



Люди не знают чего они хотят, пока ты им это не предложишь.

© Теренс Конран

Делаем, то что умеем. То, что нам нравится.

Создаём инновации с уникальными решениями.

Предлагаем нестандартные решения.

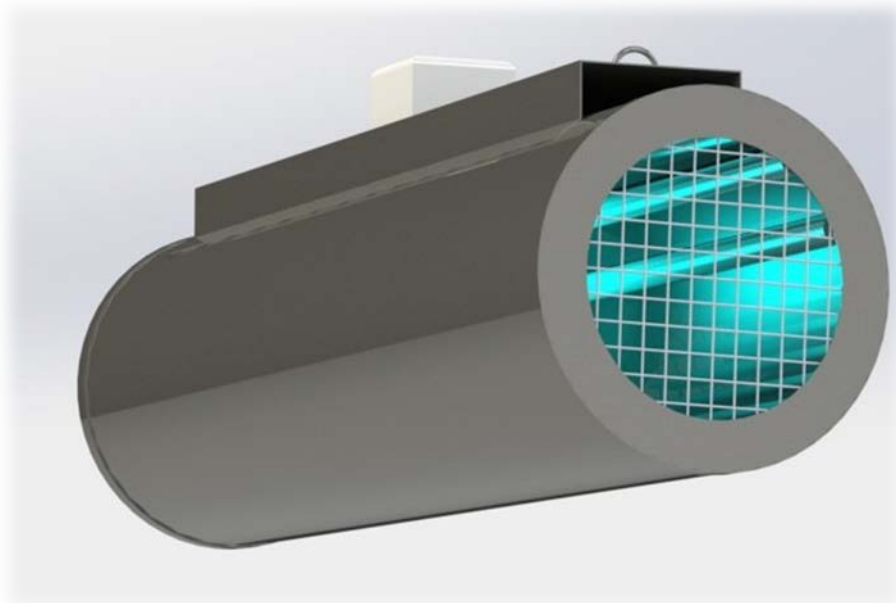
Достигаем результатов.



Переработка мяса и рыбы. Планировка, Техника, Технология

УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР ВОЗДУХА ТУННЕЛЬНОГО ТИПА

Стерилизация воздуха в производственных помещениях (обвалка, упаковка, реализация и другие помещения чистой зоны). Поступающий в помещение воздух проходит через закрытую систему с ультрафиолетовыми лучами, где убивается до 99,9% всех бактерий передающихся по воздуху, проходящему через стерилизатор. Возможна установка в отдельных помещениях, а также интеграция в систему общей вентиляции здания.



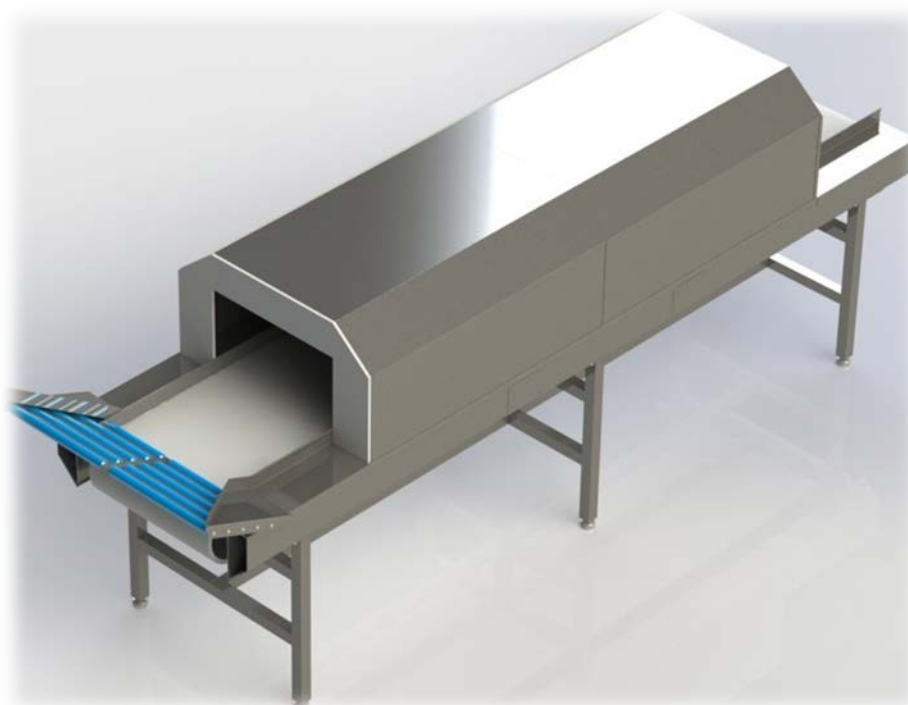
Стандартный срок производства: 4 – 6 недель.

