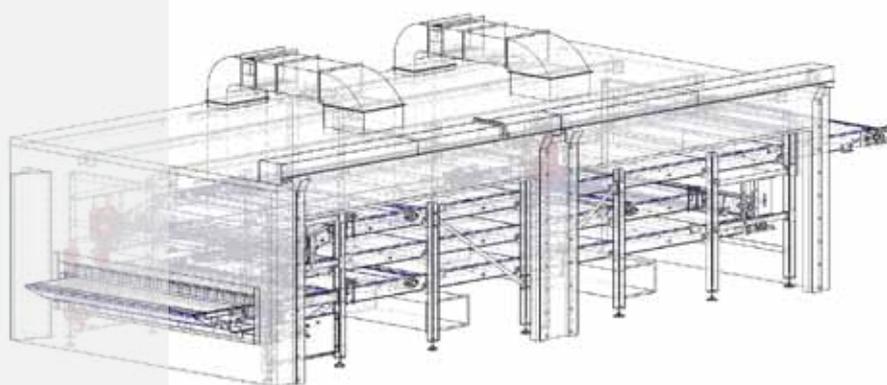


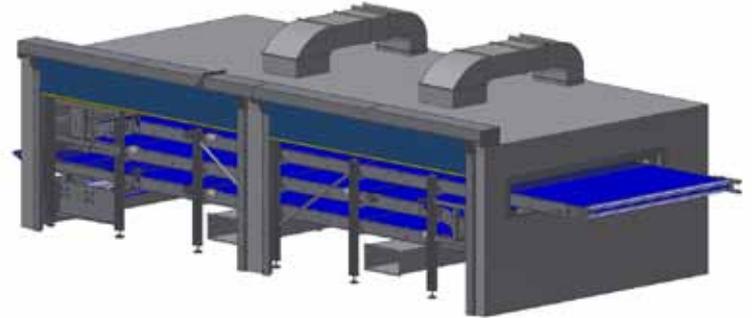
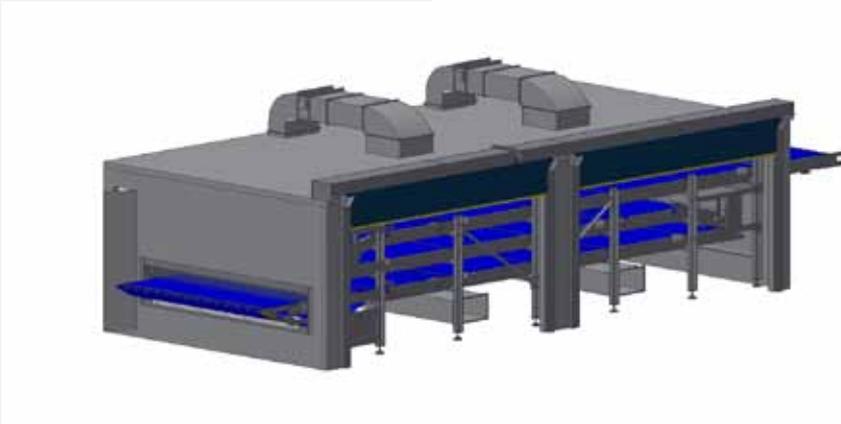


Lebensmittelverarbeitung

Tunnelfördersysteme



DE



Wir für Ihren Erfolg

Wir sind Ihr kompetenter Partner für Maschinen und Anlagen zum Frieren, Kühlen, Gären und Kochen/Pasteurisieren von Lebensmitteln. Unsere schlüsselfertigen Systeme vereinfachen und beschleunigen Ihren Herstellungsprozess.

Wir

ENTWICKELN, KONSTRUIEREN, FERTIGEN, AUTOMATISIEREN darüber hinaus maßgeschneiderte Komplettsysteme für jede beliebige Anwendung.



