

ФОРМИРОВАНЕ

TEX-10 машина за формирване и порциране под ниско налягане

TEX-10 е подходяща за формирване и порциране под ниско налягане на риба, месо и картофено пюре с хомогенна структура. Извършва две операции – периодични и продължителни. И при двете операции могат да се използват различни формировъчни преси.

- Капацитет на продължителната преса - 100 кг/ч до 2 500 кг/ч
- Капацитет на периодичната преса - 100 кг/ч до 1 200 кг/ч
- Подходяща за порциране и формирване на продукти от 5 до 180 гр на парче

Обобщение на качествата на TEX-10:

- Акуратно порциране
- Широка гама от възможни форми и продукти
- Лесна смяна към нови продукти
- Лесно прикачване на различни формировъчни преси
- Лесни за управление
- Максимална производителност
- Хигиенично производство



THV400-E машина за формирване под високо налягане

THV400-E е подходяща за формирване под високо налягане на разнообразни сурови продукти, като бели меса, червени меса, риба и картофи. THV400-E произвежда акуратно порцирани крайни продукти с минимална вариация в теглото.

THV400-E се произвежда в два варианта E45 и E65. Разликата е в капацитета, който зависи от суровината и формата на крайния продукт и е съответно 700 кг/ч и 1000 кг/ч.

Обобщение на качествата на THV400-E:

- Акуратно порциране
- Широка гама от възможни форми и продукти
- Лесни за управление
- Висока ефективност
- Лесни за почистване
- Хигиенично производство



PlateFormer - машина за формование под високо налягане

Машината PlateFormer е подходяща за формование под високо налягане на разнообразни сурови продукти, като бели меса, червени меса, риба и картофи. PlateFormer произвежда акуратно порцирани крайни продукти с минимална вариация в теглото.

PlateFormer се използва за високи капацитети. В зависимост от суровината и формата на крайния продукт, може да се достигне до капацитет от 2 500 кг/ч.

Обобщение на качествата на PlateFormer:

- Акуратно порциране
- Широка гама от възможни форми и продукти
- Висок капацитет
- Лесна смяна към нови продукти
- Лесни за управление
- Хигиенично производство



RevoFormer, за вашите картофени специалитети

Stork Food Systems има специална програма за картофени специалитети. Това е RevoFormer, формировъчна машина под ниско налягане.

Характеристики

RevoFormer се характеризира със значителна гъвкавост и леснота на работа. RevoFormer може да произвежда по-сложни, триизмерни продукти.

С новите формировъчни преси, Stork Food Systems има правилната разработка за традиционните продукти, познати на клиента, както и на широка гама нови продукти.

Обобщение на качествата на RevoFormer:

- Оптимално запазване на формата и теглото
- Висока производителност
- Ниска цена
- Много варианти на продукта
- Минимални загуби
- Ниски нива на шум



RevoPortioner, революция в порцирането

Същата революционна технология, както при RevoFormer се използва и при RevoPortioner. Затова двете машини комбинират формирането под ниско налягане с високи капацитети, изключително високо качество на продукта и ниска себестойност.

Различни помпи

RevoPortioner е предназначен за сферата на пилешките меса и други месни сектори. Докато при RevoFormer се използват помпи на Stork, при RevoPortioner помпите са доставени от други производители.

Готови за бъдещето

Stork Food Systems разработва формировъчната си технология спрямо алтернативните и традиционни методи на формиране. Тази технология не само удовлетворява всички сегашни производствени изисквания, но и евентуални бъдещи!

Обобщение на качествата на RevoPortioner:

- Не се променя структурата на продукта
- Оптимално запазване на формата и теглото
- Минимални загуби
- Много варианти на продукта
- Освобождаване на продукта чрез въздух
- Висока производителност



RevoPortioner порцира еднакви бургери и също...

...триизмерни продукти, като филета.

Нанасяна на панировка, галета, темпура, брашно...

BatterApplicator

Машината за нанасяне на панировка BatterApplicator е способна да панира широка гама продукти с яйчен белтък и всякакви видове панировка. Освен формирваните продукти, като бургери и крокети, BatterApplicator може да работи и с продукти от мускул, като филета и котлети.

