



Каталог автоматизации производства

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Бестарное хранение твердых и жидких ингредиентов



В зависимости от модели, открытые или закрытые силосы, наружные или внутри помещения подходят для предприятий, где готовится в больших количествах и по нескольким рецептурам смесь мороженого и тесто для производства вафель или печенья, глазури. Автоматические системы позволяют организовать бестарное хранение, взвешивать, подавать и дозировать согласно рецептуре воду, муку, СОМ, сыворотку, сахар, глюкозу, жиры и микроингредиенты.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Бестарное хранение твердых и жидких ингредиентов

GLOBOSILO



Наружные силосы из нержавеющей стали для порошков и сыпучих продуктов. Globosilos спроектированы и построены внутри специальной башни. Наша эксклюзивная технология сварки не оставляет швов между цилиндрами, сводя к нулю риск загрязнения. Внутренняя поверхность полностью гладкая, чтобы не оставлять остатки еды. Globosilo гигиеничен и безопасен, он оснащен фильтрами для улавливания порошка и системой выпуска воздуха. Соответствует АТЕХ и подходит для всех пищевых ингредиентов, включая абразивные ингредиенты. Экстракция может быть однократной или многократной с псевдооживленным слоем для оксигенации муки, точным управлением FIFO и эффективностью отходов или с вибрационным конусом для всех продуктов, включая абразивные и гигроскопичные продукты, такие как сахар и соль. Включает в себя: дверцу доступа к юбке с замком, люк из нержавеющей стали для контроля очистки и передовые технологии безопасности, такие как группа безопасности для избыточного давления и разрежения, противовзрывной люк и золотниковый клапан. Globosilos может быть оснащен антиконденсационной системой для контроля и регулирования внутренней температуры, а также системами изоляции или сушки в зависимости от хранимого продукта или в случае определенных погодных условий. Интегрированная автоматизация и полная прослеживаемость.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Бестарное хранение твердых и жидких ингредиентов

SILBOX



Модульные и раздвижные внутренние силосы из панелей из нержавеющей или алюминиевой стали. Внутренние силосы из панелей из нержавеющей или алюминиевой стали. Модульные и расширяемые, они обеспечивают максимальную гибкость при хранении муки и порошкообразных ингредиентов. Silbox может быть оборудован псевдооживленным слоем для полного опорожнения продукта по принципу «первым пришел - первым ушел» (FIFO), полной прослеживаемости и максимальной эффективности отходов. Вытяжка с вибрационным конусом для абразивных продуктов, таких как сахар и соль. Специальные решения доступны для кус-кус и коротких макаронных изделий. Гигиеничный дизайн и соответствие АТЕХ, Silbox можно собрать на месте во время установки.

SILSYSTEM



Модульные внутренние силосы из антистатической запатентованной ткани НТ. Экстракция с псевдооживленным слоем или вибрационным конусом, а также распределитель для нескольких линий. Они идеально подходят для муки, сахара и всех основных сырьевых материалов, используемых в любом пищевом процессе, и часто используются в сочетании с системами помола сахара на линиях производства кондитерских изделий. Заземлен благодаря нашей запатентованной технологии эквипотенциальности и соответствию АТЕХ. Силосы Silsystem оснащены передовыми системами безопасности для защиты от избыточного и пониженного давления. Антистатическая ткань, из которой они сделаны (Trevira), также запатентована. Контроль веса в реальном времени, интегрированная автоматизация и полное отслеживание.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Бестарное хранение твердых и жидких ингредиентов

РАЗГРУЗОЧНЫЙ СУМК



Станции разгрузки мешков переменной производительности, подходящие как для загрузки силосов, так и для непосредственной подачи в линии. Станции разгрузки мешков переменной производительности, подходящие как для загрузки силосов, так и для непосредственной подачи в линии. Эргономичен и подходит для сумок любого размера, может использоваться в батарее для больших объемов производства. Вытяжка с помощью вибрационного конуса и дозирование поворотным клапаном или подающим шнеком. Доступна модель со встроенной конвейерной лентой для прямой загрузки силосов. Он ниже, проще, быстрее и включает в себя встроенный фильтр и подающий шнек. Нет моста и может использоваться под давлением.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



