

ОТДЕЛЬНЫЕ ИЛИ КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ «ОЧИСТКИ НА МЕСТЕ» ДЛЯ ВАКУУМНЫХ СИСТЕМ ОТ DANA

В отношении очистки вакуумных систем от DANA: необходима очистка воронок и труб, и существуют разные способы ее произвести. В зависимости от того, предназначена система для работы с «отходами» или «продуктами для дальнейшей переработки», «очистка на месте» может быть осуществлена «полуавтоматически» или «полностью автоматически». «Полностью автоматическое» решение требует наименьшего вмешательства и может включать несколько емкостей для холодной воды, воды для промывки и воды для споласкивания. Требования могут зависеть от предписаний местных властей.



Гигиеничное и чистое вакуумное решение



Вакуумная транспортировка отходов от курицы



Устранение внутренних транспортировок

ВАКУУМНЫЕ СИСТЕМЫ

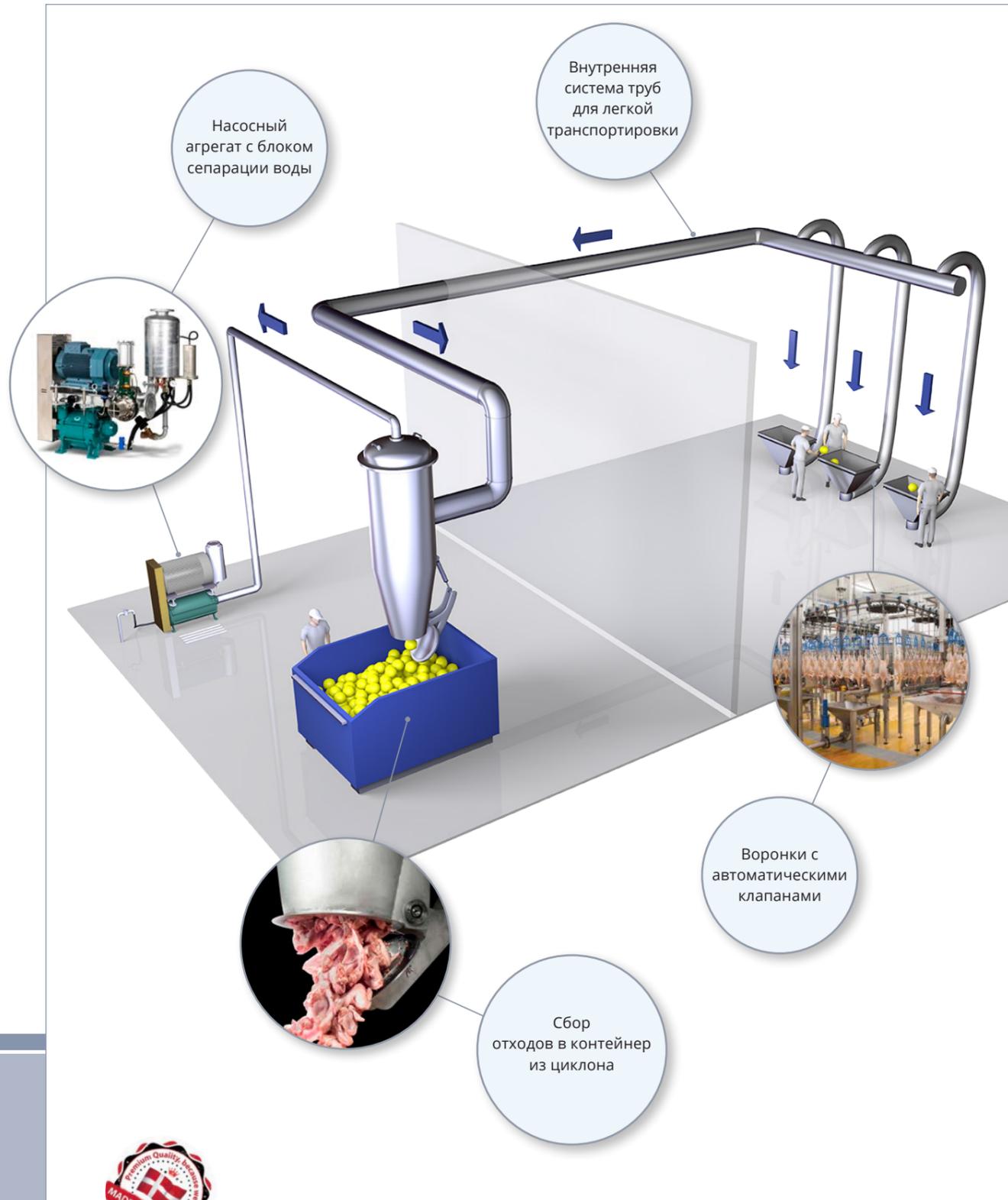


ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРЕВРАЩЕННЫЕ В ДЕНЬГИ, И ЛЕГКОЕ И ГИГИЕНИЧНОЕ ОБРАЩЕНИЕ С ЧАСТЯМИ РЫБЫ, ПТИЦЫ, СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ.

Работа с различными отбросами и побочными продуктами рыбы, птицы, свинины и говядины может производиться в закрытой вакуумной системе. Это обеспечивает высокое качество побочного продукта, который потом может быть использован для производства корма для животных или биогаза. Вакуумная система также обеспечивает гигиеничное обращение с частями рыбы и говядины, которые предназначены для потребления человеком, и транспортирует их прямо на пункт дальнейшей переработки.

СИСТЕМЫ С ВАКУУМНЫМ НАСОСОМ

ВАКУУМНЫЕ СИСТЕМЫ



Отдельные или комплексные вакуумные системы для рыбного сектора - наземное производство

Если вам необходимо транспортировать живую рыбу, части рыбы или рыбные отходы, вакуумные системы от DANA – идеальное решение для ваших задач. С вакуумными системами от DANA вы также можете перевозить рыбу с ферм и РАС (рециркуляционная аквакультурная система) до фабрики для убоа.

