

soluzioni integrate per le vostre applicazioni

soluzioni integrate applicazioni

- vaporizzazione
- distribuzione
- condimento

intelli-flav^{MLS}
stagionatura linea principale

intelli-flav^{OMS}
stagionatura su macchina

intelli-flav^{CLO}
sistema di applicazione olio
a ciclo chiuso

intelli-flav^{CLS}
sistema di pistola a spruzzo
di miscela liquida

intelli-flav^{MXT}
sistema di miscelazione per
miscela liquida

intelli-flav^{LS}
sistema di iniezione di aromi liquidi

- pesatura
- rilevamento di metalli
- verifica
- confezionamento
- promozione
- taglio



snack salati



snack cotti al forno



dolciumi



noci



cereali da colazione

intelli-flav^{OMS} 5 e intelli-flav^{MLS} 3

caratteristiche specifiche

caratteristiche standard OMS

- trasportatore di controllo **tna**
- trasportatore di pesatura
- tamburo leggero a sblocco rapido per aromi polimerici
- tramoggia e coclea per insaporimento
- controllo volumetrico
 - rilevamento dell'esaurimento delle spezie
 - rilevamento del rat-holing
- alimentatore indipendente dell'insaporitore a nastro inclinato

caratteristiche optional OMS

- integrazione con i sistemi **tna** robag e roflo
- alimentatore della polvere a portata costante
- trasportatori di alimentazione
- sistema di spruzzatura integrato
- sistema d'iniezione di aromi liquidi
- alimentazione della polvere in massa
- estrazione della polvere

tna intelli-flav ^{OMS} 5				
capacità	Prodotto	popped chips	patatine fritte	patatine di mais
	densità a secco (g/litro)	55	65	170
	capacità (kg/h)	550	650	1000
	tasso di applicazione olio (kg/h)	da 2 a 20		
	tasso di iniezione di aromi liquidi (kg/h)	da 300 a 2.250		
	tasso di insaporimento (kg/h)	0 - 60*		
utenze	capacità tramoggia insaporitore (L)	20		
	consumo di corrente (W)	600W (escluso qualsiasi requisito di riscaldamento)		
	tensione (VAC)	200 - 264VAC (monofase)		
specifiche	lunghezza (mm)	2887		
	larghezza (mm)	1237		
	altezza (mm)	1768		
	altezza alimentatore (mm)	1040		
	peso (kg)	500		
	capacità tamburo (L)	60		

* a seconda delle caratteristiche dell'insaporitore e delle dimensioni della coclea.
* Tutte le specifiche di cui sopra sono soggette a modifiche e possono differire a seconda del prodotto.
Si prega di confermare al momento dell'ordine.

caratteristiche standard MLS

- sistema di distribuzione **tna** roflo
- trasportatore di pesatura **tna** roflo
- tamburi di dimensioni e profili delle palette diversi
- spruzzatura dell'olio – controllo di massa
- iniezione di aromi liquidi
- spruzzatura di impasti liquidi – controllo di massa
- tramoggia e coclea per insaporimento
- controllo volumetrico
 - rilevamento dell'esaurimento delle spezie
 - rilevamento del rat-holing
- alimentatore indipendente dell'insaporitore a vibrazione a nastro inclinato

caratteristiche optional OMS

- integrazione con i sistemi di distribuzione **tna** roflo
- coperchi antipolvere degli alimentatori in entrata e in uscita
- alimentatore della polvere a portata costante
- sistema di rabbocco delle polveri
- iniezione di aromi liquidi
- riempimento in massa dell'olio
- sistemi di miscelazione dell'impasto liquido

tna intelli-flav ^{MLS} 3					
diametro del tamburo	750	1000	1200	1500	2000
lunghezza – min	1190	1450	1600	1600	2000
lunghezza – max	2250	2250	2340	2640	2840
capacità (m3/h) – min	6	9	16	29	50
capacità (m3/h) – max	13	20	32	55	75
applicazione olio	da 12 kg/h a 250 kg/h				
iniezione di aromi liquidi	da 500 g/h a 22 g/h				
applicazione insaporitore secco	da 16 kg/h a 225 kg/h				
applicazione impasto liquido	da 20 kg/h a 250 kg/h				
esempi	snack estrusi	popcorn	cracker	patatine di mais	patatine fritte
densità a secco (g/litro)	35	30	205	65	55
volume di produzione (kg/h)	300	500	3500	2000	3500
volume (m3)	9	17	17	31	64