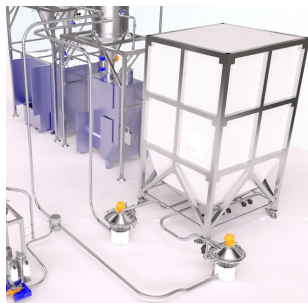
info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Бестарное хранение твердых и жидких ингредиентов

TREVIBOX



Trevibox - это внутренний силос в антистатическом тканевом силосе Trevira, оборудованный псевдооживленным слоем. Модель Trevibox включает в себя все эти функции и добавляет преимущества Silbox. Добавление псевдооживленного слоя позволяет проводить извлечение в хронологическом порядке с помощью логики FIFO, что значительно улучшает процесс отслеживания. Trevibox имеет более высокую дозирующую способность во всех процессах, включая дозирование под давлением, и обеспечивает многократную экстракцию без переминок. Оксигенация муки в псевдооживленном слое приводит к решающему улучшению качества муки с более быстрым, но естественным созреванием, которое улучшает реологические свойства муки без использования добавок. Мука в псевдооживленном слое намного лучше подходит для выпечки хлеба, так как лучше реагирует на все виды обработки, от приготовления теста до ферментации. Тесто более эластичное и легче в работе. Оно легче впитывает воду и легче удерживает газ во время закваски. Хлеб из хорошо насыщенной кислородом муки более мягкий благодаря более альвеолярному продукту и более усвояемому, поскольку оксигенация обеспечивает более длительное заквашивание. Соответствие ATEX и заземление благодаря нашей запатентованной технологии эквипотенциальности, Trevibox поставляется с передовыми системами безопасности для защиты от избыточного и разреженного давления. Контроль веса в реальном времени, интегрированная автоматизация и полное отслеживание.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Бестарное хранение твердых и жидких ингредиентов

БОЛЬШАЯ СУМКА РАЗГРУЗЧИКА



Станции разгрузки биг-бэгов переменной вместимости, подходящие как для загрузки силосов, так и для непосредственной подачи в линии. Станции разгрузки биг-бэгов переменной вместимости, подходящие как для загрузки силосов, так и для непосредственной подачи в линии. Эргономичные системы, позволяющие перерабатывать пакеты. Они оснащены цепным держателем для подъема пакетов, устройствами для легкой разгрузки и переключения, а также простой блокировкой. Многоканальная подача и доступна в комбинированной версии со станцией разгрузки.

TRIMIX



Модульные и расширяемые герметичные установки для автоматического дозирования порошкообразных и гранулированных второстепенных ингредиентов. Системы Trimix состоят из модульных и расширяемых герметичных устройств для автоматического дозирования порошкообразных и гранулированных второстепенных ингредиентов, способных обрабатывать сложные материалы, такие как сухое молоко, какао-порошок, соль и другие. Система Trimix удовлетворяет ваши потребности в высокой точности и надежности как объемных, так и весовых дозировок. Абсолютно гигиеничен благодаря системе отвода пыли, действующей непосредственно во время выгрузки каждого блока, что предотвращает утечку порошка в окружающую среду, и пневматическому транспорту, удаляющему остатки внутри блоков хранения или накипи во время дозирования в направлении системы линий. Он подходит для производства кондитерских изделий, таких как закуски, печенье, выпечка, торты, шоколад, конфеты, напитки, а также хлебобулочные изделия, такие как хлеб, пицца, короткая и длинная паста. Весы могут быть мобильными или фиксированными: модель TME с фиксированными весами обеспечивает сверхбыструю разгрузку и большее количество партий с исключительно точным дозированием, что идеально подходит для больших объемов производства.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Бестарное хранение твердых и жидких ингредиентов

РЕЗЕРВУАРЫ ДЛЯ ЖИДКОСТИ



Внутренние и внешние резервуары для жидкостей из нержавеющей стали различных размеров. Внутренние и внешние резервуары для жидкостей из нержавеющей стали переменного размера для хранения жидкого сахара, такого как глюкоза, сироп, фруктоза, инвертированный сахар, а также масла, жира, яиц и др. Двойная рубашка и / или изоляция, с блоком контроля температуры для управления процессами нагрева и охлаждения. Емкости для жидкости используются в системах производства инвертированного сахара, системах ферментации, дозировании холодного жира и системах дозирования жидкого жира.

