

Žmonės nežino, ko jie nori, kol jiems to nepasiūlys.

© Terence Conran

Darome tai, ką mokame. Tai, kas mums patinka.

Kuriame inovacijas.

Teikiame nestandartinius sprendimus.

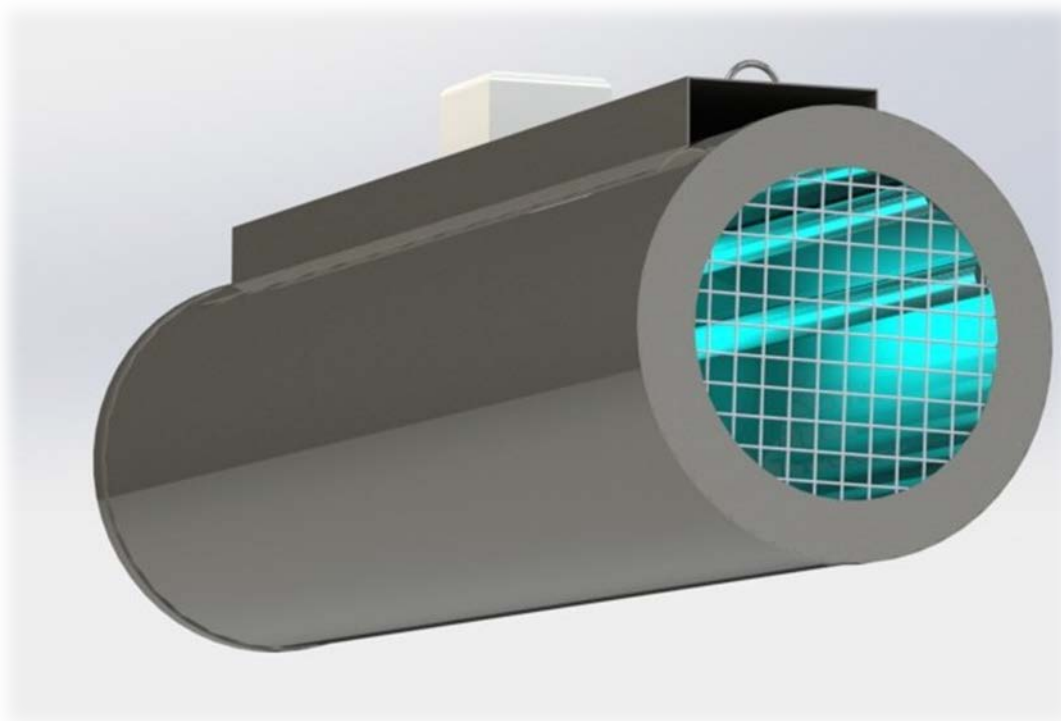
Siekiame rezultatų.



*Mėsos ir žuvies perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija*

## UV TUNELINIS ORO STERILIZATORIUS

Sterilizuoja orą gamybinėse patalpose (išpjaustymo, pakavimo, realizacijos ir kt. švarios zonos patalpos). Pritekantis į patalpą oras pereina per uždarą tunelį su UV spinduliais, ko pasėkoje nužudoma iki 99,9 % visų oro bakterijų, pereinančių per sterilizatorių. Galimybė montuoti atskiruose patalpose bei integruoti į pastato ventiliacinę sistemą.



Gamyba: 4 – 6 savaitės.

