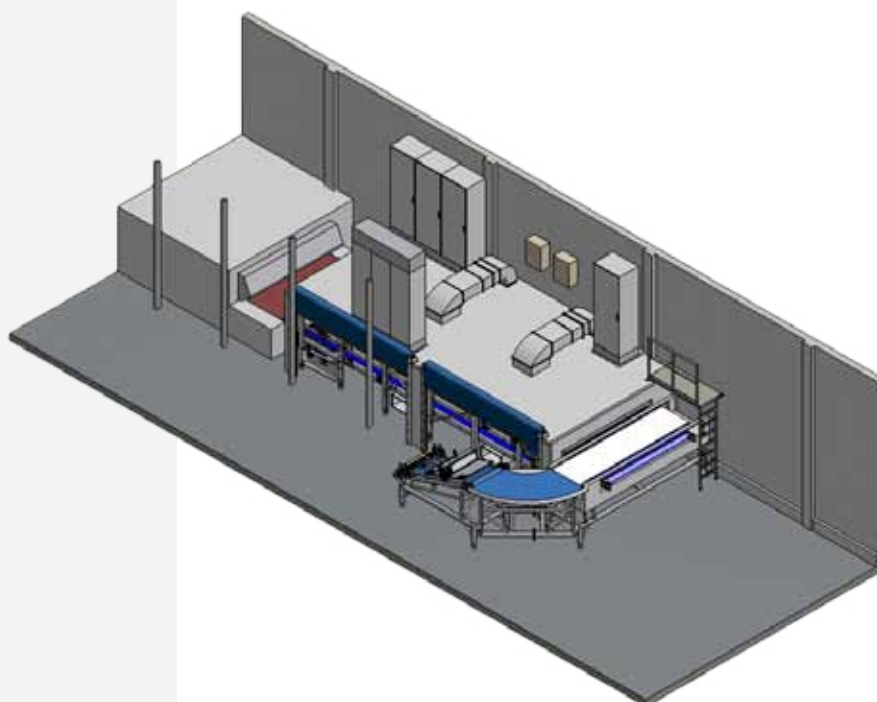
- с паровым нагревом или по конвекторному принципу
- регулировка времени нагрева и температуры в зависимости от продукта





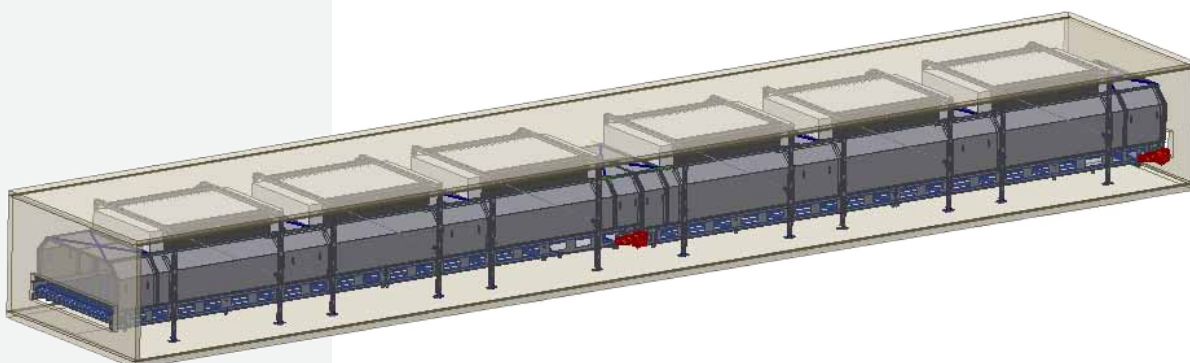
## Многообразие и гибкость

- организация входа и выхода продукта с учетом условий производства и производственных площадей
- определение ширины и высоты транспортера с учетом индивидуальных требований заказчика
- вертикальное или горизонтальное движение воздушного потока
- плавная регулировка температуры и скорости прохождения в соответствии с требованиями к продукту



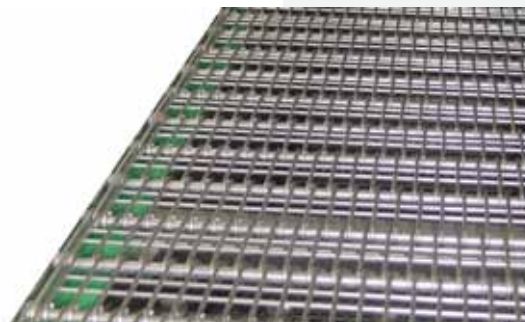
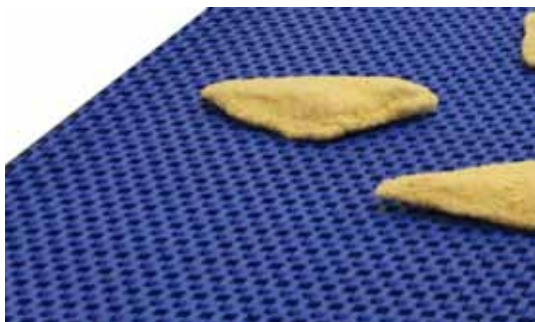
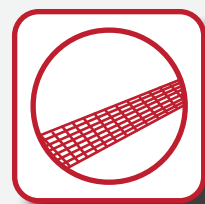
## Ориентация на продукт