Гарантия: 12 месяцев.

Переработка мяса и рыбы. Планировка, Техника, Технология
ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЙ УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫЙ КОНВЕЙЕР

Дезинфекция готовой продукции ультрафиолетом. Дезинфекция ящиков ультрафиолетом.

В результате использования ультрафиолета при дезинфекции мясной продукции происходит устранение бактерий с поверхности продукта. Можно использовать для продукции из свежего мяса (упаковано в не барьерную упаковку), копченой продукции, а также всю иную продукцию, транспортируемую через конвейерный тоннель, где работает оборудование ультрафиолетовой стерилизации. В данном случае возможно продление срока годности продукции до 40%.



Стандартный срок производства: 6 – 8 недель.

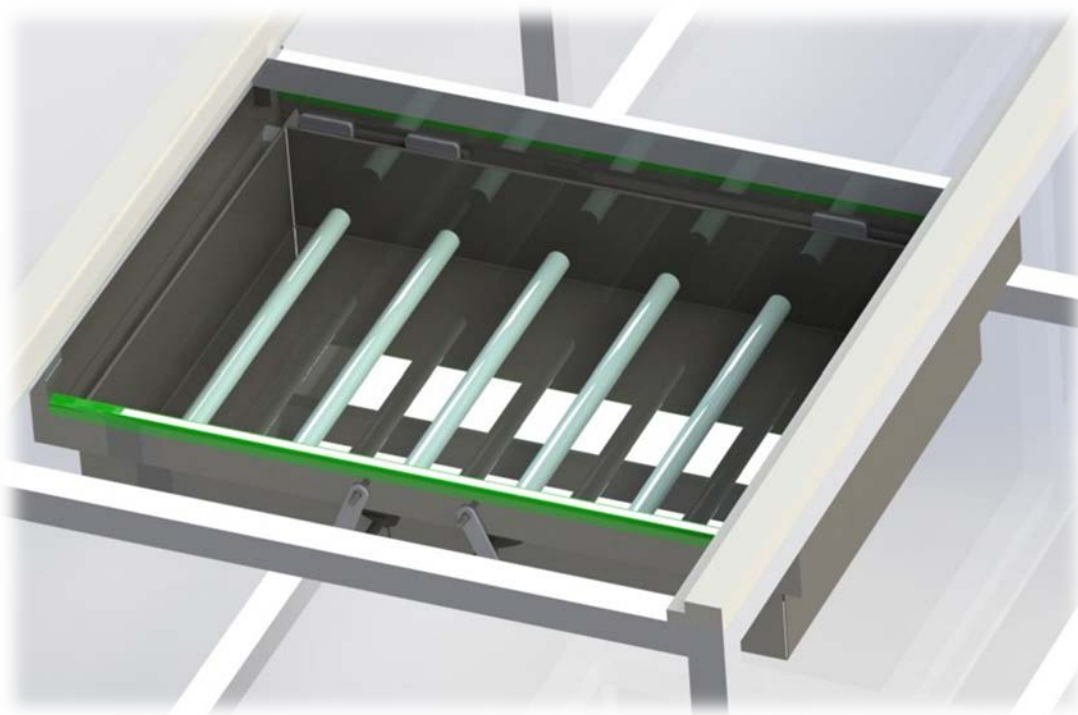
Гарантия: 12 месяцев.