CIP



Система очистки для полной гигиены резервуаров и трубопроводов, особенно рекомендуется для процессов, включая масло, яйца и дрожжи. Ручная или автоматическая промывка, очистка, рециркуляция и восстановление благодаря интегрированному управлению насосами и клапанами на трубопроводах.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Подача и дозировка



В зависимости от модели компоненты и системы для экстракции, просеивания, дозирования и взвешивания порошков и жидкостей из силосов и бункеров подходят для: детского и функционального питания, хлебобулочных изделий и печенья, напитков, какао, злаков, химикатов, шоколада, кондитерских изделий, кондитерских изделий. Яйца, молочные продукты, яйца, мука, глюкоза и сироп, масло и жиры, макаронные изделия, корм для домашних животных, премикс, соль и добавки, сахар, дрожжи и закваски.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Подача и дозировка

ТРАНСПОРТ



Пневматическая транспортировка порошков и сыпучих продуктов и насосы для жидких продуктов. Пневматическая транспортировка порошков и гранулированных продуктов всасыванием или сжатием при низком давлении или плотной фазой, а также механическая транспортировка с помощью подающих шнеков, ремней и цепей. Центробежные и объемные насосы для жидких продуктов. Трубы из нержавеющей стали, изолированные или с подогревом. Поднимите девиатор для разделения пневматических линий, со встроенным переходником и всеми частями, контактирующими с продуктом, из нержавеющей стали. Девиаторы силы тяжести с одним или несколькими способами разгрузки на бункерах и смесителях. Системы безопасности, включая клапаны избыточного давления на силосах, систему SERATIS при загрузке, диспергирующие клапаны, магниты, реле давления и датчики. Задвижки для предотвращения распространения взрывов и пламени в транспортной системе. Воздух полностью дезинфицирован с помощью системы фильтрации, автоматического удаления остатков и системы мойки CIP. Комплексная автоматизация всех операций по транспортировке и обеспечению безопасности, а также управление всеми коммуникациями на сенсорной панели. Наша транспортная система предназначена для оптимизации потребления энергии с индивидуальным анализом энергетического воздействия. Мы используем только высокоэффективные двигатели, такие как двигатели IE3, для экономии энергии и сокращения выбросов CO₂.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



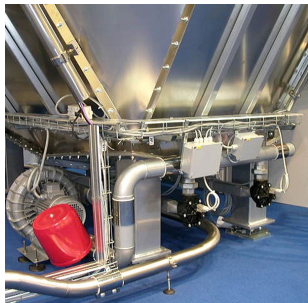
info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Подача и дозировка

ДОБЫЧА



Компоненты и системы для однократного или многократного извлечения порошков и жидкостей из силосов и бункеров. Вытяжка из силосов может быть однократной или многократной с помощью многолинейного распределителя, на вибрирующем конусе или в системе псевдооживления для более непрерывного движения продукта. Поворотные и дроссельные клапаны для пневмотранспорта и подающие шнеки для точного дозирования из силосов и бункеров. Системы экстракции микроингредиентов в дозируемых контейнерах, стационарные или мобильные, в зависимости от потребностей продукта и процесса. Все системы вытяжки полностью автоматизированы для опорожнения в хронологическом порядке и могут управляться с сенсорной панели для обслуживания.

Просеивание



Системы просеивания порошков для обеспечения пищевой безопасности, для пневматической или гравитационной транспортировки, а также для экстракционных конусов. Vibrosifters для пневматических линий переменного размера и емкости, снабженный контейнером и просеивания сетки из нержавеющей стали, несущая конструкцию из окрашенной стали, передающего сокращение, чтобы избежать образования несвежего продукта, автоматическое удаление примесей на канале высылки, подключение к пневматической линии в и наружу, антивибрационные устройства и виброгруппу с мотовибратором. Вибросифтер для гравитационных линий с двойным просеивателем, оснащенный контейнером и просеивающей сеткой из нержавеющей стали, несущая конструкция из окрашенной стали, сокращение подачи во избежание образования несвежего продукта, автоматическое удаление примесей в канале выталкивания, вход с высокого и двойного выхода, антивибрационные устройства и виброгруппа с мотовибратором. Просеивающий комплект для экстракционных конусов с сеткой и фиксирующим кольцом для станций разгрузки.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Подача и дозировка