* Tutte le specifiche di cui sopra sono soggette a modifiche e possono differire a seconda del prodotto.
Si prega di confermare al momento dell'ordine.

rete globale
contattateci in qualsiasi momento, ovunque... tnasolutions.com

Raffreddare il pianeta: Stampato su carta riciclata
seasoningsolutions_it_v4b_11-2013



soluzioni per stagionatura

intelli-flav^{OMS} 5

stagionatura su linea principale (main line seasoning, MLS) altamente accurata per risultati di stagionatura ottimali



intelli-flav^{MLS} 3

l'innovativa stagionatura su macchina (on-machine seasoning, OMS) che offre continua protezione e sapore



prestazioni

- indici di portata controllati** **proporzionalmente** per assicurare una continua protezione che minimizza la stagionatura eccessiva o ridotta
- azione delicata sul prodotto** con ottima pulitura del tamburo per minimizzare i danni e massimizzare la protezione del sapore
- dispersione del sapore ottimizzata** per applicazioni di stagionatura umida o asciutta
- offre continuamente** qualità eccezionale e indicatori di costo per sapore, aspetto e gusto
- vasche di alimentazione multiple** per un controllo accurato della portata di massa del prodotto nel tamburo del sapore
- il basso "Costo di possesso"** e l'alto ritorno sull'investimento offrono la miglior soluzione finanziaria per le vostre esigenze di stagionatura

