

## Охлаждение хлеба, батонов на спиральных конвейерах.

Охлаждение продукции один из самых важных и долговременных процессов в хлебопекарном производстве. Перед упаковкой, продукт должен остыть до температуры, при которой не будет образовываться конденсат. Только в этом случае гарантируется хороший внешний вид и долговременное хранение продукта. Лучший товарный вид продукта получается в процессе естественного охлаждения, без применения климатических установок, однако в этом случае процесс охлаждения будет очень длительный (от 0,5 ч до 3-5 часов.) Лучшее решение для столь длительного процесса - спиральный конвейер (кулер). Ввиду спиральной геометрии расположение ленты в пространстве, достигается возможность накопления большой длины ленты в минимальном объёме, что позволяет существенно экономить производственные площади. Кроме того, на ленте спирального конвейера продукт транспортируется максимально деликатно, без изменения своего положения относительно ленты.

Для поддержания заданной температуры в помещении, применяется система вытяжной вентиляции.



Мы имеем большой опыт в проектировании и изготовлении спиральных конвейеров. Применения комплектующих лучших мировых производителей, позволяет выпускать надёжные конвейеры, выгодно отличающиеся по соотношению цена/качество.

Ведущую роль в надёжности спирального конвейера имеет конвейерная лента. Мы используем лучшую ленту, специально разработанную для охлаждения хлебобулочной продукции - **HABASIT M5290 (93)**. Лента имеет следующие характеристики:

- Шаг ленты - 2 "
- Открытая поверхность ленты - 55%
- Открытая контактная поверхность - 85%
- Материал ленты - полипропилен, полиацетал.
- Коллапс фактор - 1,5...1,7.
- Номинальная нагрузка на разрыв - 21000 Н/м.

По своим характеристикам, таким как открытая поверхность и нагрузка на разрыв, лента максимально приближается к металлическим лентам. Однако, самый маленький, среди конкурентов, коллапс фактор позволяет получить существенно меньший наружный радиус спирали, при сохранении ширины ленты. А значительное удобство при обслуживании пластиковой модульной ленты делает её наиболее предпочтительной для спиральных конвейеров.



При необходимости, спиральный конвейер может быть помещён внутрь теплоизолированной камеры, где необходимые параметры воздуха (температура и влажность) будут поддерживаться автоматически установкой климат-контроля. Возможны дополнительные опции, такие как:

- тонкая фильтрация воздуха, поступающего в камеру,
- обеззараживание.

Мы также производим спиральные конвейеры с нержавеющей сеткой. Сетка подходит для тех же процессов, что и модульная лента, но считается что сетка более долговечна. Производитель сетки «TwenteBelt», Голландия.



Спиральные конвейеры опционально оснащаются системой мойки.



Кроме систем охлаждения хлебобулочной продукции, мы предлагаем всю систему транспортной логистики:

- Устройства съема продукта с пода печи,
- транспортные линии любой сложности, с учетом всех особенностей планировки цеха,
- системы переориентирования продукта,
- системы объединения (разъединения) потоков.



**Адрес:** 197348, Санкт-Петербург, Коломяжский пр., д. 10 [www.конвейер.рф](http://www.конвейер.рф)  
**Тел./Факс:** (812) 3290734, 3290735 **E-mail:** [info@ptgroup.ru](mailto:info@ptgroup.ru)