ДОЗИРОВКА И ВЗВЕШИВАНИЕ



Системы для взвешивания и дозирования порошков и жидкостей в конце линии через модульные бункеры для порошков и резервуары для жидкостей, контролируемые электронными измерительными весами для взвешивания. Дозирование может быть непрерывным или периодическим, положительным, по потере веса, по объему или по весу. Высокоточное дозирование микрокомпонентов, таких как соль, улучшители, ароматизаторы, специи, крахмал, включения и другие добавки. Приготовление, хранение и дозирование солевого раствора и инвертного сахара. Холодное и горячее дозирование жиров. Процесс дозирования координируется интегрированной системой автоматизации, включающей сенсорную панель управления производственным процессом (управление рецептами, производство, параметризацию продукта и бункера) и нашим программным обеспечением TRACKING SYSTEM для полной прослеживаемости с оцифровкой посредством штрих-кода движения всех ингредиентов. Наша СИСТЕМА ОТСЛЕЖИВАНИЯ включает менеджеров по рецептам, ингредиентам и складам, а также анализ истории производства.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

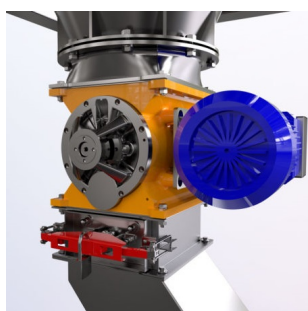
Подача и дозировка

3 в 1



Устройство 3 в 1 (взвешивание, фильтрация, смешивание) взвешивает ингредиент, отделяет воздух от продукта во время пневматической транспортировки и, наконец, смешивает, все в одном устройстве. Вертикальный блендер внутри - это система для производства премикса, которая обеспечивает максимальную гибкость в широком спектре пищевых секторов. Он быстрый, точный и чистый, доставляет однородную смесь порошков даже для количества менее 1% в течение 3-5 минут. Его можно дозировать в миксере в виде одного раствора или путем потери веса небольшими порциями. Блендер полностью автоматизирован и оптимизирует время смешивания и производства, поскольку смесь уже однородна еще до того, как попадет в смеситель. Устройство 3 в 1 можно использовать вместо дозирующего бункера, а его скорость делает его очень подходящим для систем непрерывного смешивания. В установках с несколькими линиями его можно комбинировать с бункерами для достижения максимальной гибкости производства. Доступен в объемах от 60 до 1000 литров, может загружаться пневматически или самотеком. Он оснащен золотниковым клапаном, а извлечение осуществляется поворотным клапаном или подающим шнеком. 3 в 1 изготовлен из нержавеющей стали и соответствует требованиям АTEX. Гигиеничный дизайн с полным сливом, легко чистится, полностью проверяется и моется. Интегрированная автоматизация и полная прослеживаемость.

РОТАЦИОННЫЙ КЛАПАН



Вытяжная и дозирующая машина. Подходит для всех порошков с промывкой для абразивных продуктов. Обеспечивает точное дозирование на пневмотранспортных линиях. Различный размер и вместимость. Возможна гравитационная разгрузка.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



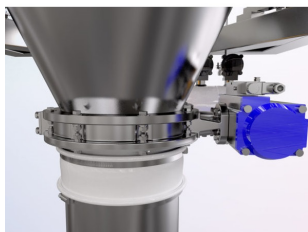
info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Подача и дозировка

ДВУСТВОРЧАТЫЙ КЛАПАН



Машина для извлечения и запираания, обеспечивающая герметичность до 1,5 бар. Никаких утечек и потерь при загрузке. Подходит для всех порошков и абразивных материалов благодаря прокладке из долговечной антиабразивной резины. Корпус из чугуна, диск из нержавеющей стали, индуктивный концевой выключатель, пневматический привод двойного действия и индуктивный концевой выключатель. Температура эксплуатации до 100 ° С.

ПОДЪЕМНИК



Линейный переключатель для пневматических транспортных линий с отдельными путями для предотвращения загрязнения продукта. Подходит для всех порошков.

