

FORMIT
FORMIT

Презентация

Презентация



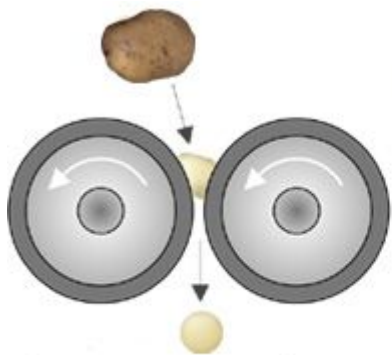
- FORMIT Foodprocessing Ab является компанией, которая разрабатывает, производит и продаёт оборудование для очистки и профилирования овощей и фруктов.
- Мы также поставляем компактные линии на базе разработанных Формитом машин с производительностью 400-3000 кг/часов
- FORMIT Foodprocessing Ab существует на рынке с 1990 и накопила огромный опыт в разработке оборудования для очистки и придания формы с начала 1980-х.

PROFILER

Разработка







Процесс придания формы



Ролики (вид сверху)

Примеры обработки



картофель



морковь



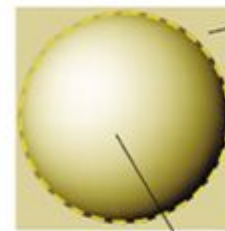
батат



фрукты

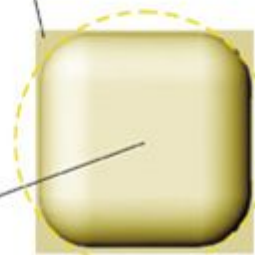
FORMIT

Диаметр до 57 мм



финальный продукт

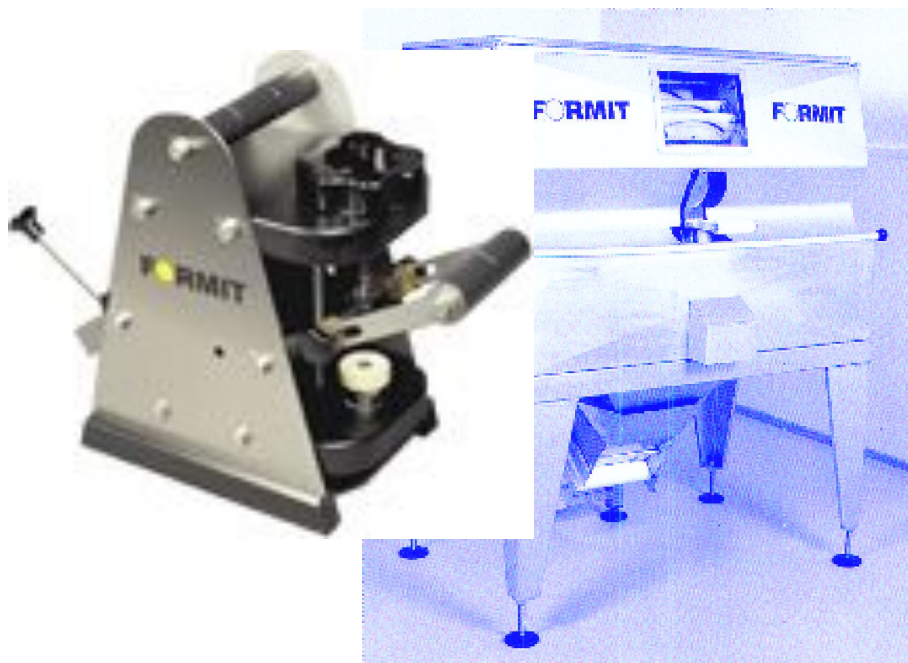
Исходный продукт

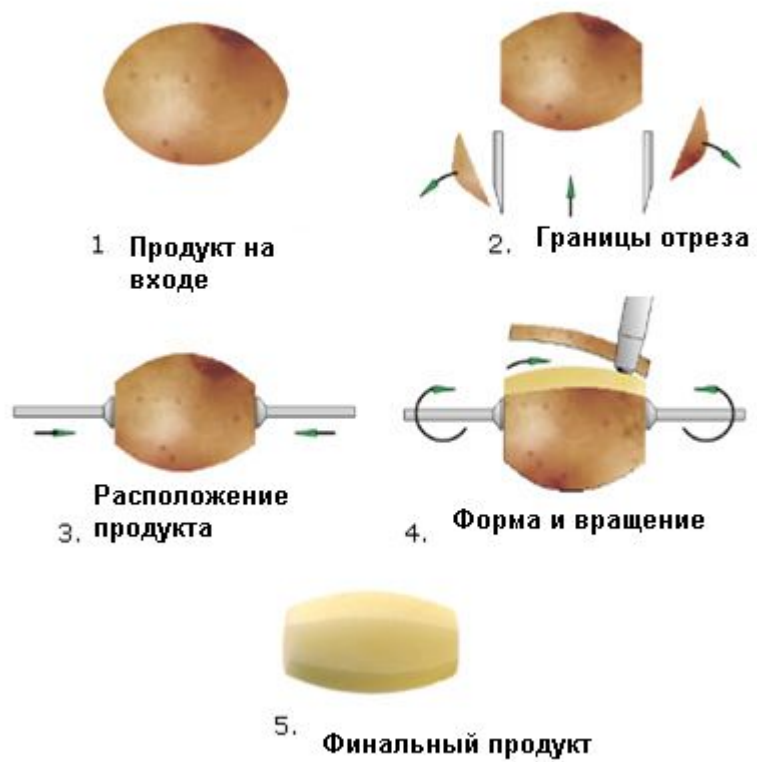


"Minikriek" стиль, получаемый из куба

закруглённый продукт, получаемый из куба

Обрезка продукта Разработка

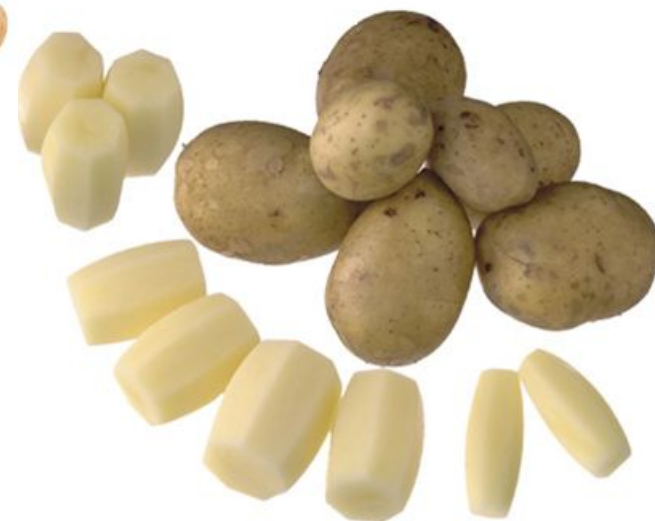




Обработка моркови



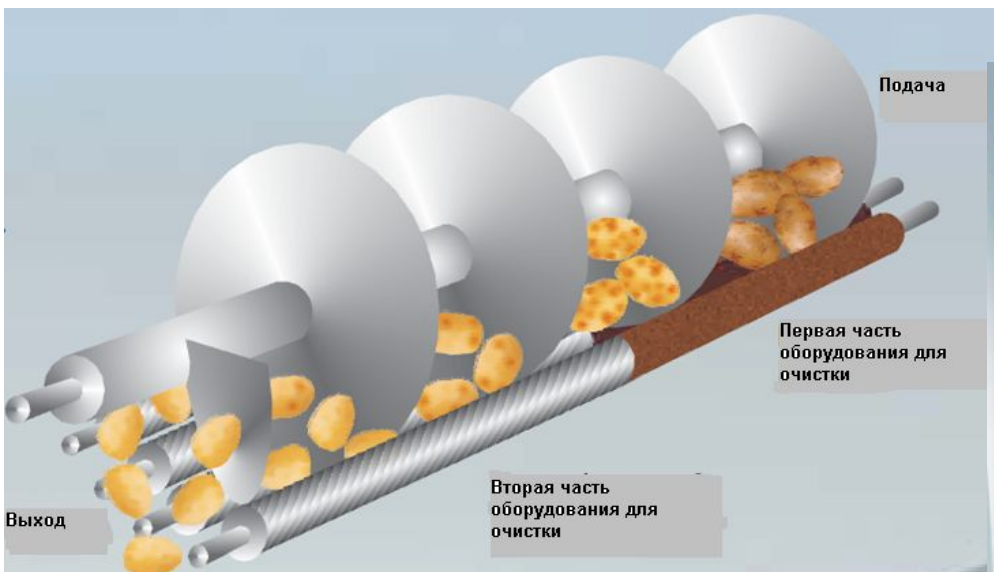
Обработка картофеля



