



GEA MultiDrum - "Домашний" стиль панировки

Аппетитный вид, меньше затрат, без распыления крошек при панировке

Традиционная и аппетитная "домашняя" панировка

Одинаково соблазнительная золотистая корочка на различных продуктах

Еще совсем недавно производителю приходилось выбирать: безупречная "домашняя" панировка в промышленных условиях но, увы, низкая производительность линии, или наоборот - высокая производительность, но не столь выраженный "домашний" стиль. GEA MultiDrum - это и отменный "домашний" стиль, и высокая производительность без компромиссов!





«ДОМАШНИЙ» СТИЛЬ - ЭТО АКТУАЛЬНО

Традиционный «Домашний» ("Южный") стиль дает эффект домашнего приготовления, с аппетитной хрустящей корочкой, знакомой потребителю по блюдам домашней, а также ресторанной кухни, где панировка по-прежнему делается вручную. Промышленный "Домашний" стиль приобрел популярность, когда в продажу стали поступать готовые к употреблению продукты. Хотелось, чтобы они имели вид и вкус домашних блюд. Однако производителю это не всегда удавалось ... Но сейчас дела обстоят иначе!

"БИСТРО" У ВАС НА КУХНЕ

Ритм современной жизни все реже позволяет готовить дома. "Домашняя", вкусная еда с восхитительной корочкой из магазина - это отличное решение!

ПРОИЗВОДСТВО И "ДОМАШНИЙ" СТИЛЬ - В ЧЕМ СЛОЖНОСТЬ?

Дело в том, что на панировочных машинах горизонтального типа очень трудно достичь равномерного нанесения панировочного слоя. Можно, конечно, использовать для панировки муку с примесью семян, вид продукта при этом будет привлекательным, но вкус существенно отличаться от «домашнего». Обваливание в муке (flip-style) придает продукту привлекательный, но не "домашний" вид. Традиционная панировочная машина с одним барабаном на выходе дает продукт, наиболее похожий на «домашний», особенно при применении двойного прохода, но у таких машин есть существенный недостаток - очень высокие производственные затраты



ОДНОГО БАРАБАНА НЕ ДОСТАТОЧНО...

Обвалка продукта в опрокидывающемся барабане позволяет наносить «домашний» стиль панировки, но данный процесс является довольно дорогостоящим с учетом технологических операций, численности персонала и т.д. Данный процесс подразумевает сбор продукта в одном месте, его транспортировку на барабан, дальнейшую выгрузку и выкладку на транспортировочную ленту, что представляет собой трудоемкий процесс и, как правило, требует не менее 20 человек. Для равномерного распределения продукта по ленте можно использовать шейкер, однако данное оборудование весьма дорогостоящее и требует дополнительных площадей для удлинения линии. Кроме того, стандартные барабаны имеют ограниченный доступ для очистки, как правило, создают пыль в рабочей среде и не могут эксплуатироваться с влажной панировкой из-за образования закупорок. Довольно часто такой барабан настолько огромен, что его очень трудно очищать.

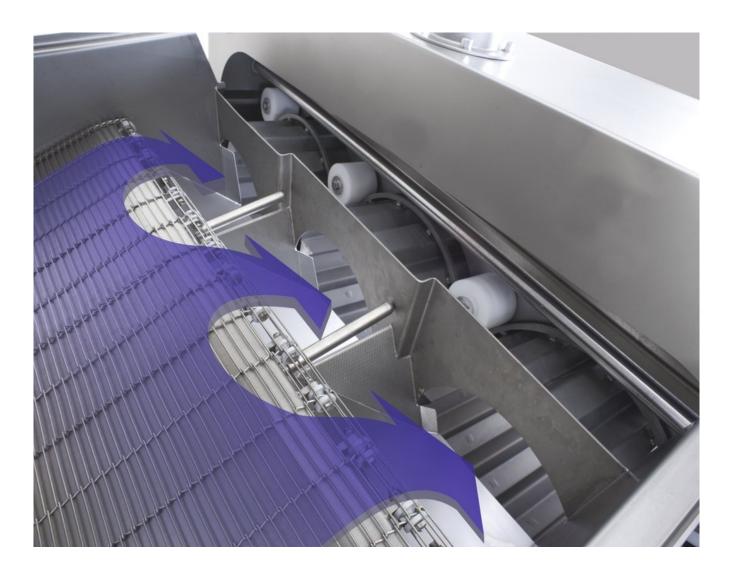
ИСПОЛЬЗУЕМ НЕСКОЛЬКО БАРАБАНОВ

GEA разработала инновационную панировочную машину с несколькими барабанами. Новая концепция разделяет поток продукта на отдельные потоки, которые равномерно подаются на несколько барабанов (патентная заявка находится на рассмотрении). На выходе из барабана продукт равномерно распределяется по транспортерной ленте.

ПАНИРОВОЧНАЯ МАШИНА MULTIDRUM

обеспечивает стабильное качество покрытия с традиционным видом и вкусом продукта «домашнего приготовления». Процентное соотношение сырья и панировки контролируется. Машина требует значительно меньше места и транспортировочных лент, чем панировочная машина с одним барабаном, а значит, общая длина линии намного меньше. Конструкция легко очищается, и благодаря технологии GEA OptiAir. GEA MultiDrum доступна с тремя барабанами (шириной 1000 мм) и со сдвоенным барабаном (шириной 600 мм).