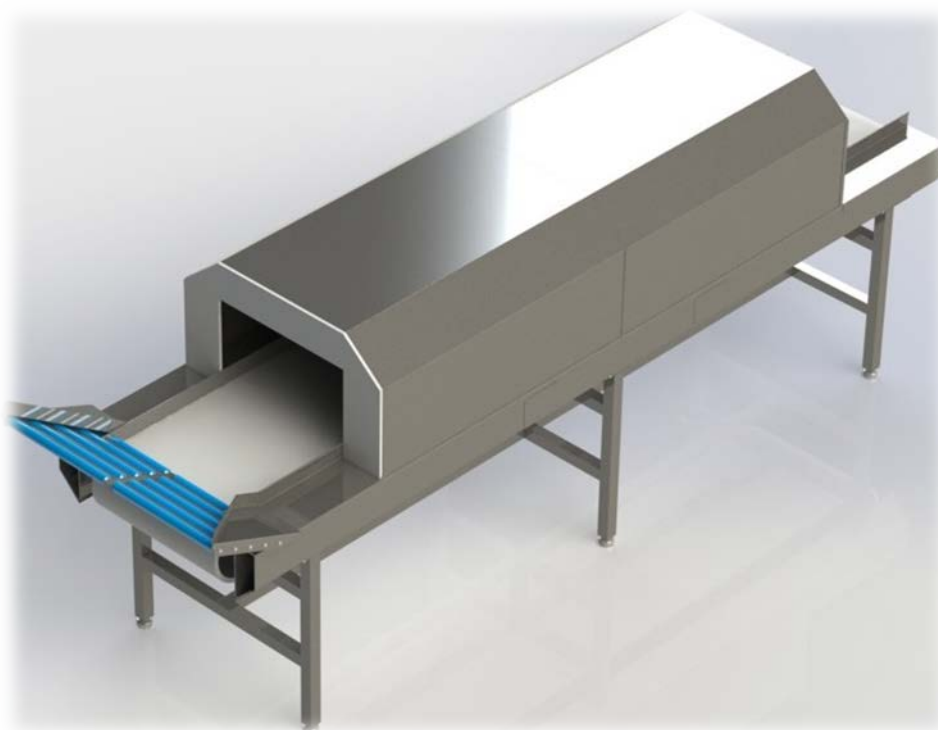
Garantija: 12 mėnesių.

*Mėsos ir žuvies perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija*

## DEZINFEKČINIS UV KONVEJERIS

Paruoštos produkcijos dezinfekcija UV spinduliais. Dėžių dezinfekcija UV spinduliais.

Ultravioletinių spindulių pagalba mėsos gaminiai yra dezinfekuojami naikinant bakterijas jų paviršiuje. Žalios mėsos gaminiai (supakuoti į nebarjerinę plėvelę), rūkyti gaminiai bei visa kita pakuota produkcija transportuojama per tunelį, kur gauna tam tikrą UV spindulių kiekį. Galimas produkcijos galiojimo terminų pailginimas net iki 40 %.



Gamyba: 6 – 8 savaitės.

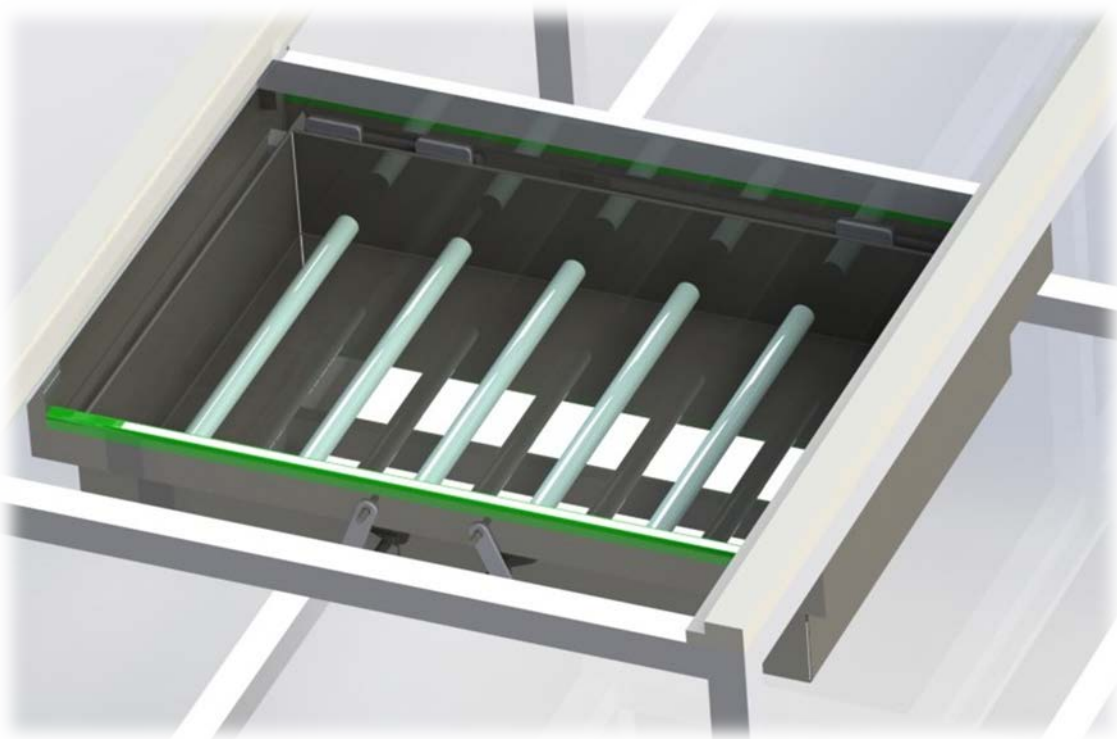
Garantija: 12 mėnesių.

