

STEIN

Спиральная печь

TwinDrum™ 600



Высокоэффективная двухзонная
спиральная печь от экспертов
по воздушному потоку

COOKING



jbt.com/foodtech

Спиральная печь Stein TwinDrum™ 600



Универсальное решение для печи, позволяющее обеспечить высокую производительность, равномерную температуру и отличные способности к превосходное обжаривание.

Универсальная машина для приготовления широкого ассортимента продуктов. Обеспечивает равномерное приготовление и подрумянивание. Инновации в системах ременного привода и циркуляции воздуха снижают затраты на техническое обслуживание.

Отсутствие критически важных компонентов, на внешнем корпусе

- Цельная конструкция кожуха облегчает обслуживание
- Превосходный доступ для мойки и технического обслуживания
- Полный доступ к теплообменникам внутри машины

Уникальная система впрыска воздуха извне

- Автоматически управляемая система впрыска воздуха
- Снижение влажности в печи
- Результативное увеличение эффекта окраски подрумянивания или поджаривания

Низкое расположение вентиляторов и электродвигателей

- Легкий доступ для технического обслуживания
- Обеспечение равномерного воздушного потока по всей ленте

Минимальные требования по высоте, даже при открытом кожухе

- Лучше вписывается в ограниченные заводские условия
- Минимальная высота до 4,2 метра

Оборудование поставляется протестированное и в предварительно собранном виде

- Быстрая установка и ввод в эксплуатацию
- Минимальный простой производства



2-зонное приготовление

- Индивидуальный контроль скорости воздуха, температуры и влажности в каждой зоне

Оптимальный воздушный поток для равномерной температуры воздуха по всей ленте

- Диагональный воздушный поток для обеспечения оптимальной температуры воздуха
- Равномерное подрумянивание
- Равномерная температура в толще продукта

Все технологические разъемы вспомогательные элементы на одной стороне

- Обеспечение «чистой» легкодоступной зоны для технического обслуживания на доступной высоте
- Упрощенное подключение систем отопления, подачи пара, электросистем и т.д.

Превосходные возможности придания цвета

- Равномерный воздушный поток создает идеальные возможности для желаемого оттенка
- Повышение эффективности запекания за счет возможности повышения температуры до 250 °C и высокой скорости воздуха

Интегрированное подъемное устройство для контроля высоты кожуха

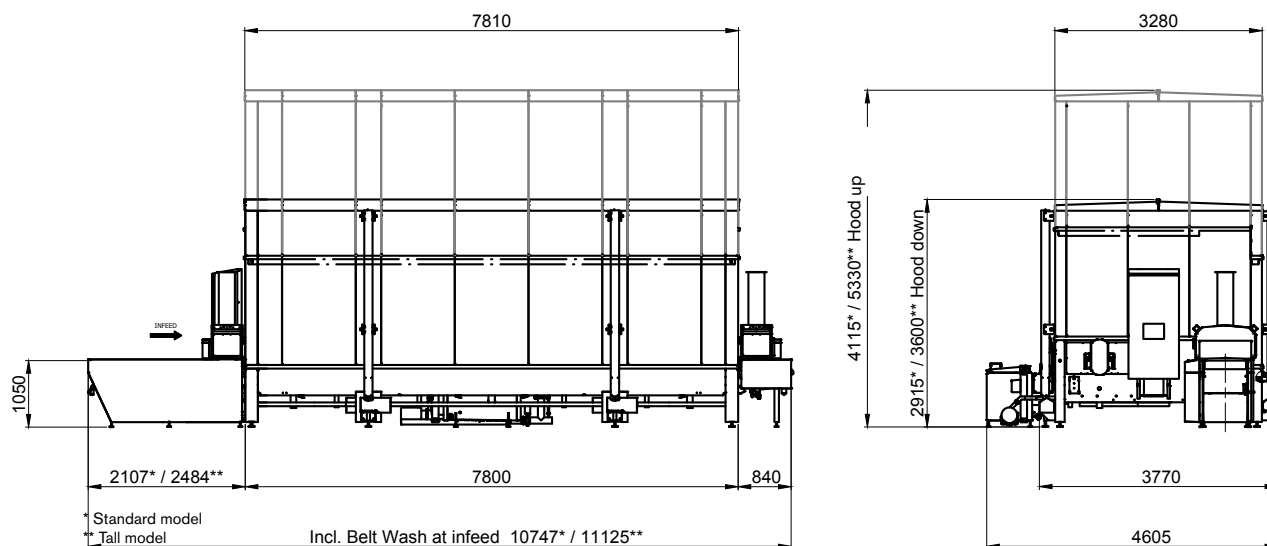
- Отсутствие опорной конструкции над кожухом
- Отсутствие цепей или звездочек

Встроенная система CIP

- Автоматическая циркуляционная система мойки всех участков
- Опциональная система мойки ленты

Посетите полностью оборудованный Центр Пищевых Технологий компании JBT в Хельсингборге, Швеция, и протестируйте спиральную печь Stein® TwinDrum™ 600, используя Ваши продукты и рецепты.

Спиральная печь Stein® TwinDrum™ 600



МЫ ПОДБЕРЕМ ДЛЯ ВАС НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНОЕ И ВЫГОДНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Компания JBT предлагает дозаторы, спиральные морозильные камеры и все, что с ними связано, включая систему управления процессом, помощь в разработке продуктов питания, обучение операторов и полный спектр разнообразных вариантов поддержки клиентов.

Наши центры пищевых технологий обслуживают ведущих производителей, занимающихся разработкой множества самых популярных в мире брендов продуктов питания. Узнайте, как увеличить свой потенциал приготовления пищевой продукции, связавшись с представителем компании JBT или посетив наш веб-сайт.

FRIGOSCANDIA

STEIN

DSI



SCHRÖDER



Северная Америка

JBT Corporation
1622 First St.
Sandusky, OH 44870
USA (США)
Тел.: +1 419 626 0304
process-solutions@jbt.com

Европа

John Bean Technologies AB
Rusthällsgatan 21, Box 913 SE-251 09
Helsingborg SWEDEN (ШВЕЦИЯ)
Тел.: +46 42 490 4000
info-europe@jbt.com

Латинская Америка

John Bean Technologies
Máquinas e Equipamentos Industriais Ltda.
Av. Eng. Camilo Dinucci 4605
14808-900 Araraquara, São Paulo,
BRAZIL (БРАЗИЛИЯ)
Тел.: +55 16 3301 2000
latinamerica.info@jbt.com

Азия

John Bean Technologies Ltd.
159/26 Serm-Mit Tower, Room no. 1602-3
Sukhumvit 21 Road, Klongtoey Nua Sub-district
Wattana District, Bangkok 10110, THAILAND
Тел.: +65 6 223 7233
infoasia-jbtfoodtech@jbt.com



We're with you, right down the line.™

jbt.com/foodtech