СЛАЙД КЛАПАН



Система защиты от взрыва, которая быстро изолирует контейнер, чтобы остановить распространение события. Может быть установлен на пневмотранспорте как всасыванием, так и давлением. Подходит для всех порошков, в том числе абразивных.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

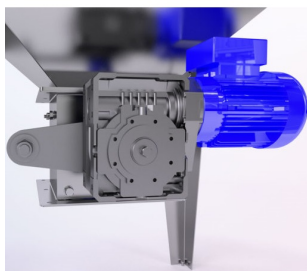
Подача и дозировка

МАГНИТ



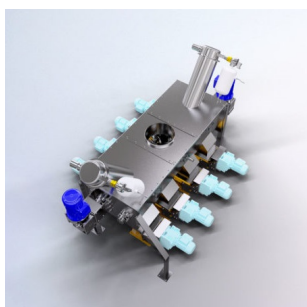
Система безопасности для предотвращения загрязнения металлическими частями и повреждения оборудования, удаляющая посторонние предметы из оборудования, установленного ниже по потоку. Магниты закрыты съемной трубкой и не соприкасаются с продуктом. Легко чистится и подходит для всех порошков.

КОМПАКТНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ



Экстракционная машина для измельчения комков для обеспечения однородности продукта в линиях пневматической транспортировки. Подходит для всех продуктов, образующих комки и обычно используемых с хранением сахара.

МНОГОЛИНИЙНЫЙ ДИСТРИБЬЮТОР



Экстракционная машина для распределения продукта от точки подачи до 8 на линиях пневмотранспорта. Подходит для всех порошков и соответствует требованиям АТЕХ.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Автоматизация



Компоненты или полные системы для автоматизации всех операций, включая управление производством на ПЛК с HMI, полную прослеживаемость и управление складом на собственном программном обеспечении, полный обмен информацией с базой данных SQL, считывание кодов, роботизированная укладка в короба, палетизирование и контроль веса в реальном времени.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



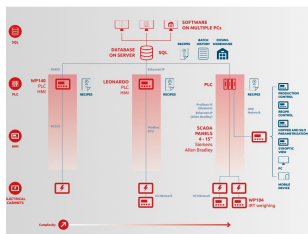
info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Автоматизация

КОМПЛЕКСНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ



Мы предоставляем систему «под ключ» с автоматизацией. Проектирование аппаратного и программного обеспечения полностью выполняется собственными силами, и каждая система является результатом многолетнего опыта параллельной разработки наряду с механической стороной. С командой из 24 программистов мы обеспечиваем техническую и человеческую преемственность за счет разработки проекта, который может стать очень конкретным и сложным. Наши решения обеспечивают полную горизонтальную и вертикальную интеграцию, управляя диалогом и данными, полученными другими партнерами, работающими на линиях, после дозирования и до управления сырьевыми ингредиентами. Для управления производственными операциями предусмотрены различные HMI, соответствующие различным потребностям: персонализированная сенсорная панель с диагональю 4–15 дюймов на платформе Siemens или Allen Bradley для нестандартных процессов; собственный ПЛК Leonardo для типовых процессов; Весовой процессор WP140 с ЖК-дисплеем для простого однострочного производства; Блок местного управления для контроля веса в реальном времени; Для управления данными процесса встроенное программное обеспечение системы отслеживания обеспечивает: полную прослеживаемость, управление складом, полный обмен информацией с базой данных SQL, связь с ERP / MES. Команда автоматизации обеспечивает полную поддержку 24/7.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Автоматизация

ПАНЕЛИ ОПЕРАТОРА



Сенсорные панели, обеспечивающие управление производством на одной или нескольких линиях, включая создание рецептов и управление ими, параметризацию ингредиентов и бункеров, синоптический обзор с обслуживанием инженерных сетей. Для управления производственными операциями предусмотрены различные HMI, соответствующие различным потребностям: настраиваемая сенсорная панель 4-15 дюймов на платформе Siemens или Allen Bradley для нестандартных процессов, собственный ПЛК Leonardo для типичных процессов Весовой процессор WP140 с ЖК-дисплеем для простого производства в одну линию Блок местного управления для контроля веса в режиме реального времени. Команда автоматизации обеспечивает полную круглосуточную поддержку, которая включает: тестирование, оптимизацию, запуск и обучение, удаленную поддержку всех инструментов с визуализацией в реальном времени в сети VPN. удаленное управление производством и вмешательство в исходный код виртуальные и персонализированные учебные пособия, интерактивная помощь с выделенными устройствами поддержка со стороны местных команд, которые полностью обучены работе с нашими устройствами и являются частью нашей глобальной сети.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