Решение для линии с насыпной загрузкой продукта

Не нужно собирать продукт на входе в барабан и распределять его при выгрузке

Решение с одним барабаном требует сбора продукта на входе и равномерного распределения его на транспортерной ленте при выгрузке, что влечет установку дополнительного оборудования и использование ручного труда, кроме того, нужна большая площадь для установки всей линий. GEA MultiDrum позволяет загружать продукт (на кости или мякоть) в барабан насыпью без необходимости сбора продукта и образует три потока на каждый барабан с дальнейшим равномерным распределением.















GEA MULTIDRUM В ДЕЙСТВИИ

Если вы желаете увидеть GEA MultiDrum в действии и убедиться в качестве золотистой корочки «домашнего» стиля, на нашем сайте доступен ряд видеороликов; http://geafoodsolutions.com/multidrum

ОПТИМАЛЬНАЯ ПОДАЧА ВВ БАРАБАНА

Преимущества GEA MultiDrum начинаются с загрузки - продукция может подаваться насыпью. Нет необходимости в установке дополнительных машин. По мере подъема по цепному конвейеру продукт разделяется на три потока, по одному на каждый барабан (два для конфигурации с двойным барабаном шириной 600 мм). Постоянно поддерживается регулируемый уровень муки, поэтому в барабан, вместе с продуктом, подается правильное количество панировки.

ТРОЙНОЙ ВРАЩАЮЩИЙСЯ БАРАБАН

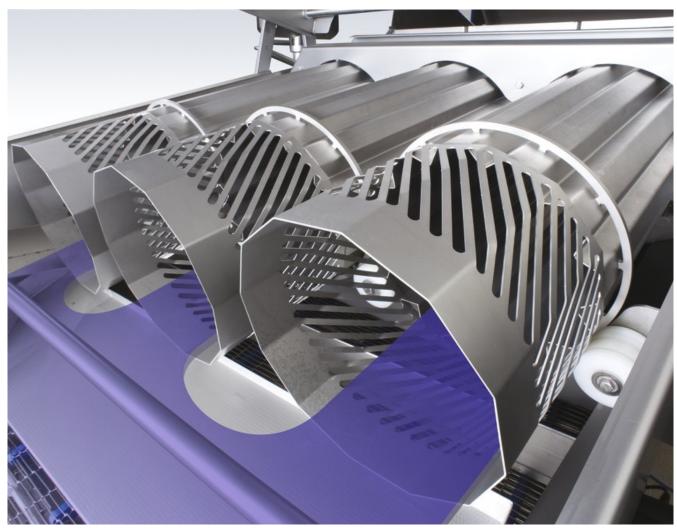
Эта уникальная технология панировки в нескольких барабанах доступна только на панировочных машинах компании ГЕА. Нанесение панировочного слоя в барабане гарантирует «домашний» вид продукта, исключает необходимость использовать шнеки, что сводит к минимуму возможность закупорки оборудования. После обваливания продукта, остатки муки через специальные щели высыпаются из машины, после чего подаются обратно на машину, процесс является непрерывным.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА БЕЗ ЗАТРАТ

На выходе из барабана продукт уже равномерно распределяется по транспортерной ленте, что исключает необходимость устанавливать дополнительное оборудование (что удлиняет линию) или использовать рабочую силу. Для эксплуатации панировочной линии с использование GEA MultiDrum требуется до 80% меньше физического труда!



Эти продукты с золотистой корочкой выглядят так, как будто их изготавливал опытный кулинар, но на самом деле это продукты массового производства.



Контроль толщины и внешнего вида панировочного слоя

Регулируемый уровень муки, угол наклона и скорость барабана

В дополнение к сокращению трудовых затрат и экономии пространства, инновационная технология GEA MultiDrum обеспечивает высокую степень контроля процесса. Данная технология позволяет контролировать и устанавливать процентное соотношение продукта и панировочного слоя и производить изделия с идеальным «домашним» видом.

КОНТРОЛЬ ПАНИРОВОЧНОГО СЛОЯ

Для приготовления идеального «домашнего» продукта в строгом соответствии с рецептами или требованиями к продукции GEA MultiDrum оснащен функциями регулировки толщины слоя муки, угла наклона и скорости вращения барабана, что позволяет точно контролировать толщину панировочного слоя.

ЛЕГКОСТЬ ОЧИСТКИ

В отличие от машин с одним барабаном, которые имеют сложный доступ для очистки, барабаны GEA MultiDrum автоматически устанавливаются в положение для очистки, что позволяет тщательно очистить всю машину, включая обычно труднодоступные места под барабаном.

СОКРАЩЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПЫЛИ

Обваливание продукта в барабане способствует образованию огромного количества пыли в рабочей зоне, что увеличивает трудозатраты по очистке, создает некомфортную рабочую атмосферу и даже снижает уровень безопасности при эксплуатации. GEA MultiDrum предназначена для работы с установкой GEA OptiAir, которая на сегодня является наиболее эффективной системой по рециркуляции муки без повышения уровня пыли.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПАНИРОВКА

Инновационные методы нанесения панировки от GEA не ограничиваются «домашним» стилем. Благодаря массовой загрузке продукта и исключению рабочих из процесса распределения продукта по транспортерной ленте, GEA MultiDrum также подходит для нанесения предварительного панировочного слоя. GEA MultiDrum обеспечивает 100%-покрытие и равномерное поштучное распределение продукта на транспортерной ленте после выгрузки из барабана, что обеспечивает высокую производительность и низкие эксплуатационные расходы (см. верхний рисунок на следующей странице).





КОНФИГУРАЦИИ ЛИНИИ

Ниже представлены примеры возможных конфигураций с высокой производительностью и низкими эксплуатационными расходами. Представленные линии комплектуются транспортерной лентой для массовой загрузки продукта. Расход панировочной смеси 25% - 35%. Расширенный вариант (нижний рис.) дает 45%-соотношение продукта и панировочного слоя - между двумя машинами GEA MultiDrum устанавливается GEA OptiFlour. Для производства продукта с «домашней» панировкой как, например, крылышки без костей или куриный попкорн, продукт может подаваться на GEA MultiDrum непосредственно с формовщика, при этом может наноситься 25% - 35% панировочного слоя (рисунок в центре).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Толстый слой панировочного покрытия в «домашнем» стиле
- Массовая загрузка продукта
- Нет необходимости собирать продукт в одном месте
- Идеальное распределение продукта по транспортерной ленте на выходе из барабана
- Снижение труда на 80%
- Сокращение занимаемой площади и длины линии
- Контролируемый уровень толщины панировочного слоя
- Снижение количества пыли в окружающей среде. Отличная доступность для очистки



GEA OptiAir устанавливает мировой стандарт для создания обеспыленной среды в процессах нанесения панировочного покрытия. Разработанная совместно с инновационной системой GEA OptiFlour, установка GEA OptiAir создает свободную от пыли, чистую, безопасную и приятную рабочую среду для оператора. Данная технология также снижает риск перекрестного загрязнения на заводе. GEA MultiDrum полностью совместим с GEA OptiAir. GEA OptiAir позволяет значительно сократить расходы на закупку муки (мука может повторно использоваться во многих процессах), а более короткое время очистки, меньшее потребление воды и снижение затрат на очистку заводского помещение дают еще большую экономию.



Upper: A GEA MultiDrum pre-dust configuration with bulk loading. Middle: a GEA MultiDrum line for formed products like boneless wings and chicken popcorn. Forming machines feed a GEA OptiFlour for a pre-dust followed by the GEA MultiDrum and the GEA EasyFry. Below: A high-pick-up line (up to 45%) with a GEA OptiFlour between two GEA MultiDrum breaders that feed into a GEA EasyFry



Краткая техническая характеристика

| | GEA MultiDrum 600 | GEA MultiDrum 1000 |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Габариты Г x Ш x B | 5300 x 1740 x 1700 мм | 5300 x 2140 x 1700 мм |
| | (209 x 68.6 X 67") | (209 x 84.3 x 67") |
| Ширина ленты | 600 мм (23.6") | 1000 мм (39.4") |
| Скорость | 2.5 до 25 метр/минута | 2.5 до 25 метр/минута |
| Bec | 1000 кг (2205 фунтов) | 1350 kg (2976 фунтов) |
| Мин. высота продукта | 16 мм (0.63") | 16 мм (0.63") |
| Макс. высота продукта | 70 мм (2.76") | 70 мм (2.76") |

| GEA MultiDrum Изделия на кости или без кости с панировкой в «домашнем» стиле, с толстой хр золотистой корочкой, в свободной от пыли среде (в сочетании с GEA OptiAir) и минимизированными трудовыми затратами. | | |
|--|--|--|
| GEA OptiFlour® & GEA OptiAir | Регулировка процесса тонкого просеивания и обваливания; экономия затрат на муку; производственная среда без пыли; производство с применением муки с добавлением семя | |
| GEA CrumbMaster® | Для работы с мелкой и крупно измельченной панировочной крошкой, обеспечивает однородность и качество продукции; удобство при эксплуатации и чистке. | |
| GEA WetCoater & GEA TempuDipper | Нанесение равномерного слоя бездрожжевого теста или теста темпура, несложная очистка. | |
| GEA OptiCoater & GEA OptiDipper | Многоцелевая направленность; ровный слой бездрожжевого теста; дополнительные опции по запросу; исключительная гигиеничность; функция управления рецептурой | |
| GEA TempuMixer | Автоматический смеситель для теста «темпура»; существенная экономия затрат; малые отходы; легкая и безопасная эксплуатация. | |
| GEA BatterMixer | Многоцелевой смеситель бездрожжевого теста, пригодный для молочных смывок и вязкого бездрожжевого теста; удобный при эксплуатации и чистке; ручная подача муки и воды. | |

GEA Mechanical Equipment

GEA Food Solutions Bakel B.V.