*Mėsos ir žuvies perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija*

## UV KONVEJERINIŲ JUOSTŲ STERILIZATORIUS

Konvejerinių juostų sterilizacija UV spindulių pagalba.

Įrengimas dirba kartu su konvejeriu, todėl sterilizacijos procesas vyksta nenutraukiamai gamybos metu. Užmušama 99,9 % bakterijų, esančių ant juostos sterilizacijos metu.



Gamyba: 6 – 8 savaitės.

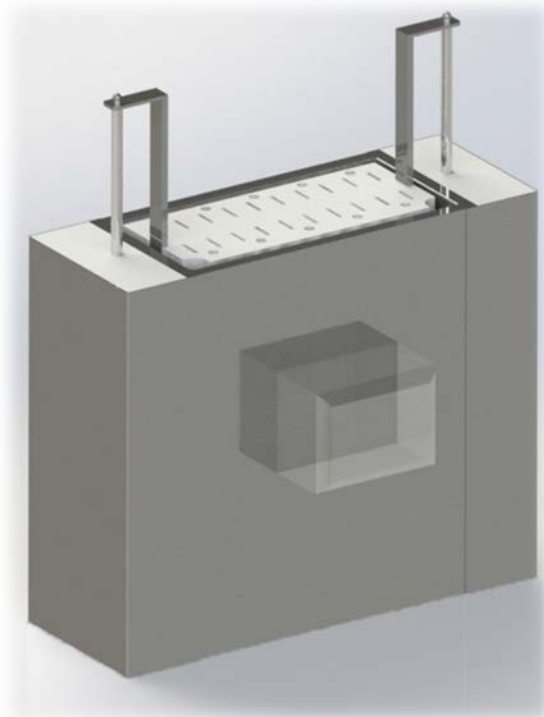
Garantija: 12 mėnesių.

*Mėsos ir žuvies perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija*

## PEILIŲ STERILIZATORIUS

Įrengimas sterilizuoti peiliams.

Vienu metu galima 10 – 50 vnt. peilių sterilizacija. Proceso metu peiliai automatiškai panardinami į karštą vandenį bei ištraukiami sterilizacijos procesui pasibaigus. Įrengimas iš nerūdijančio plieno, judriosios dalys – pneumatika.



Gamyba: 6 – 8 savaitės.

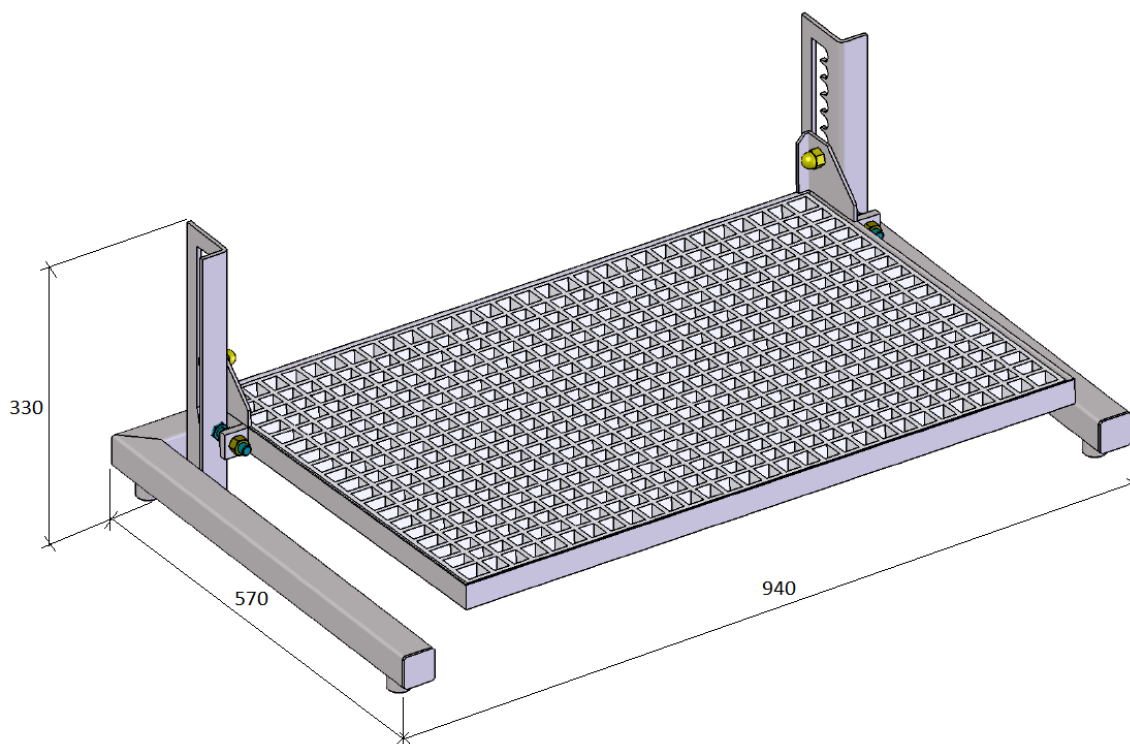
Garantija: 12 mėnesių.