Переработка мяса и рыбы. Планировка, Техника, Технология

Ультрафиолетовый стерилизатор для конвейерных лент

Стерилизация конвейерных лент происходит при помощи ультрафиолетового излучения.

Устройство работает вместе с конвейером, поэтому процесс стерилизации происходит постоянно в процессе производства. Ультрафиолетовыми лучами убивается до 99,9% всех бактерий, находящихся на конвейерной ленте проходящий через УФ – стерилизатор.



Стандартный срок производства: 6 – 8 недель.

Гарантия: 12 месяцев.

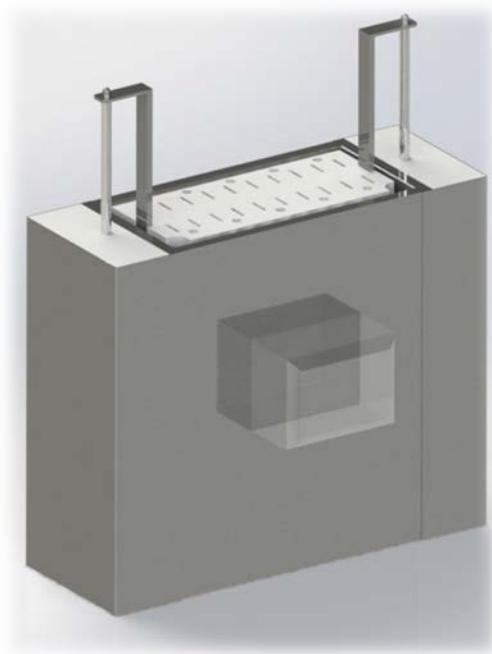


Переработка мяса и рыбы. Планировка, Техника, Технология

СТЕРИЛИЗАТОР НОЖЕЙ

Устройство для стерилизации ножей.

Во время одной стерилизации можно стерилизовать 10 — 50 ножей. Во время стерилизации ножи автоматически погружаются в горячую воду и после окончания стерилизации вынимаются. Устройство из нержавеющей стали, подвижные элементы конструкции подвижны при помощи пневматики.



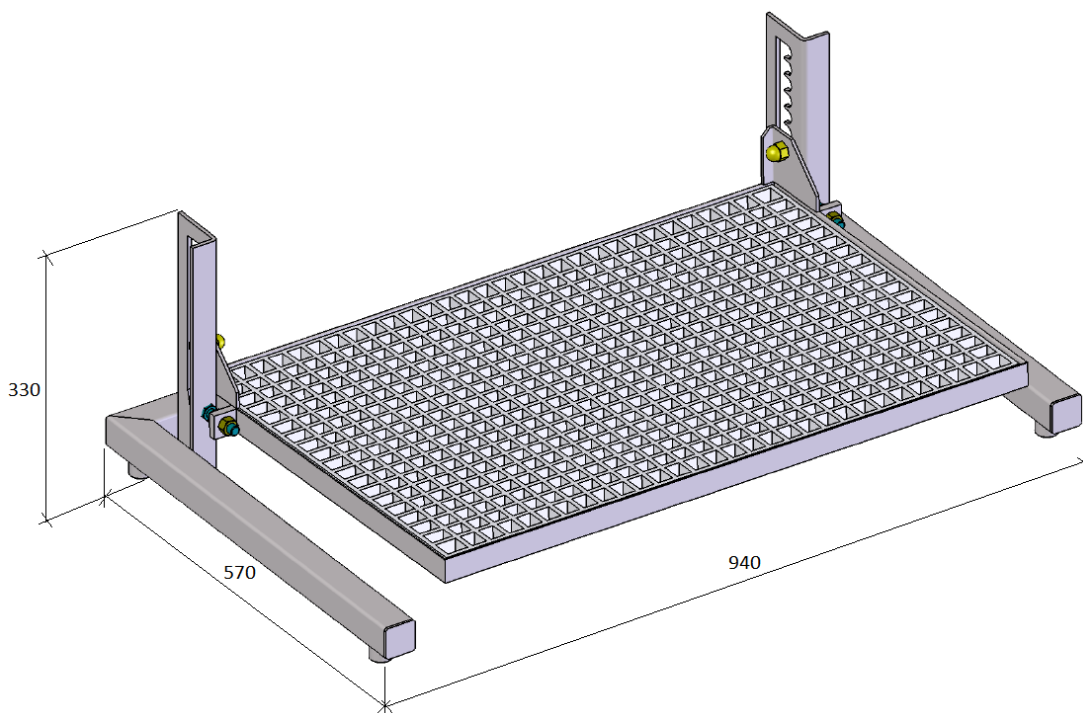
Стандартный срок производства: 6 – 8 недель.