Tunnelvarianten

Frosten



- programmierbare Gefrierzeiten mit stufenlos einstellbarer Betriebstemperatur
- Kältemedium kundenspezifisch anpassbar

Kühlen



- programmierbare Kühlzeiten mit stufenlos einstellbarer Betriebstemperatur
- Kältemedium kundenspezifisch anpassbar

Gären

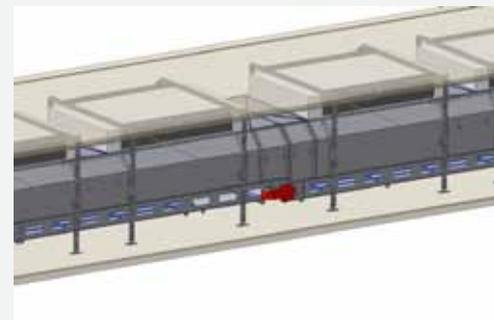
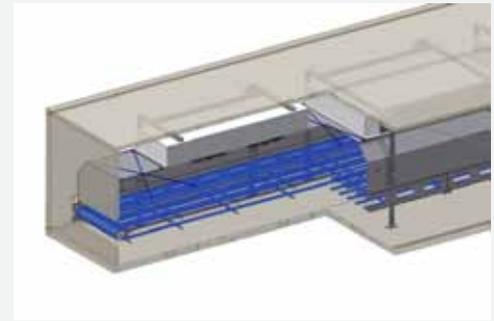
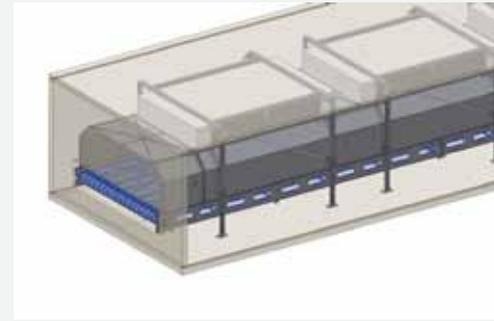


- bedarfsgesteuerte Temperatur- und Feuchteregelung
- produktabhängige Klimazonen
- frequenzgeregelte Ventilatoren bieten optimale Luftgeschwindigkeit

Kochen/ Pasteurisieren



- dampfbeheizt oder nach Konvektorprinzip
- produktspezifische Regulierung der Heizzeit und Temperatur



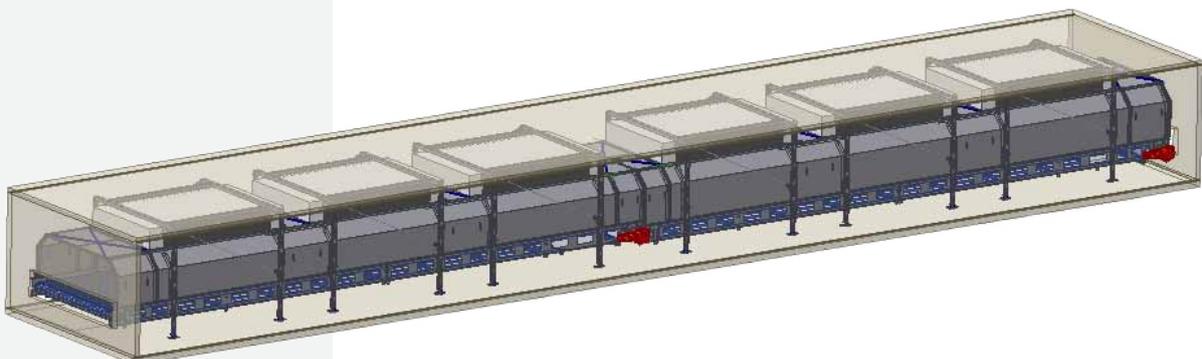
Variabilität & Flexibilität

- Anpassung des Produkteinlaufes & -ablaufes an Produktionsbedingungen und Platzverhältnissen
- Individuelle Anpassung der Bandbreite & -höhe
- vertikale und horizontale Luftführung möglich
- stufenlose Regelung der Temperatur und Durchlaufgeschwindigkeit entsprechend den Produkthanforderungen



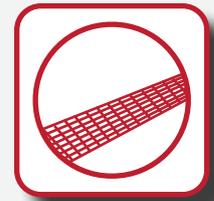
Produktorientierung

- Anpassung an nahezu alle Produkthanforderungen durch frei programmierbare SPS-Steuerung



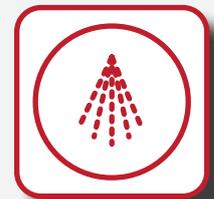
Gurtoptionen

- Gurtsysteme aus Kunststoff oder Metall vom namenhaften Hersteller verfügbar
- mit oder ohne Seitenkanten



Reinigung

- komplette Innenraumreinigung durch Druckleitungssystem mit Reinigungsdüsen
- automatisches Reinigungsprogramm (Schäumen, Spülen, Desinfizieren)



