

### **Линия расстойки тестовых заготовок.**

Для расстойки тестовых заготовок нашей компанией разработан специальный комплекс оборудования, состоящий из спирального конвейера, установки климат-контроля, теплоизолированной камеры.



Применение спирального двухбаранного конвейера в расстойной камере является лучшим решением по своей универсальности. Продукт не меняет своего положения на ленте, не деформируется и не пересыпается. Широкий диапазон регулирования скорости движения ленты позволяет растаивать, как маленький продукт - сушку (~20 мин), так и большой - баранку (~50-60 мин). Вход на конвейер и выход с него распложены на одной высоте, что позволяет строить удобные транспортные линии. Надёжность спирального конвейера производства П.Т.Групп, применение комплектующих лучших мировых производителей, практическое отсутствие необходимости в обслуживании делает его незаменимым видом оборудования в производстве бараночных изделий.





Установка климат контроля имеет полностью автоматическое управление. Необходимо всего лишь подвести к ней пар и выставить на пульте управления желаемую температуру и влажность. Точность поддержания указанных выше параметров в пределах 1%. Установка климат-контроля имеет систему принудительной конвекции воздуха, что позволяет иметь равномерную воздушную среду по всему объёму камеры.