Гарантия: 12 месяцев.

РЕГУЛИРУЕМЫЙ ПОМОСТ

Помост предназначен для комфортной, более продуктивной работы.

Регулируется индивидуально для каждого работника. Подходит для цеха обвалки, упаковки. Каркас из нержавеющей стали, есть возможность выбора решетки из стекловолокна.



Стандартный срок производства: 4 – 6 недель.

Гарантия: 12 месяцев.

Переработка мяса и рыбы. Планировка, Техника, Технология

ГЕНЕРАТОР ЛЬДА

Производство чешуйчатого льда для мясной, рыбной промышленности.



Производительность от 0,5 т. до 6 т. в сутки. Ледогенераторы чешуйчатого льда применяются в мясной, рыбной промышленности. Возможность установки агрегата непосредственно возле линии или конвейера, а также с выносом в другое помещение.

Стандартный срок производства: 18 – 20 недель.

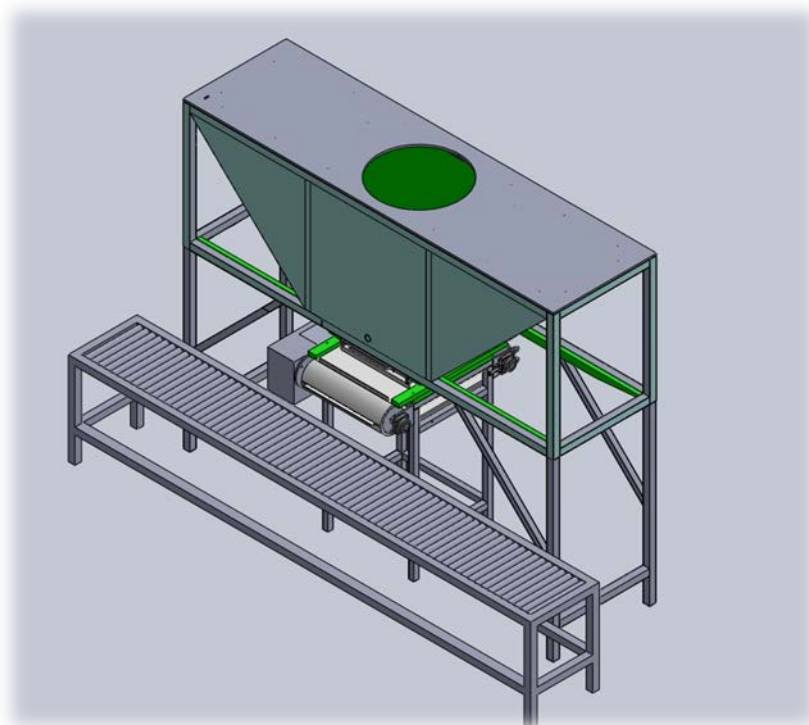
Гарантия: 12 месяцев.

Переработка мяса и рыбы. Планировка, Техника, Технология

ДОЗАТОР ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

Накопитель чешуйчатого льда с функцией дозирования на продукт.

Возможность регулировки скорости подачи и количества льда. Работа с любыми видами ящиков (стандартные, «ЕВРО» стандарт, а также нестандартные), полная или частичная автоматизация. Каркас — нержавеющая сталь, подвижные элементы — пневматика/ гидравлика. Изоляция бункера — полистирол.



Стандартный срок производства: 8 – 10 недель.