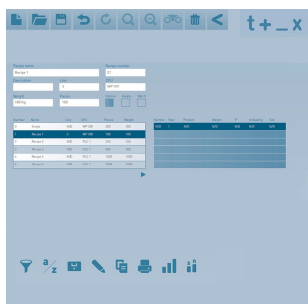
info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Автоматизация

ОТСЛЕЖИВАЕМОСТЬ



Родное программное обеспечение, обеспечивающее контроль процессов, отслеживаемость, управление складом и полный обмен информацией. Для управления данными процесса наше собственное программное обеспечение системы отслеживания обеспечивает: полную прослеживаемость, управление складом, полный обмен информацией с базой данных SQL. Связь с ERP / MES. Наша система отслеживания обеспечивает хранение и историю данных рецептов, отчет о сопоставлении, отчет о расходе материалов с динамической визуализацией и оцифровкой всех перемещений материалов с помощью системы штрих-кодов. Команда автоматизации обеспечивает полную круглосуточную поддержку, которая включает в себя: тестирование, оптимизацию, запуск и обучение, удаленную поддержку всех инструментов с живой визуализацией в сети VPN, удаленное управление производством и вмешательство в исходный код, виртуальные и персонализированные руководства, живая помощь с выделенными устройствами, поддержка от местных команд, которые полностью обучены работе с нашими устройствами и являются частью нашей глобальной сети.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Решение специальных задач



В зависимости от модели, различные специализированные системы, подходящие для: детского и функционального питания, хлебобулочных изделий и печенья, напитков, круп, кондитерских изделий, молочных продуктов, муки, масел и жиров, макаронных изделий, кормов для домашних животных, премиксов, закусок, сахара, дрожжей и закваски.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



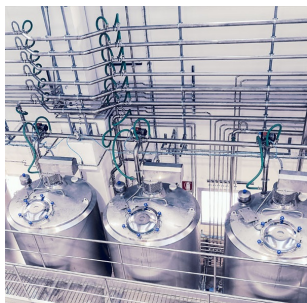
info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Решение специальных задач

ФЕРМЕНТАЦИЯ



Ферментеры, дрожжевые плавильные машины и растворители для повторной обработки хлеба для закваски, предварительного замешивания и образования пули. Для здоровых, натуральных и ароматных продуктов с длительным сроком хранения. По этой причине он особенно подходит для производства ржаного, пшеничного и мультизернового хлеба, пиццы, фокачче, бриошей и крекеров. Наша технология ферментации очень универсальна и разнообразна. Мы предлагаем ферментеры, дрожжевые плавильные машины и растворители для переработки хлеба для закваски, предварительного замешивания и приготовления пулов. Системы обладают широкими возможностями настройки и могут быть автономными или легко интегрироваться в производственный процесс, что позволяет выпекать хлеб как прямым, так и непрямым двухэтапным методом, в зависимости от потребностей производителя. Они имеют модульную конструкцию и подходят для малых, средних и больших производственных линий. Наши системы полностью сохраняют характеристики сырья и соответствуют самым высоким стандартам гигиенического производства. Изготовленные из нержавеющей стали системы легко чистятся и могут быть оснащены системой очистки CIP или PIG. Ферментация улучшает качество конечного продукта и рационализирует задействованные ресурсы, экономя место, рабочую силу, добавки и дрожжи.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Решение специальных задач

ОХЛАЖДЕНИЕ МУКИ



Централизованная система для постепенного достижения заданной температуры, основанная на прямом обмене предварительно охлажденным воздухом через псевдооживленный слой. Правильное и линейное управление температурой теста имеет важное значение при выпечке хлеба и подобных процессах. Сезонные изменения вызывают значительные колебания температуры рабочей зоны и сырья, влияя на время закваски и создавая неравномерность готового продукта. Мы предлагаем централизованную систему охлаждения для постепенного и автоматического достижения заданной температуры, основанную на прямом обмене предварительно охлажденным воздухом через псевдооживленный слой. При постоянной температуре муки в смеси конечный продукт остается неизменным круглый год. Благодаря повышенной обменной способности и большему потоку воздуха наша система была недавно усовершенствована, чтобы автоматически и независимо нагреть муку до температуры, необходимой для дальнейшей обработки. Таким образом, это очень рациональная и точная система, которая устраняет необходимость в охлаждающих агентах, таких как охлажденная вода или лед, и в постоянном ручном вмешательстве, которое они требуют. Охлаждающие агенты не только увеличивают ненужные затраты на процесс, но и приводят к мгновенному снижению температуры и нестабильности температуры с течением времени.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Решение специальных задач