*Mėsos ir žuvies perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija*

## REGULIUOJAMA PAKYLA

Aikštelė skirta komfortabiliam, kas reiškia –našesniai, darbu.

Reguliuojama individualiai pagal kiekvieno darbuotojo fizinius parametrus. Puikiai tinka išpjautymo, pakavimo cechams. Karkasas iš nerūdijančio plieno, galimybė pasirinkti groteles – stiklo pluoštas.



Gamyba: 4 – 6 savaitės.

Garantija: 12 mėnesių.

*Mėsos ir žuvies perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija*

## LEDO GENERATORIUS

Plokštelinio ledo gamyba mėsos / žuvies pramonėje.



Našumas nuo 0,5 t iki 6 t / parą. Naudojamas mėsos ir žuvies pramonėje, galima pritaikyti darbui patalpoje agregatą paliekant šalia įrengimo arba išnešant į kitą patalpą.

Gamyba: 18 – 20 savaičių.

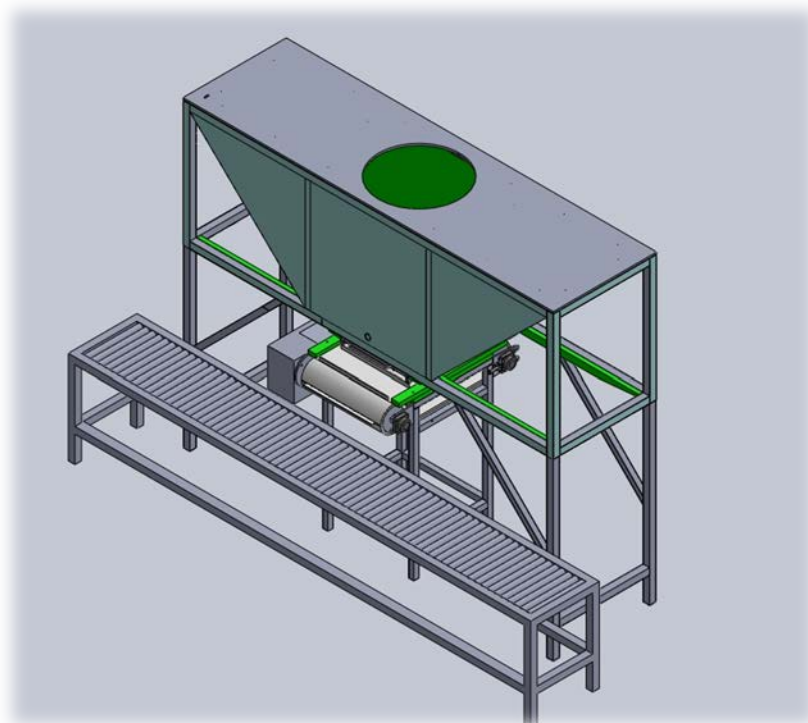
Garantija: 12 mėnesių

*Mėsos ir žuvies perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija*

## LEDO DOZATORIUS:

Plokštelinio ledo kaupimas ir dozavimas ant produkto.