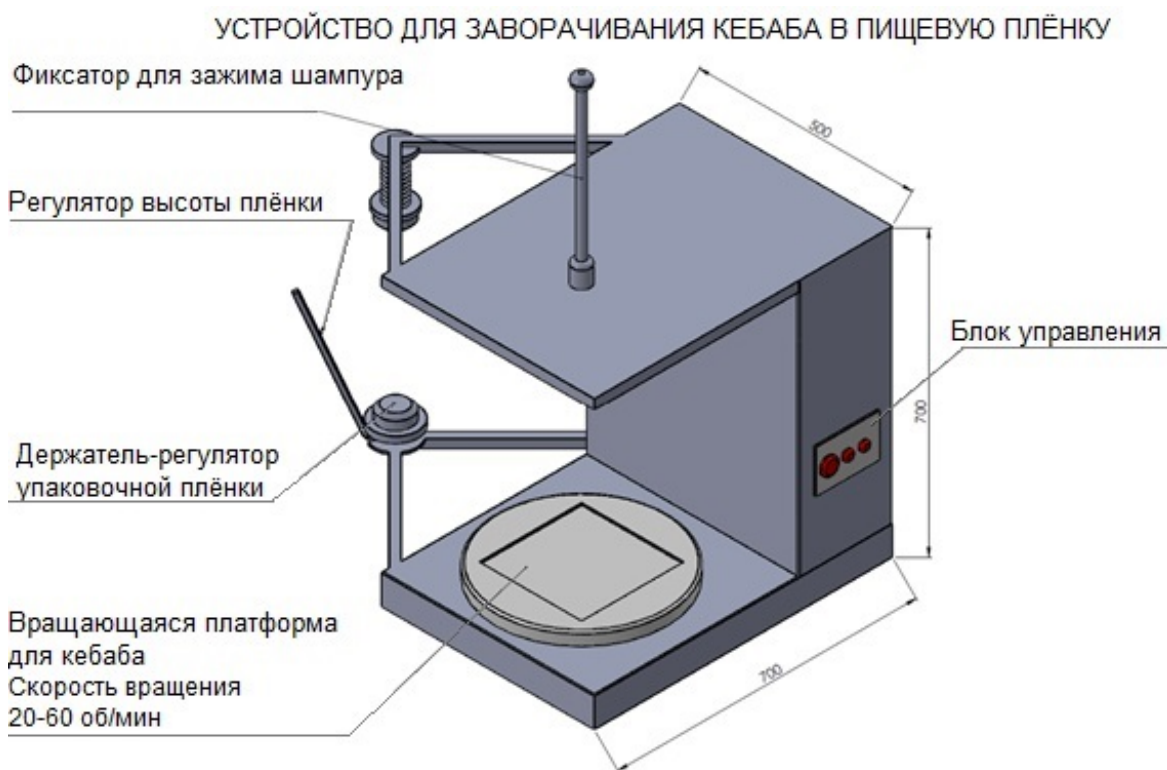
Гарантия: 12 месяцев.

Переработка мяса и рыбы. Планировка, Техника, Технология

УСТРОЙСТВО ДЛЯ ЗАВОРАЧИВАНИЯ КЕБАБА В ПИЩЕВУЮ ПЛЁНКУ

Обёртывание в пищевую плёнку кебаба на шпажках.

Регулируемая высота и скорость заворачивания. Система бесступенчатого регулирования скорости при помощи частотного преобразователя. Исполнение корпуса — нержавеющая сталь, электродвигатель с защитой IP65.



Стандартный срок производства: 8 – 10 недель.

Гарантия: 12 месяцев.



Переработка мяса и рыбы. Планировка, Техника, Технология

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ БУМАЖНЫХ ОДНОРАЗОВЫХ ПОЛОТЕНЕЦ

Держатель для одноразовых бумажных полотенец или перчаток. Сделано из нержавеющей стали.

Подходит для использования в агрессивных, влажных помещениях.



Стандартный срок производства: 2 – 3 недели.

Гарантия: 12 месяцев.

