

KAALIN-
KÄSITTELYLINJA



MONIPUOLINEN RATKAISUT KAALIN ESIKÄSITTELYYN JA JATKOJALOSTAMISEEN



- Tuotteen esikäsitteilyyn ja laadunhallintaan Eillert toimittaa mm. esikäsitteilypöydät, kannanpoistajat.
- Jatkojalostamiseen, kuten viipalointiin, suikalointiin tai kuutiointiin erilaiset teollisen kokoluokan leikkurit kapasiteettitarpeen mukaan.
- Tuotteen pesuun, mixaamiseen ja jäähdytykseen ratkaisut erilaisten pesuyksiköiden avulla.
- Tuotteen kuivaamiseen haluttuun kuivuusasteeseen. Ravistinhihnät (shaker belt) ja lingot (manuaaliset ja automaattiset ratkaisut).

eillert

KANNANPOISTOON



Eillertin vaihtoehdot valkokaalin kannanpoistoon ovat KBAN tai ison kapasiteetin Cabro. Ratkaisut kannanpoistoon toteutetaan asiakkaan toiveiden mukaan.

Cabron toimintaperiaate

allert

Video

FORSFOOD

Eillert leikkurit jatkojalostamiseen



Erittäin tukevarakenteiset koneet täyttävät kaikki elintarviketeollisuuden turvallisuus- ja hygieniavaatimukset.

- Slice-sarjan koneet soveltuvat niin kaalien, salaattien, kurkun, purjon ja erilaisten juuresten jatkojalostukseen.
- Erityisesti valkokaalille soveltuva CSM-900 tarjoaa joustavan ratkaisun kaalin suikalointiin.



Csm-900 video

Eillert Wash sarjan ratkaisu salaattien pesuun



Pesuratkaisuja on saatavana eri kokoluokissa Wash-20, 30 ja uusin Wash-60. Laitte soveltuu niin kelluvien, kuin ei-kelluvien tuotteiden pesuun. WASH: n toimintaperiaate perustuu kaksinkertaiseen veden kiertoon, vesipyörteet siirtää tuotteen säiliön sivuilta aluslevyn keskelle ja sen jälkeen kohti hiekankeräintä, johon raskaat epäpuhtaudet, kuten hiekka ja kivet jäävät. Toinen vesipyörre viimeistelee pesutuloksen.

määrästä riippuen eri tuotteet tarvitsevat omat pesuohjelmansa. WASH-sarjan laite voidaan vaihtoehtoisesti varustaa ennalta ohjelmoidulla PLC: llä, jota voidaan laajentaa käyttäjäspecifeillä ohjelmilla.

eillert

FORSFOOD

Eillert Wash sarjan ratkaisu salaattien pesuun

eillert



Integroitava vedenjäähdytysjärjestelmä vähentää vedenkulutusta.



Upottava hihna integroidulla ISS: llä työntää kelluvia tuotteita varovasti veden alle taaten optimaalisen pesuajan samalla poistaen tuotteesta irronneita hyönteisiä vedestä.

FORSFOOD

Automaattilinko ASD-800 kuivaamiseen



Vide

Täysin automatisoitua linkousprosessia ohjataan keskusohjauskeskuksella, jossa on useita esiohjelmoituja ohjelmia, sekä mahdollisuus ohjelmoida omat syklit.

Kapasiteetti n. 1600 kg/h

Saatavilla myös pienemmän kapasiteetin linko, jossa korillinen leikattua tuotetta voidaan kuivata nopeasti.

allert

FORSFOOD

Kysy lisätietoja

forsfood@forsfood.fi

020 7995 888