Galimybė reguliuoti greičius, ledo kiekį, darbas su įvairaus tipo dėžėmis (standartinės „EURO“ tipo bei nestandartinės) pilna arba dalinė automatizacija. Karkasas – nerūdijančio plieno, judrios dalys – pneumatika / hidraulika. Bunkerio izoliacija – polistirenas.



Gamyba: 8 – 10 savaitės.

Garantija: 12 mėnesių.

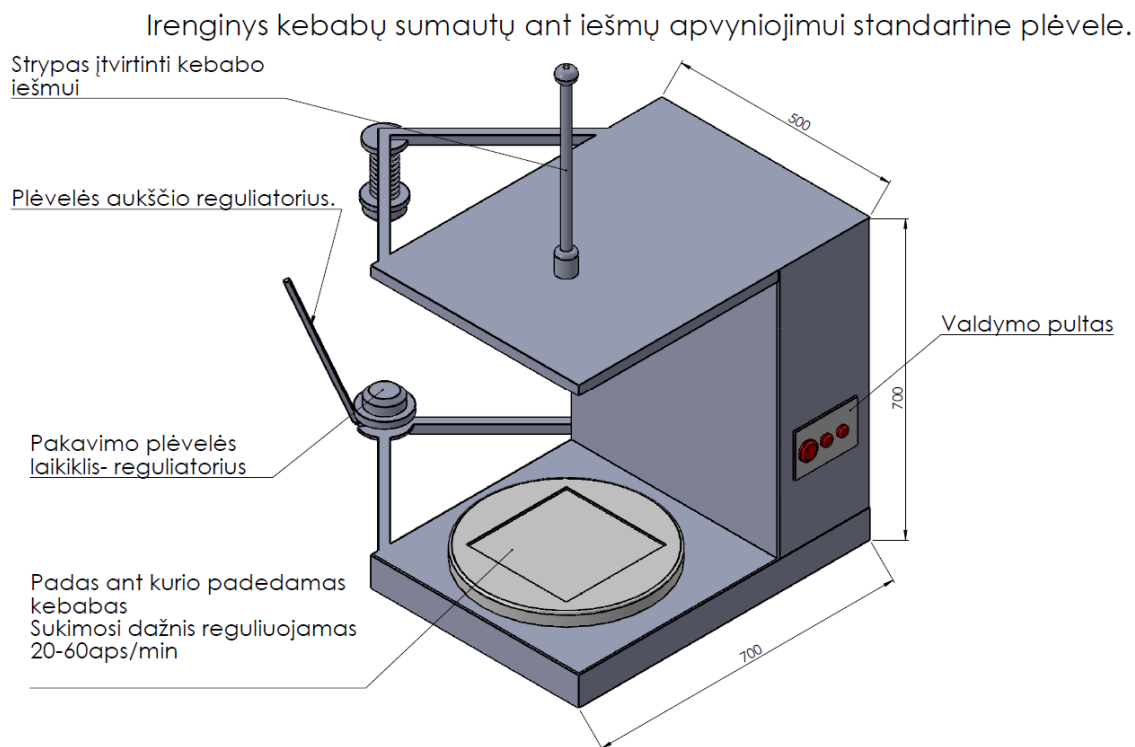


*Mėsos ir žuvies perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija*

## KEBABŲ VYNIOTUVAS Į MAISTINĘ PLĖVELĘ

Sumautų ant vamzdelių kebabų vyniojimas į maistinę plėvelę.

Reguliuojamas aukštis bei vyniojimo greičiai. Bepakopio greičio reguliavimo galimybė per dažnių keitiklį. Karkaso išpildymas – nerūd. plienas, variklis su IP65 apsauga.



Gamyba: 8 – 10 savaitės.

Garantija: 12 mėnesių.

*Mėsos ir žuvies perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija*

## VIENKARTINIŲ RANKŠLUOSČIŲ LAIKIKLIS

Vienkartinių rankšluosčių / pirštinių laikiklis iš nerūdijančio plieno.

Tinka naudoti agresyviuose, drėgnuose patalpose.



Gamyba: 2 – 3 savaitės.

Garantija: 12 mėnesių.