Очистка Разработка



Чистка COMBI



FORMIT



Новая Чистка COMBI



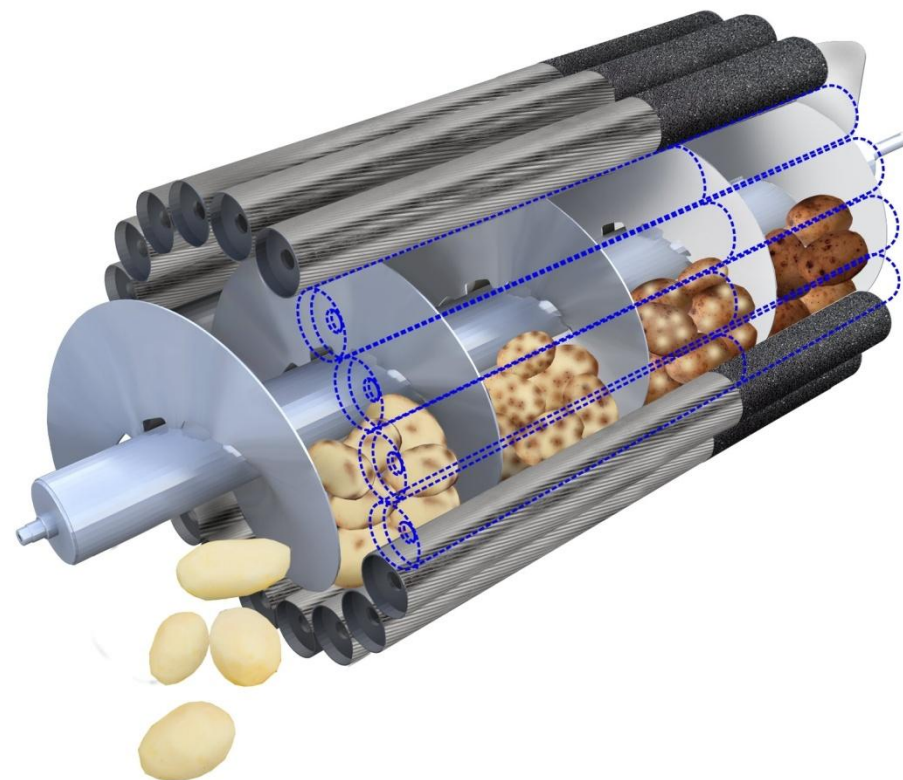
Совместно с компанией ЕККО мы решили развивать новое поколение Combi и Чисток как для растущего рынка свежих продуктов, так и для пищевой промышленности.

Изменения рынка и рост потребности в высокопроизводительных ножевых чистках для овощей и фруктов, привели нас к созданию совместного предприятия.

На основе обширных исследований, разработок и откликов от клиентов, компании FORMIT и ЕККО вместе создали **Combi-3000**.

Абсолютно революционными характеристиками этой чистки являются производительность и увеличенные интервалы регламентных работ по обслуживанию оборудования. До этого момента на рынке не было ножевой чистки с производительностью до 9 000 кг в час на картофеле. Доказанная прочность ножевых роликов FORMIT и известная надёжность полировок ЕККО гарантирует клиентам увеличенные интервалы регламентных работ по обслуживанию оборудования и низкую стоимость обслуживания.

COMBI-3000



Преимущества FORMIT Combi Peelers



1. От подачи сырья до ножей продукт находится в одной машине.
2. Натуральная форма конечного продукта и тем самым большая доходность в сравнение с другими продуктами, очищенными большими ножами. (Не плоская очистка).
3. Большое разнообразие продуктов, которые можно очищать без дополнительных настроек.
4. Возможность установки пульта с сенсорным экраном, с программным обеспечением для разных видов сырья. (прост в использовании).
5. Особенно важная для чувствительных продуктов нежная и легко регулируемая обработка в барабане.
6. Возможность работы с водой и без воды.
7. Возможно полусухого откачивания отходов.
8. Хороший доступ к оборудованию для очистки и обслуживания.
9. Долгий срок службы ножей всех видов.
10. (Рекомендуемый срок для карбидокремниевых ножей - 1,2 миллиона кг. картофеля и рекомендуемый срок для повторного затачивания для первых двух ножевых элементов - 3,6 миллиона кг. картофеля).
11. Низкая стоимость обслуживания благодаря увеличенным интервалам регламентных работ по обслуживанию оборудования
12. Возможность реализации б/у ножей.
13. Непрерывная самоочистка ножей благодаря скорости вращения.
14. Низкое потребление энергии.

Линии

FORMIT