САХАРНАЯ МЕЛЬНИЦА



Система для измельчения кристаллического сахара с автоматической подачей и резервуар для хранения с мешалкой, чтобы избежать скопления продукта и облегчить его разгрузку. Сахарный завод позволяет вам создавать всегда свежий и контролируемый продукт при полной независимости, с учетом требований к размеру и количеству частиц для каждого производства. Система оснащена предохранительными устройствами, такими как противовзрывной люк и закалочный клапан, а также пылеулавливающим фильтром. Полностью герметичный. Отсутствие утечки в окружающую среду благодаря системе рециркуляции воздуха. Очистка сахара с помощью встроенного просеивателя и магнитного детектора перед мельницей дополнительно гарантирует безопасность и гигиену.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Решение специальных задач

ИНВЕРТИРОВАННЫЙ САХАР



Системы подготовки, хранения и дозирования инвертного сахара. Инвертированный сахар обладает обширными преимуществами: его подслащивающая способность примерно на 20-25% выше, чем у сахарозы, что значительно снижает потребление; он снижает температуру замерзания и задерживает кристаллизацию, а также улучшает стойкость кремов и делает мороженое и начинки более кремообразными. Он очень полезен для глазури и глазури и обеспечивает однородную мягкую середину конфет и шоколадных конфет; благодаря более высокому сродству с водой, его можно использовать в качестве увлажнителя в пирожных и аналогичных продуктах, и он улучшает цвет и вкус, а также свежесть; ускоряет выпечку и придает мягкость выпечке инвертный сахар с меньшей степенью кристаллизации создает более гладкую текстуру и улучшает ощущение во рту; из-за наличия свободной фруктозы и ее естественной близости к фруктовым ароматизаторам, она используется в безалкогольных напитках, а также в кондитерских или хлебобулочных изделиях, содержащих фрукты или фруктовые ароматизаторы; он придает более насыщенный цвет корочке хлеба и выпечки, поскольку усиливает реакцию Майяра, химическую реакцию между аминокислотами и сахаром, которая придает характерный цвет и аромат подрумяненной пище; он идеально подходит для использования в энергетических напитках и спортивных напитках, потому что фруктоза более насыщает и из-за добавленного вкуса глюкозы и фруктозы. Наша система занимается подготовкой, хранением и дозированием инвертного сахара.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Решение специальных задач

УЧЕТ ХОЛОДА



Технология дозирования холода в пастообразном виде жира, маргарина и масла. Холодное дозирование жира, маргарина и масла в виде пасты через закрытую систему, которая позволяет полностью контролировать температуру продукта до и после дозирования. Дозирование холодного жира стабилизирует температуру и сохраняет органолептические характеристики таких ингредиентов, как жир, маргарин и масло. Дозирование в виде пасты позволяет получить продукт, который легче смешивается с тестом, и он особенно подходит для производства печенья, тортов и других кондитерских изделий. Это также обеспечивает экономию времени, более высокую гигиену в складских и производственных помещениях и точное дозирование из-за отсутствия воздуха в трубе. Полностью автоматизированный и отслеживаемый. Процесс включает ручную загрузку блоков в взвешенный резервуар с двойной рубашкой и транспортировку к месту разгрузки через шнековый насос и трубу с рубашкой. Затем продукт дозируется в чашу через массовый расходомер при той же температуре, что и блок, изначально вставленный в систему.

ЖИРНЫЙ БАК



Дозирование жирных продуктов в жидкой форме в резервуарах из нержавеющей стали с системой нагрева, оптимизированной циркуляцией и ножом для резки жира на нескольких уровнях.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Решение специальных задач

СИСТЕМА ПЕРЕРАБОТКИ ЛОМА



Полностью автоматизированные системы переработки обрезков хлеба и печенья. Полностью автоматизированные системы переработки хлеба и аналогичных продуктов, таких как тосты, буханки и сэндвичи. Конечный продукт может быть возвращен в производство вместо муки, продан, использован на корм животным или снова переработан для производства гренок или панировочных сухарей. Системы доработки печенья также полностью автоматизированы и позволяют повторно использовать порошки на производственной линии. Продукт можно поставить прямо на конвейерную линию. Переделка производственных отходов полезна для планеты и приводит к отличной окупаемости умеренных инвестиций в течение короткого периода времени. Этот процесс устраняет необходимость хранить отходы и гарантирует получение конечного продукта высокого качества без потери белков по сравнению с мукой, используемой в начале процесса.