flessibilità

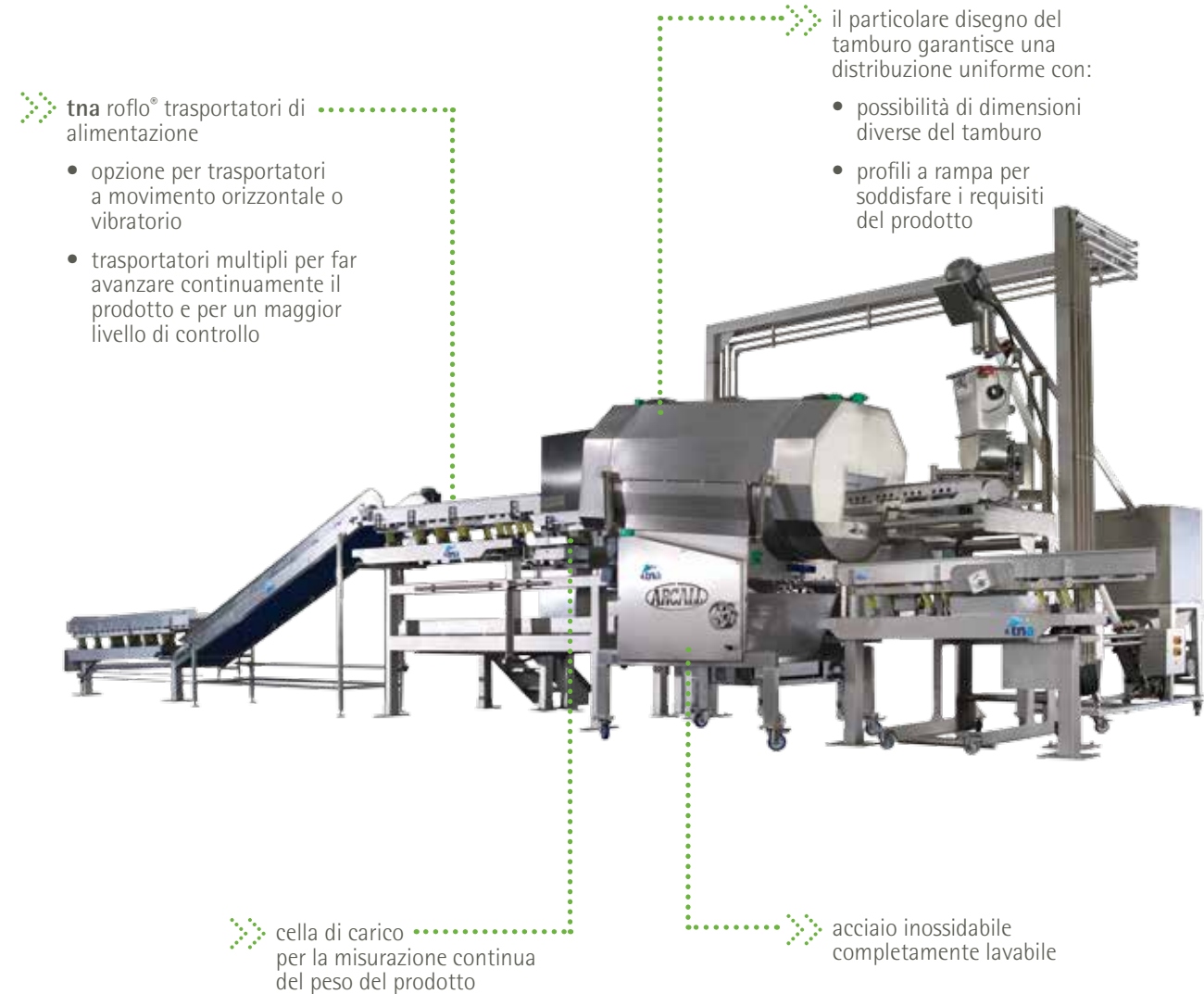
- ideale per applicazioni di stagionatura** umida, asciutta o con miscelazione liquida
- il semplice cambiamento di stagionatura** garantisce tempi di inattività minimi e massimizza l'utilizzo dell'apparecchiatura
- ampia gamma di sistemi di stagionatura modulari** con possibilità di potenziamento futuro
- gamma di dimensioni della barilatrice** - virtualmente può essere ottenuta qualunque potenzialità produttiva
- integrazione senza giunzioni** nei **tna** sistemi di distribuzione ; oppure può essere integrato nella vostra attuale installazione
- semplice cambiamento di prodotto** senza necessità di alcuno strumento aggiuntivo

semplicità

- i parametri del programma** sono archiviati come ricette che possono facilmente essere regolate attraverso un touch screen
- movimento continuo del tamburo** per una continua fornitura del prodotto
- il prodotto confluisce liberamente** nel tamburo che assicura la regolare protezione del sapore
- facile da pulire** asciugatura rapida facili da pulire
- parti mobili minime** – senza cinghie o catene
- alimentatore a coclea breve** senza pericolo di blocchi

rethink the
conventional
tnasolutions.com

tna intelli-flav^{MLS} 3 è un sistema di stagionatura su linea principale (main-line seasoning, MLS) che produce la giusta dispersione del sapore per un'applicazione regolare con il minimo spreco e danno del prodotto. Presenta dei componenti modulari che possono essere potenziati con la crescita della vostra attività per soddisfare le richieste di produzione e proteggere il vostro investimento.

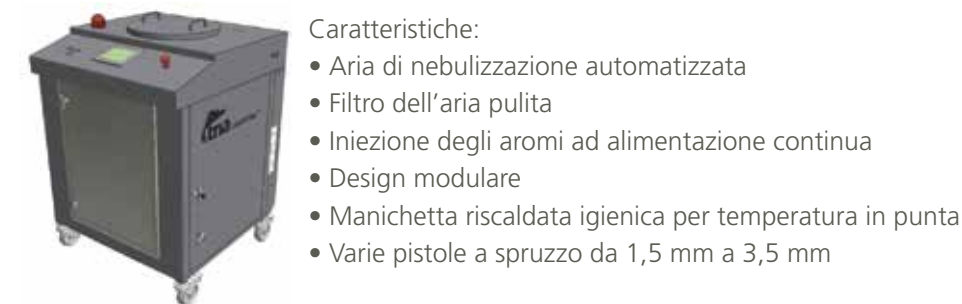


I sistemi **tna** intelli-flav sono in grado di soddisfare tutti i vostri requisiti di insaporimento, dalle applicazioni ad umido come oli e impasti liquidi alle applicazioni di polvere secca.