- возможность выполнения почти всех выставляемых к продукту требований за счет применения устройства управления со свободнопрограммируемой памятью типа SPS



## Варианты лент

- применение пластмассовых или стальных лент от ведущих производителей
- с бортиками или без них



## Мойка

- мойка всего внутреннего пространства благодаря системе напорных трубок с моечными форсунками
- автоматическая моечная программа (нанесение пены, ополаскивание, дезинфекция)



## Надежность

- инвестиция в оборудование самой высокой степени надежности с большим сроком службы
- установка рассчитана на многосменный режим работы
- применение высококачественных стандартных компонентов
- надежная работа установки за счет постоянного контроля за лентой
- вывод информации о работе установки на контактный монитор типа Touchscreen





## Мойка ленты (опция)

- расположенные над лентой транспортера трубки с форсунками различного типа обеспечивают надежную мойку всей ленты во время движения ленты
- опция мойки может быть расширена сушкой за счет установки воздуходувки с воздушными «лезвиями»



## Ручная мойка (опция)

- сепартная система ручной мойки обеспечивает оптимальную мойку других компонентов установки



Из нашей программы туннельных аппаратов\*

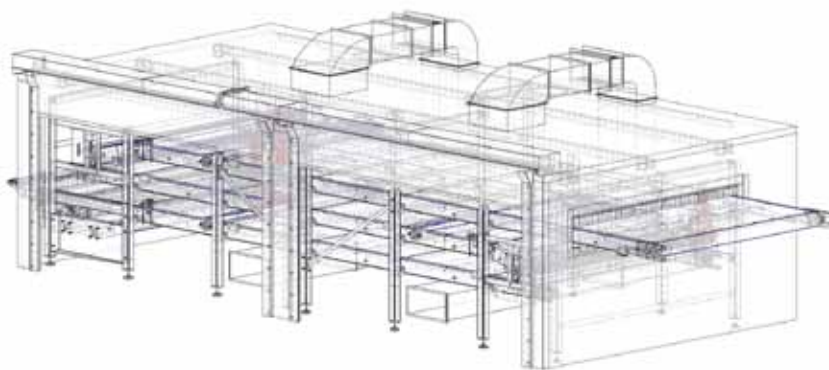
Обозначение/тип	EF-E3-2,7-69	LF-2,4-24	EGA-E3-2,5-24
Применение	Заморозка	Заморозка	Расстойка
Кол-во этажей	3	-	3
Ширина транспортера	2,7м	2,4м	2,5м
Длина пути прохождения	69м	24м	24м
Время прохождения	с регулировкой	240мин	30мин
Производительность	макс. 5.000 кг/час	макс. 2.400 кг/час	макс. 4.000 кг/час
Рабочая температура	-45°C	-45°C	+40°C

\*другие варианты по запросу

# Область применения

По состоянию на 12/2010

- Изделия из теста и хлебобулочные изделия
- Рыбопереработка
- Мясо
- Птица
- Овощи
- Изделия из картофеля
- Кондитерские изделия



## Преимущества

- **Интеграция** самых различных форм организации производства
- Возможность последовательного включения камер заморозки, охлаждения, расстойки и варки
- **Автоматизация и рационализация** производственного процесса
- **Последовательность технологических процессов**
- **Проектирование и интеграция** в соответствии с Вашим техническим заданием





ROSOMA GmbH

Rostocker Sondermaschinen- und Anlagenbau

Werkstrasse 3

D- 18069 Rostock- Marienehe

Telefon: +49(0)381-809430

Telefax: +49(0)381-8094333

E-Mail: [info@ROSOMA.de](mailto:info@ROSOMA.de)

Gerichtsstand: Rostock HRB 3585

Ust. ID-Nr.: DE 811260734

Марина Флек

Rappelhof 11

D-18211 Rethwisch

Контактный телефон +49(0)38203-734784

Факс +49(0)38203-735192

Мобильный телефон +49(0)170 4839904

E-Mail: [marina.fleck@t-online.de](mailto:marina.fleck@t-online.de)

**[www.ROSOMA.de](http://www.ROSOMA.de)**