Sicherheit

- Investition in allerhöchste Zuverlässigkeit und hohe Lebensdauer
- Technik ausgelegt auf Mehrschichtbetrieb
- Einsatz hochwertiger Standardkomponenten
- Anlagensicherheit durch kontinuierliche Gurtüberwachung
- Abrufen von Anlageninformationen über Touchscreen-Display





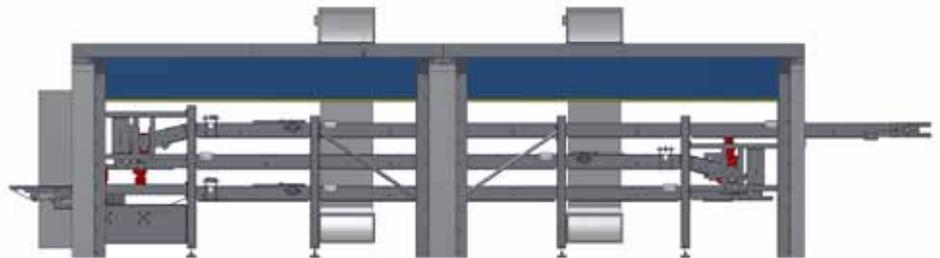
optionale Bandreinigung

- oberhalb des Gurtes angeordnete Düsenstöcke mit unterschiedlichen Düsenvarianten sichern eine zuverlässige Reinigung des gesamten Gurtes im Durchlauf
- Nassreinigung kann durch ein Trocknungsgebläse mit Luftklingen erweitert werden



optionale Handreinigung

- separates Handreinigungssystem stellt optimale Reinigung weiterer Anlagenkomponenten sicher



Auszug aus dem Tunnelförderprogramm*

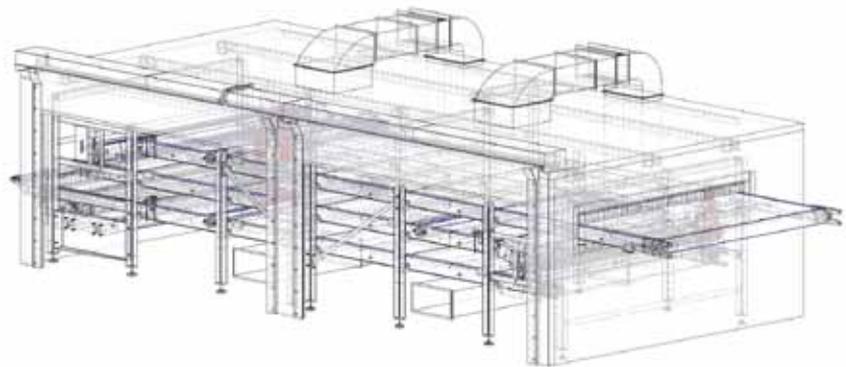
Bezeichnung/ Typ	EF-E3-2,7-69	LF-2,4-24	EGA-E3-2,5-24
Anwendung	Frosten	Frosten	Gären
Anzahl Etagen	3	-	3
Bandbreite	2,7m	2,4m	2,5m
Durchlauflänge	69m	24m	24m
Durchlaufzeit	variabel	240min	30min
Durchsatzleistung	max. 5.000 kg/h	max. 2.400 kg/h	max. 4.000 kg/h
Betriebstemperatur	-45°C	-45°C	+40°C

*andere Abmessungen auf Anfrage

Anwendungsbereiche

Erfahrungsstand 12/2010

- Teig- und Backwaren
- Fischverarbeitung
- Fleisch
- Geflügel
- Gemüse
- Kartoffelprodukte
- Konditoreiprodukte



Vorteile

- **Integration** in verschiedensten Organisationsformen der Produktion
- Frost-, Kühl-, Gär- und Kochzellen können in Reihe geschaltet werden
- **Automatisierung & Rationalisierung** des Produktionsprozesses
- **kontinuierlicher Materialfluss**
- **Projektierung und Integration** nach Ihren Vorgaben





ROSOMA GmbH
Rostocker Sondermaschinen- und Anlagenbau

Werkstrasse 3
D- 18069 Rostock- Marienehe

Telefon: +49(0)381-809430
Telefax: +49(0)381-8094333
E-Mail: info@ROSOMA.de

Gerichtsstand: Rostock HRB 3585
Ust. ID-Nr.: DE 811260734

www.ROSOMA.de