Капацитетът зависи от широчината на избраната лента. Конвейерите на паниращата машина се предлагат в 3 различни широчини.

Обобщение на качествата на BatterApplicator:

- Подходяща за паниране на широка гама продукти
- Лесно се инсталира в производствена линия
- Лесна за управление
- Хигиенично производство
- На колела, с регулируема височина



RotoCrumb, ново поколение в нанасянето на галета

С RotoCrumb продуктите ви ще изглеждат чудесно, след нанасяне на галета. Това конкретно означава хомогенно нанасяне на галета от всичките страни на продукта, като структурата на галетата остава непокътната по време на производство.

Сърцето на RotoCrumb е революционен транспортен механизъм. В комбинация с прецизна дозираща ситема, той позволява „трудна“ галета (като Японската галета) да се нанася както и останалите видове галета.

Обобщение на качествата на RotoCrumb:

- Подходяща за производството на широка гама продукти с разнообразна галета
- Отлично прилепване
- Лесна за почистване
- Минимална циркулация на галета



TempuraApplicator

Машината за нанасяне на темпура TempuraApplicator е способна да панира широка гама продукти с яйчен белтък и всякакви видове панировка. Освен формирваните продукти, като бургери и хапки TempuraApplicator може да работи и с продукти от мускул, като филета и скариди.

Главната разлика между TempuraApplicator и BatterApplicator е вискозитетата на панировката, която се нанася. TempuraApplicator може да се справи с по-гъсти течности.

Капацитетът зависи от настройката на скоростта на лентата. Конвейерните ленти се предлагат в 3 различни широчинни.

Обобщение на качествата на TempuraApplicator:

- Подходяща за производството на широка гама продукти с разнообразна панировка
- Лесна за управление
- Лесна за почистване
- На колела, с регулируема височина



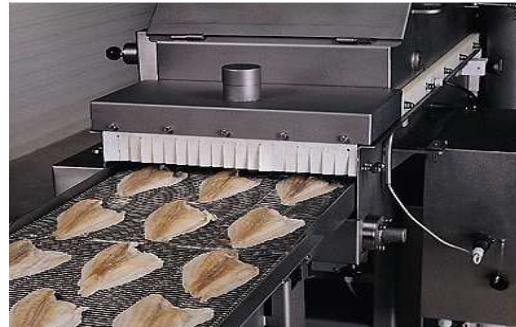
TFM набрашпяваща машина

TFM е предназначена за обработката на „бързи“ храни. На продуктите се полага слой брашно, за по-добро залепване на панировката. Крайният резултат е атрактивен, хрупкав продукт.

Капацитетът зависи от широчината на избраната лента. Конвейерите се предлагат в 3 различни широчини: 400, 630 и 1000 мм.

Обобщение на качествата на TFM:

- Подходяща за набрашпяване на широка гама продукти
- Лесно се инсталира в производствена линия
- Снабдена с прахоуловителна система
- Лесна за почистване



TRM бредина машина

TRM обработва широка гама продукти. Освен формирваните продукти, като крокети, TRM може да работи и с изцяло мускулни продукти, като филе.

Капацитетът зависи от широчината на избраната лента. Конвейерите се предлагат в 3 различни широчини.

Обобщение на качествата на TRM:

- Подходяща за обработване на широка гама продукти
- Лесно се инсталира в производствена линия
- Лесна за управление
- Хигиенично производство
- На колела, с регулируема височина



Пържене

GoldFryer

GoldFryer приготвя продуктите, като частично или изцяло използва олио. Благодарение на този вид топлинна обработка, кората на продукта е по-трайна, продуктите са хрупкави и са особено вкусни. GoldFryer допринася и за златисто-кафеникавия цвят.

Работа с олио

Най-важното за ниската себестойност е животът на олиото. Поради тази причина голямо внимание е обърнато не само на температурния трансфер и циркулацията на олио, но и на транспорта на отпадъци, почистване, допълване и оксидация. Като добавка GoldFryer може (при нужда) да се снабди с усъвършенствана система за филтриране и съхранение на олио.