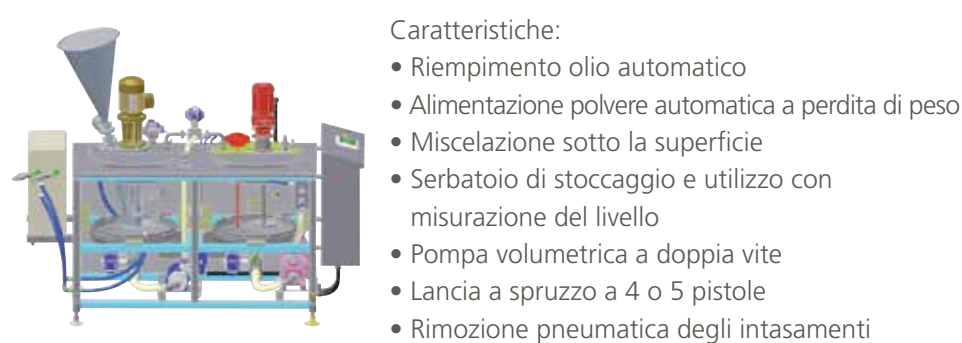
➤ applicazioni ad umido

Entrambi i sistemi utilizzano un vero controllo della portata di massa man mano che variano i volumi di prodotto lavorato. I sistemi utilizzano un riciclo ed una particolare soluzione di spurgo per vuotare le tubazioni durante le soste e soddisfare le esigenze di produzione.

1. tna intelli-flav^{CLO} sistema di spruzzo d'olio a ciclo chiuso



2. tna intelli-flav^{CLS} sistema di miscelazione di impasti liquidi



Per tutte le varianti CLO3 sono disponibili numerose opzioni di lance a spruzzo. Queste comprendono lance rettilinee, angolate a 90° e versioni a gomito a 2, 3, 4 e 5 pistole. Tutte le varianti sono disponibili con pistole a spruzzo senza aria o con aria nebulizzata.

➤ rappresenta una lancia rettilinea a 5 pistole disponibile come una delle opzioni tipiche.



➤ le pistole **tna** intelli-spray utilizzano aria a bassa pressione per nebulizzare il liquido sotto forma di goccioline in una rosa di spruzzatura studiata per applicazioni alimentari



➤ applicazioni prodotti asciutti

➤ alimentatore con tenda vibratoria

Progettata specificatamente per soddisfare le esigenze più difficili in fatto di alimentazione industriale, presenta una consistente finitura lucida antiaderente per garantire la durata. È un innovativo progetto a taglio diagonale in grado di offrire una solida tenda di stagionatura che massimizza il contatto del sapore con il prodotto.



➤ gamma di alimentatori a coclea per sapori e alimentatori automatici di massa

ampia gamma di modelli disponibili per soddisfare ogni esigenza di produzione e di conservazione del sapore per produzioni prolungate e riduzione dei tempi di inattività



tna intelli-flav^{OMS} 5 vi offre la massima flessibilità nell'applicazione dell'insaporitore. La sua funzionalità completamente variabile è in grado di richiedere la corretta quantità di prodotto per il confezionamento da sistemi di distribuzione orizzontali o a vibrazione. L'impianto è dotato di un sistema reattivo variabile di aromatizzazione in massa, con una pesatrice dinamica a vibrazione per controllare direttamente la spruzzatura dell'olio e il flusso dell'insaporitore in polvere nel tamburo e migliorare la distribuzione e la dispersione dell'aroma. Ciò consente di applicare uniformemente al prodotto una quantità accuratamente proporzionale di insaporitore in funzione di quanto richiesto dalla bilancia.