СОЛЕННЫЙ РАСТВОР



Централизованные системы производства, хранения и дозирования солевого раствора. Идеально, когда необходимо холодное тесто (ниже нуля), чтобы предотвратить быстрое нагревание во время таких процессов, как ферментация, и избежать проблемы замерзания воды. Солевой раствор также облегчает добавление соли в тесто.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784

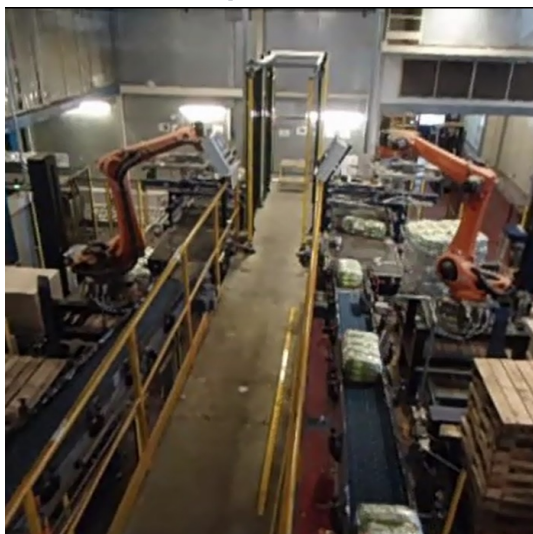


info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Конец линии, укладка в короба, упаковка и паллетирование



Встроенные / специализированные камеры для укладки на поддоны с роботом и автоматической и программируемой системой укладки на поддоны. Разработанные специально для нужд клиентов, они могут управлять от одной до пяти поддонов с 5 продуктами одновременно с помощью всего лишь одного робота. Однако можно управлять поддонами разных размеров и из разных материалов одновременно. Системы могут быть укомплектованы этикетировочными машинами или маркерами, определяющими идентификацию поддона. Поставляем конвейеры для укладки продукта на поддоны и конвейеры для поддонов. Можно интегрировать упаковщики поддонов для стретч-пленки и предоставить программные интерфейсы для интеграции с автоматическими шаттлами, такими как AGV или LGV, от любого поставщика.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



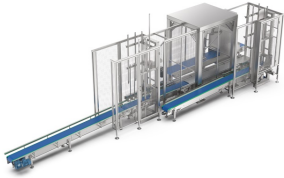
info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

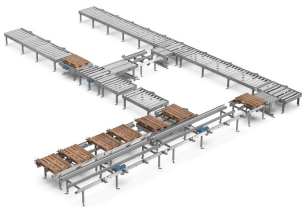
Конец линии, укладка в короба, упаковка и паллетирование

Комплексные системы паллетирования



Сложные системы укладки на поддоны с роботизированной системой, работающей автоматически, с возможностью укладки на поддоны нескольких линий на одном роботе и управления сложными системами с одновременным производством нескольких поддонов. Система всегда разрабатывается в соответствии с конкретными потребностями клиента в отношении продуктов, типов и схем укладки на поддоны, скорости и доступного пространства. Возможна поставка систем, которые работают в экстремальных условиях, таких как холодильные камеры при -30°C . Системы всегда интегрируются компанией Stim, которая также заботится об управлении кодами продуктов и управляемыми упаковками, имея возможность гарантировать идеальную прослеживаемость продукта от входа на завод до готового поддона. Все паллетоукладчики могут быть укомплектованы системами считывания кода (QR-бар и т. Д.) Или системами технического зрения для управления качеством и определения целостности упаковки. Захваты роботов всегда адаптируются к обрабатываемым продуктам, чтобы гарантировать их захват и точное позиционирование, а также избежать повреждений.

Линия упаковки продуктов



Продукты упаковываются в коробки с использованием роботизированных систем, которые могут использовать как флекспикеры (ссылка на флекспикер), так и антропоморфных роботов, как в боксе с мешками из 4 прыжков на сковороде. Системы отличаются особой гибкостью с точки зрения размера и объема упаковываемых продуктов и представляют собой решения, которые всегда настраиваются в соответствии с потребностями клиента.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com