Постоянно качество

GoldFryer позволява широка гама продукти да се пържат продължително и с еднакво качество. Капацитетът зависи от широчината и дължината на избраната лента. Конвейерите се предлагат в 3 различни широчини - 400, 630 и 1000 мм – както и в различни дължини.

Обобщение на качествата на GoldFryer:

- Подходяща за обработване на широка гама продукти
- Лесна за управление
- PLC контрол с „тъч“ екран
- Удължен живот на олиото
- Ефикасно отстраняване на отпадъци
- Енергията се съхранява в машината
- Лесен достъп



Обработка с горещ въздух

LinearOven - линейна фурна

LinearOven е предназначена да запарва, сготвя или запича широка гама от готови за консумация продукти. Капацитетът зависи от избраната задача, както и от изискванията към продукта – желана температура на вътрешността, цвят, възприемане за вкус и консистенция.

Обобщение на качествата на LinearOven:

- Подходяща за по-ниски капацитети
- Хомогенно запарване, сготвяне или запичане
- Конвейерната лента може да се повдига изцяло автоматично
- Лесна за почистване
- Енергийно икономична
- Добра въздушна циркулация над лентата
- PLC контрол с „тъч“ екран



SpiralOven - спирална фурна

SpiralOven е система, работеща с горещ въздух, чиято уникалност представлява концепцията „3 в 1“. Това означава, че тя може да запарва, готви или пече широка гама от продукти. SpiralOven дава на продуктите желания цвят, вкус и консистенция.

Неограничени комбинации

SpiralOven може да създава неограничен брой комбинации, определени от времето, температурата, влажността и скоростта на въздуха. Всички тези параметри могат да се настройват независимо в системата и автоматично се следят, като така се контролира цялото производство и желаните параметри. Това гарантира продукт с еднакво качество.

Голям производствен капацитет

Капацитетът е от 500 до 3 000 кг/час. Продуктите, които могат да се обработват са птиче месо, филе, както и месо с кости, формирани продукти, като бургери, хапки, комбинирани продукти, като кордон блю. Продукти от червено месо, като ребра, печено говеждо и наденици също могат да се приготвят със SpiralOven.

Обобщение на качествата на SpiralOven:

- Продукти с хомогенно качество
- Температурата и скоростта на въздуха се разпределят равномерно по дължината на лентата
- Създава се подходящ микроклимат с ефикасен топлинен контрол
- Подобрена производителност, в резултата на оптимален въздушен поток
- Лесна за почистване
- PLC контрол с „тъч“ екран
- Енергийно икономична



Охлаждане и замръзване

Spiral Freezer Compact

Дали ще е месо и птичи продукти, картофени продукти или полуфабрикати, или дали ще се замръзват или охлаждат в ограничено място:

ние сме използвали опита, натрупан от индустриалните ни предприятия при разработката на тези продукти и сме ги реализирали на минимална площ. Подходящи са за начално производство и за малки количества.

„Компактност“ е думата.

Обобщение на качествата на Spiral Freezer Compact:

- Особено подходяща за „нежни“ продукти
- Минимална загуба на тегло на продукта
- Бързата екстракция на топлина гарантира оптимално качество на продукта
- Работи според международните стандарти за качество на продукта
- Задоволява хигиенните изисквания на производителя



Spiral Freezer Arctic

Базовата система представлява единична или двойна кула с конвейери, които се движат нагоре или надолу – в зависимост от капацитета на оборудването.

Различните възможности за работа на лентата прави нашите системи много приспособими. Прави, 90-градуса или 180-градуса конфигурации на лентата, както и употребата на различни охлаждащи вещества.

Обобщение на качествата на Spiral Freezer Arctic:

- Капацитети от 300 кг/час до 5 000 кг/час
- Постоянно качество на продукта
- Широчина на лентата 450 мм до 1 200 мм
- Най-високи хигиенни стандарти
- Хоризонтално и вертикално течение на въздуха
- Специални операции
- Минимална загуба на тегло на продукта



Fluid Bed Freezing System Blizzard

Ние предлагаме система, която еднакво замръзва или охлажда всички продукти чрез IQF обработка (индивидуално бързо замръзване). Обема и скоростта на въздуха могат да се настройват според условията, по всяко време чрез вентилатори с честотен контрол.