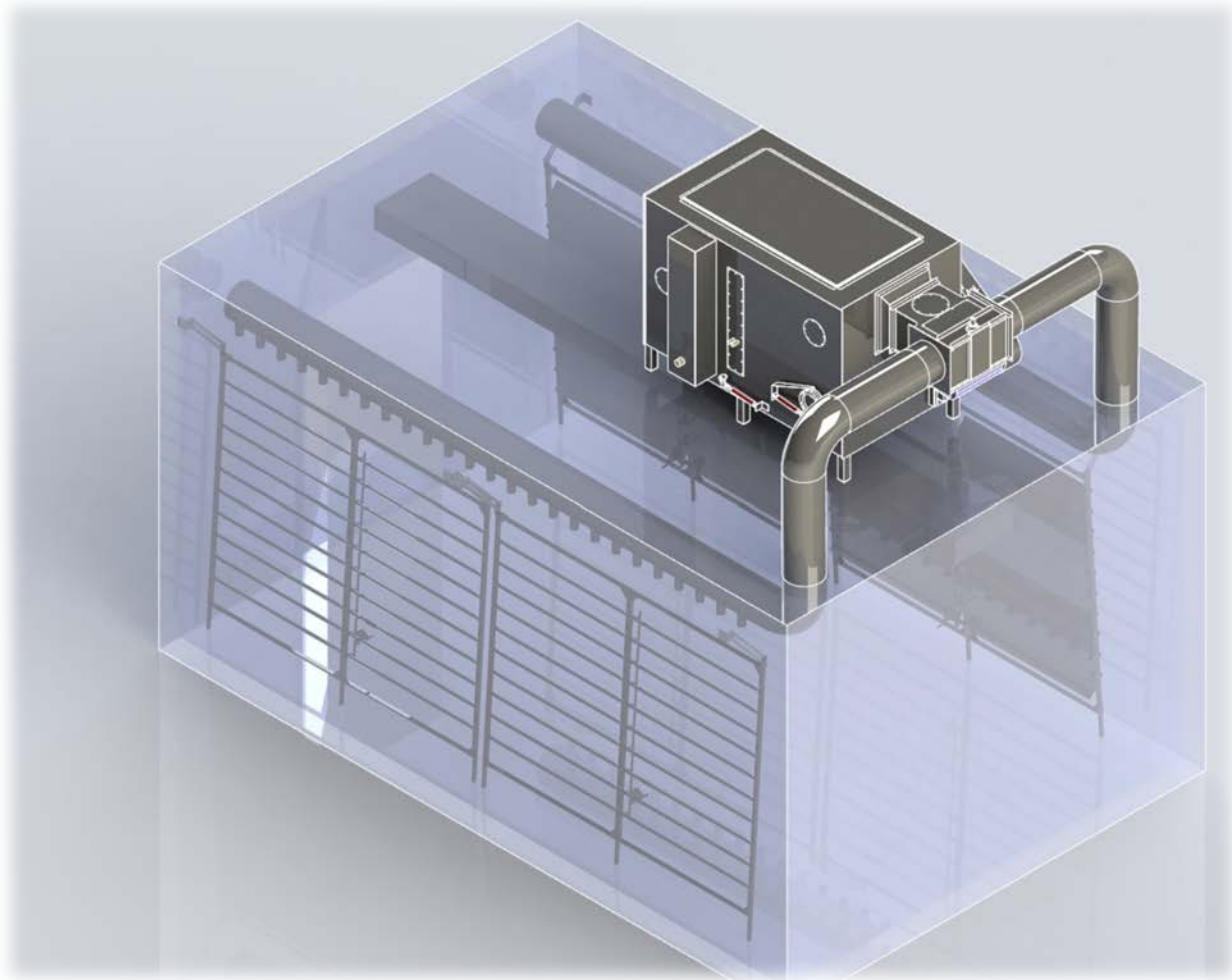
*Mėsos ir žuvies perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija*

## KLIMATO APRŪPINIMO ĮRENGINYS „KNR“

Šalto rūkymo mėsos / žuvies / sūrių gaminių rūkymui ir brandinimui.

Įrengimas pritaikytas 200 – 220 kg. gaminio užkrovai ant vieno standartinio rėmo. Rėmo matmenys 1000 x 1000 x (h) 2000 mm.

Kamera gali būti pagaminta specialiai horizontaliam produktui. Tik UAB "EFIS" siūlo tolygų oro paskirstymą kameroje horizontaliai, naudojant specialias valdomas žaliuzes.



