

Ультразвуковая обработка пищевых продуктов

Преимущества ультразвуковой технологии

- повышение производительности
- сокращение времени простоев
- улучшение качества резки
- при резке многослойных и плотных продуктов не происходит их „размазывания“
- твердые продукты, например, орехи и фрукты, нарезаются чисто и без смещений
- налипание продуктов на лезвия сводится к минимуму
- ультразвуковое оборудование чистится без разборки
- простота интеграции в существующие производственные линии
- сниженное усилие резания

Ультразвуковая обработка пищевых продуктов представляет собой эффективный способ разрезания, сервировочной нарезки, формования, разделения, выравнивания по линии или переноса разнообразных пищевых продуктов. Ультразвуковые ножи вибрируют с частотой в 20, 30 или 40 кГц. Это вибрирующее движение ножей практически исключает трение о поверхность. Проблемы с забиванием продукта и налипанием его на лезвия ножей и инструмент сводятся к минимуму.

Пользователи получили повышение производительности благодаря экономии времени, которое ранее расходовалось на чистку оборудования. Другие обнаружили, что они могут

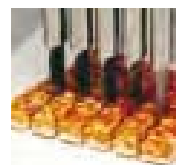
отказаться от такой необходимой при использовании стандартных методов резки процедуры, как охлаждение продукта перед его резанием или повторной укладки продукта на линию после резки перед его упаковкой.

35 лет опыта в производстве ультразвукового оборудования позволяют нам постоянно совершенствовать технологию, поддерживая ее на самом высоком уровне.

Мы предлагаем техническую поддержку при оценке приложений, демонстрацию в заводских условиях и консультационную поддержку.



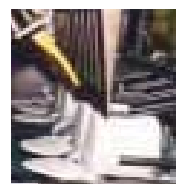
благодаря экономии времени, которое ранее расходовалось на чистку оборудования. Другие обнаружили, что они могут полностью



Кондитерские изделия



Выпечка



Сыр



DUKANE

Intelligent Assembly Solutions

Ультразвуковое оборудование компании Dukane для резки пищевых продуктов



Ультразвуковой генератор/электропитание

- Преобразует энергию промышленной частоты (50 Гц) в энергию электрических колебаний ультразвуковой частоты 20, 30 или 40 кГц, которая передается на преобразователь по коаксиальному кабелю. Обычно они устанавливаются удаленно на электрических пультах оборудования.



Герметизированный ультразвуковой преобразователь

- Преобразует электрические колебания ультразвуковой частоты, вырабатываемые генератором, в механические колебания той же частоты при помощи пьезоэлектрических пластин (амплитуда между пиковыми значениями примерно 20 мКм). Герметизированный преобразователь из нержавеющей стали можно чистить без разборки.



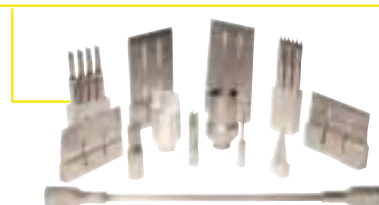
Бустер

- Используется для управления, уменьшения или увеличения амплитуды режущего лезвия / волновода. Также используется в качестве крепежной точки при монтаже в трастер. Выполняется из титана или алюминия.



Ультразвуковые режущие ножи

- Крепятся к бустеру. Выполнены из титана и могут использоваться для разрезания или сервировочной нарезки продуктов.
- Режущие ножи могут выполняться по заказу клиента.



Ультразвуковые режущие ножи Dukane



Полуволновой гильотинный нож

- Разрезает продукты толщиной до 5 см. Поставляется со следующими стандартными значениями ширины: 6", 6.5", 7", 8", 9", 10", 12" и 14"



Полуволновой клиновидный гильотинный нож

- Разрезает продукты толщиной до 7,6 см. Поставляется со следующими стандартными значениями ширины: 6", 6.5", 7", 8", 9", 10", 12" и 14"



Полноволновой гильотинный нож

- Разрезает продукты толщиной до 15,2 см. Поставляется со следующими стандартными значениями ширины: 6", 8", 10" и 12"



Полноволновой клиновидный гильотинный нож

- Разрезает продукты толщиной до 17,8 см. Поставляется со следующими стандартными значениями ширины: 6", 8", 10" и 12"

Комбинированные устройства для продольной резки оснащаются сменными дисковыми ножами. Можно выбрать боковую, концевую или стреловидную конструкцию. Мы можем разработать по желанию клиента диски диаметром до 1,27 см.

Боковое устройство для продольной резки

Концевое устройство для продольной резки

Стреловидное устройство для продольной резки