Системите се изработват според Вашите изисквания и продукти: от най-простата конфигурация, с капацитет 1000 кг/час, до пълно оборудваната индустриална система, с капацитет 15 000 кг/час.

Обобщение на качествата на Fluid Bed Freezing System Blizzard:

- Капацитети от 1 000 кг/час до 10 тона/час
- Внимателна обработка на големи количества продукти
- Турбуленция на продуктите чрез регулиран въздушен поток
- Възможност за удължаване на времето преди размръзване
- Модулен дизайн



Представяне на продукта

ValueTrack

ValueTrack е уникална концепция за производство в линия на покрити (с панировка, галета и т.н.), или мариновани продукти. ValueTrack позволява производството на нови продукти, които не могат да се получат с досегашните методи и системи.

ValueTrack може да се използва за широка гама от марини и други гарнитури, като подправки и нарязани зеленчуци. Друга възможност е нанасянето на топли маринати, смесени с гарнитури.

Производствения капацитет се доближава до 5 000 продукта/час.

Обобщение на качествата на ValueTrack:

- Производство, изцяло в линия
- Няма замърсяване на продукта
- Постоянно качество и перфектна външност на продукта
- Бърза смяна към други продукти
- Модулна организация на различните операции
- С възможност за преустройство към нови видове маринати



ValueDrum, Маринова по „умния” начин

За разлика от конвенционалните миксери на пазара, които се пълнят партида по партида и най-вече ръчно, ValueDrum има вграден компонент, който ръководи производството на мариновани продукти.

Цялостен контрол на производството

Линейният принцип на ValueDrum да обработва малки порции с възможност за налагане на различни маринати и съставки води до постоянното високо качество на продукта. Проследяването на продукта е по-надеждно с употребата на ValueDrum.

Принцип на работа

След разрязващата или обезкостяваща линия, теглилка прави малки порции, които отиват във ValueDrum. Поради едновременни операции на отделните производствени сегменти, продуктите се преместват едновременно до следващия сегмент, докато достигнат конвейера на пакетажната линия. Следователно може да се осъществи ефикасното пакетиране на порции или в касети.

Висококачествен продукт

Измереното количество марината се инжектира автоматично в един или няколко производствени сегмента, като става възможно използването на маринати с гарнитури в комбинация. Контролиран масаж на продукта осигурява не само хомогенното, но и правилното нанасяне на марината.

Модулна настройка

ValueDrum has a modular set-up and can be extended with segments to meet the required process time or capacity in the future. The number of segments needed, depends on the desired capacity, product type and the required process.

Обобщение на качествата на ValueDrum:

- По-кратка обработка, поради линейното производство
- Спестява труд и материали
- Уникални възможности за продукта



Мариноване на пилешки крила във ValueDrum.



ValueDrum и теглилка, в линия.

Ъглови трансфери

Чрез използване на тези трансфери е възможно да се свържат ленти с разлика в широчината от две машини, без да се нарушава качеството на продукта. Предимството на ъгловия трансфер е, че лентите могат да работят и в двете дирекции.

Възможни разлики за свързка в мм са:

- 400 <----> 630
- 400 <----> 1000
- 630 <----> 1000

Ъгловите трансфери най-често се намират след готвене или пържене. За оптимална гъвкавост, трансферите се настройват и на височина между 800 и 1000 мм.

Конвейери от телена мрежа

Конвейерите от телена мрежа трансферират продукта до и от всяка машина в производствената линия. Стандартните широчини в мм са:

- 400
- 630
- 1000

Разнообразни дължини

Минималната дължина е 1000 мм, като нараства в секции от 5000 мм, и достига максимална дължина от 6000 мм. Честотен регулатор позволява скоростта на лентата да е от 1 до 20 м/мин.

Фини настройки

Две различни дължини на стойките са възможни за различните конвейери от телена мрежа 900 и 1050 мм. Независима регулация във височина позволява допълнителна настройка на стойките от около 50 мм. Дължината също е регулируема, за да се предпазват конвейерите от триене един в друг.