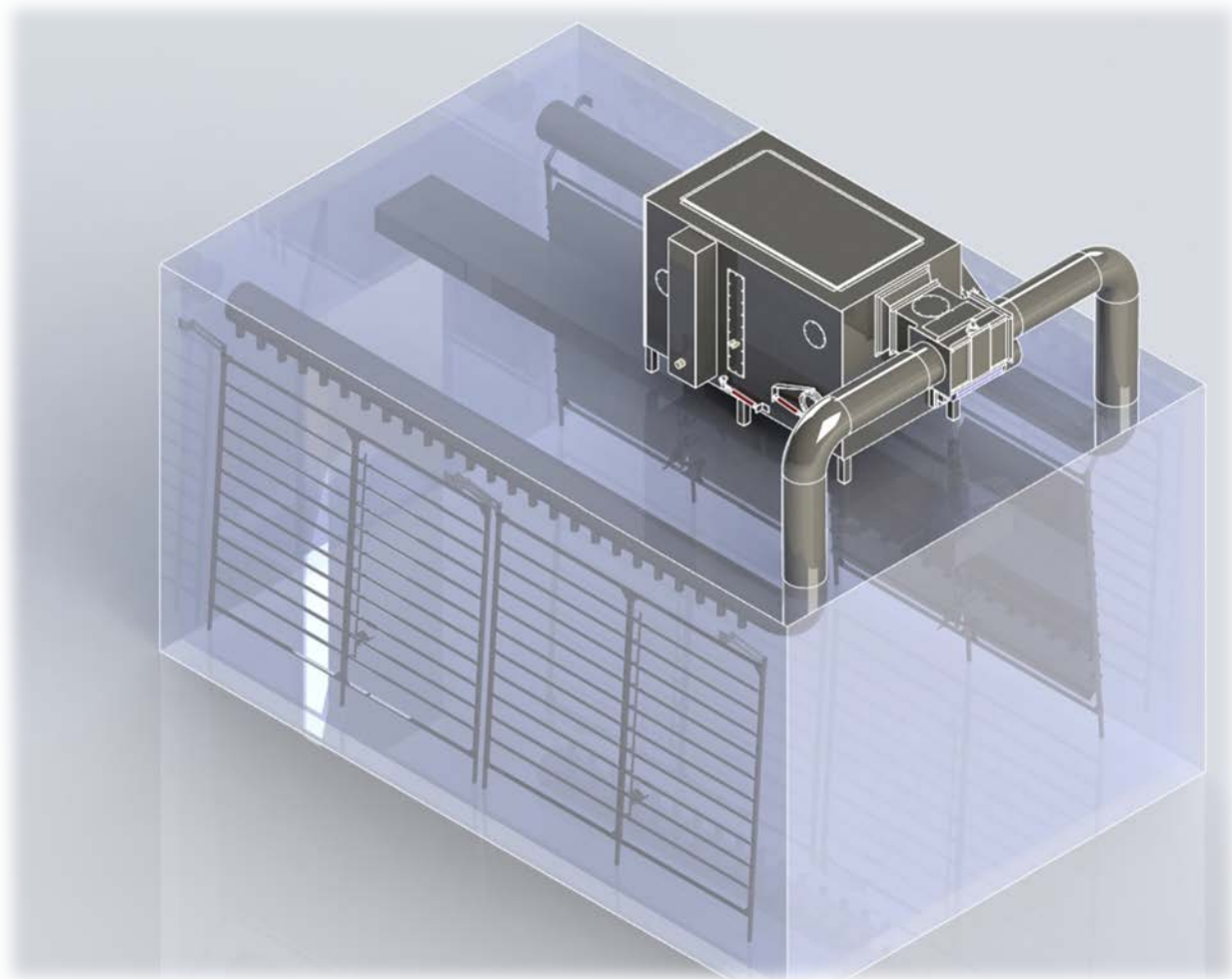
Переработка мяса и рыбы. Планировка, Техника, Технология

КЛИМАТИЧЕСКАЯ КАМЕРА «KNR»

Для холодного копчения и созревания мяса/ рыбы/ сыра.