Отдельный вакуумный насос может быть поставлен для замены существующего насоса или для системы инжектора сжатого воздуха. С новым вакуумным насосом вы сможете уменьшить потребление электроэнергии для этой системы до 80%, и в то же время сохранить объемы транспортировки. Уменьшатся так же затраты на сервисное обслуживание и необходимые усилия для осуществления этих процессов.

В процессе разделки и/или филетирования вакуум может быть использован напрямую для очистки рыбы изнутри, или для сбора отходов, крови, обрезков, головы/хвоста или скелета. Эти отходы могут быть транспортированы при помощи вакуума в циклон и далее в контейнер, где они могут храниться для дальнейшего использования. Используя вакуумные системы от DANA вы получите продукт высокого качества, который потом может быть использован для производства корма для животных или биогаза.

Отдельные или комплексные вакуумные системы для сектора первичного забоя и сектора переработки пищевых продуктов

В связи с тем, что требованиям потребителя к гигиене растут, уровень автоматизации на предприятиях пищевой промышленности также увеличивается. Это связано и с требованиями к улучшению условий жизни животных и отслеживанию от фермы до потребителя. Чтобы обеспечить гораздо более высокий уровень гигиены и безопасности продуктов питания в пищевой промышленности, вакуумные системы от DANA будут играть важную роль в перерабатывающих предприятиях будущего.

Вакуумные системы устранят внутреннюю транспортировку накопительных контейнеров и обеспечат отсутствие отходов на полу. Это также приведет к более высокому качеству сырья для дальнейшей переработки.

Продукты могут быть разделены на «отходы» и «продукты для дальнейшей переработки». «Отходы» могут собираться прямо на линии, где потроха/внутренние части отделяются от основного продукта.

«Продукты для дальнейшей переработки» – кожа/обрезки/крылья или очищенные грудные капсулы, а также печень, сердце и другие «мягкие» внутренние части - могут быть транспортированы через вакуумные системы от DANA в другое помещение для окончательной подготовки – напр. очистки, нарезки и измельчения, перед тем как продукт будет охлажден, заморожен или транспортирован далее.