**Mėsos ir žuvis perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija**

**Techniniai duomenys\*:**

Kaitinimas: (pagal Užsakovo pasirinkimą): elektra / garu;

Šaltis: (pagal Užsakovo pasirinkimą): freonas / amoniakas / glikolis;

Suspaustas oras: 6 – 8 bar;

Drėkinimas: šaltas vanduo.

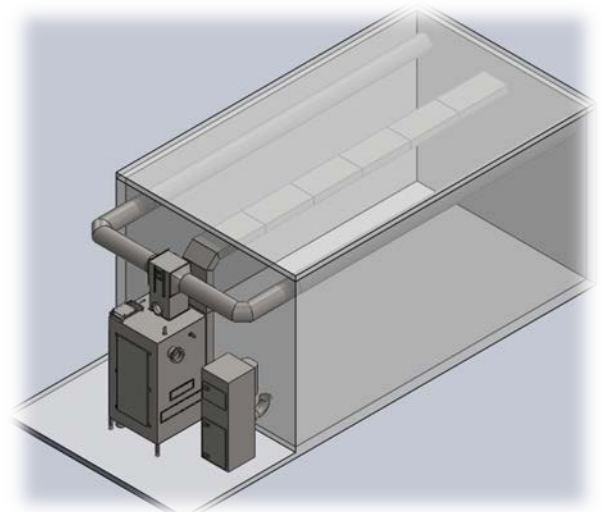
\* (jungiama į Užsakovo sistemą).

**Klimatinis agregatas**

- Galimos kameros darbinės temperatūros nuo 16° iki 24°C;
- Reliatyvi oro drėgmė kameroje nuo 76 iki 98 % (priklausomai nuo temperatūrinio režimo);
- Agregatas pritaikytas Užsakovo pasirinktam rėmų skaičiui;
- Patalpa su bendra k-verte žemiau 0,5;
- Agregatas montuojamas už kameros arba ant kameros viršaus;
- Agregatą sudaro:
  - Aušintuvas;
  - Kaitintuvas;
  - Ventilatorius su sklandžiu greičio reguliavimu;
  - Drėkinimo ir drėgmės ištraukimo įrengimas;
  - Kanalai oro padavimui su grįžtančio oro ištraukimu per reguliuojamus vožtuvus.
- Valdymas procesoriaus ir lietimui jautrios panelės „Aditec“ pagalba;
- „FESSMANN“ dūmų generatorius.

Gamyba: 14 – 20 savaičių.

Garantija: 12 mėnesių.



*Mėsos ir žuvies perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija*

## ŠALDYTOS MĖSOS / ŽUVIES ATLAIDINIMO KAMERA

Šaldytos mėsos / žuvies / paukštienos kontroliuojama defrostacija produktui esant ant rėmų / stalų / oro kelio.

Šildymas: termofikacinis vanduo / garas (pagal Užsakovo pasirinkimą). Defrostacijos trukmė: nuo 8 iki 18 h. (priklausomai nuo produkto, produkto dydžio, kiekio ir kt.).

Pilnas elektroninis „SIEMENS“ arba „ADITEC“ proceso, programos bei temperatūrinių režimų sekimas bei valdymas. Proceso metu produktas yra purškiamas vandens / oro „migla“, ko pasėkoje pasiekiamos geresnės produkto išėigos bei kokybė. Ventilatoriai, esantys ant lubų ir sienų, pagal užduotą algoritmą aprūpina tolygų oro pasiskirstymą patalpoje bei tarp produkto.



Gamyba: 8 – 14 savaičių. Garantija: 12 mėnesių.

*Mėsos ir žuvies perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija*

## RŪKYMO RĖMAI STANDARTINIAI, „H“ / „Z“ FORMOS

Produkcijos rūkymui, defrostacijai, transportavimui. Rėmo išmatavimai: 1020 x 1080 x 1980 mm (plotis x gylis x aukštis). Opcionaliai – lengvai nuimamos horizontalaus produkto grotelės.





*Mėsos ir žuvies perdirbimo Planavimas, Technnika, Technologija*

## Kontaktai:

### UAB „EFIS“

Rogainių g. 64, Martinių k. LT-91277 Klaipėdos r., Lietuva



+370 46 411087



+370 46 489048



*efis-administrator*



*info@efis.lt*



*www.efis.lt*

## UŽRAŠAMS...

---

---

---

---

---