Климкамера приспособлена для загрузки 200 – 220 кг. продукта на стандартной раме. Размер рамы 1000 x 1000 x 2000(в) мм.

Камера может быть специально приспособлена для горизонтальной загрузки продукта. Только ЗАО «EFIS» может предложить климкамеру с равномерным горизонтальным распределением воздуха, при помощи специально регулируемых жалюзи.



Переработка мяса и рыбы. Планировка, Техника, Технология

Техническая информация*:

Нагрев: (по усмотрению Заказчика): электричество / пар;

Охлаждение: (по усмотрению Заказчика): фреон / аммиак / гликоль;

Сжатый воздух: 6 – 8 бар;

Увлажнение: холодная вода.

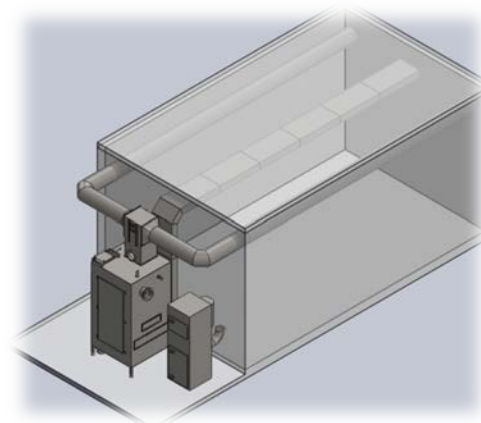
*(подключение к системе Заказчика).

Климатический агрегат:

- Возможные рабочие температуры камеры от 16° до 24°С;
- Относительная влажность в камере от 76 до 98 % (зависит от температурного режима);
- Климатический агрегат приспособлен под определённое количество рам Заказчика;
- Помещение с коэффициентом не ниже 0,5;
- Климатический агрегат устанавливается за камерой или на самой камере;
- Агрегат составляют:
 - Охладительный регистр;
 - Обогревательный регистр;
 - Регулирование скорости вращения вентилятора;
 - Оборудование для увлажнения и удаления избыточной влаги;
 - Каналы для подачи воздуха одновременно с вытяжкой воздуха через вытяжные регулируемые клапана;
- Управление процессором при помощи сенсорных панелей управления от «Aditec»;
- «FESSMANN» дымогенератор.

Стандартный срок производства: 14 – 20 недель.

Гарантия: 12 месяцев.



Переработка мяса и рыбы. Планировка, Техника, Технология

КАМЕРА ДЛЯ ДЕФРОСТАЦИИ ЗАМОРОЖЕННОГО МЯСА/РЫБЫ

Камера контролируемой дефростации для замороженного мяса/ рыбы/ птицы находящихся на рамах/ столах/ подвесном пути.

Нагрев: вода/пар (по желанию Заказчика). Время разморозки: от 8 до 18 часов в зависимости от продукта, размера продукта, количества продукта...

Полная электронная система контроля от «SIEMENS» или «ADITEC». Управление программой, поддержка, контроль и управление температурными режимами. Во время процесса разморозки продукт опрыскивается воздушно/водяной дымкой, впоследствии чего улучшается выходной показатель продукции. Вентиляторы, расположенные под потолком и у стен камеры, при помощи заданного алгоритма обеспечивают нужное распределение воздуха в помещении, а также между продуктом.



Стандартный срок производства: 8 – 14 недель. Гарантия: 12 месяцев.

Переработка мяса и рыбы. Планировка, Техника, Технология

РАМЫ КОПТИЛЬНЫЕ, СТАНДАРТ ТИПА «Н» / «Z»

Для термической обработки, копчения, разморозки, перемещения.

Размер тележки: 1020 x 1080 x 1980 мм (ширина x длина x высота). Как опция — легко съёмные горизонтальные полки.





Переработка мяса и рыбы. Планировка, Техника, Технология

Контакты:

ЗАО „EFIS“

Ул. Рогайню 64, пос. Мартину. LT-91277 Клайпедский район, Литва



+370 46 411087



+370 46 489048



efis-administrator



info@efis.lt



www.efis.lt

Для записей...
