

# Установки экстра-класса из Северной Италии

Фирма **Colussi Ermes** поставляет высококачественные моечные установки хлебопекарным предприятиям и предприятиям из других отраслей.



+++ Комплексная мойка комплектов форм

**+** Все началось с производства в Казарса-делла-Делиция на севере Италии моечных установок для предприятия, расположенного неподалеку – в регионе Фриули – и выпускающего знаменитую сыровяленую ветчину «прошутто ди Сан Даниэле». За ними последовали заказы от производителей молочной продукции, заказавших в фирме Colussi Ermes установки для мойки сыров, а также от многочисленных фармацевтических компаний и производителей пищевой продукции. Гигиенический стандарт фирмы Colussi высоко ценится среди производителей хлебобулочных изделий по всему миру. Тому есть масса причин. Фирма Colussi производит моечные установки в соответствии с индивидуальными требованиями заказчиков и пространственными характеристиками отдельных предприятий. Со временем ассортимент предлагаемого оборудования расширился и в настоящее время он включает в себя установки для мойки любого оборудования, используемого в хлебопекарной промышленности: противней, форм, стеллажных тележек, вагонеток и ящиков различного типа. На промышленных предприятиях процесс мойки все чаще рассматривается как неотъемлемая часть всей технологической цепочки. Моечные установки встраиваются в

производственные линии. Для одного из производителей хлебобулочных изделий глубокой заморозки фирма Colussi спроектировала установку для мойки противней размером 130 x 130 см, оснащенную 14 вытяжными вентиляторами. После нее противни могут сразу отправляться на участок отсадки тестовых заготовок.

Представители фирмы Colussi утверждают, что производимые предприятием установки используются не два-три часа, а в течении одной или двух смен. Вместе с тем круг клиентов не ограничивается только промышленными предприятиями. Для филиалов предприятие предлагает комбинированные установки, предназначенные для мойки противней, форм, ящиков, а также стеллажных и прочих тележек.

Все установки фирмы Colussi изготавливаются из нержавеющей стали и имеют сварную конструкцию, а не просто соединяются болтами. В проточных моечных установках используется специальное водонепроницаемое уплотнение. Горячий водяной пар собирается на крышке и стекает в специальный лоток, в котором находится уплотнение. Лоток защищен от попадания воды. Опорожнение лотка производится оператором в конце смены.

Многие моменты влияют на эффективность. Моечные установки для тележек утапливаются в пол. Благодаря этому вода быстро утекает из помещения для мойки, а для вкатывания тележек не требуется пандус. Также стоит упомянуть внешний барабанный фильтр со скребком, который предназначен для очистки системы циркуляции

## Colussi Ermes S.r.l.

[www.colussiermes.it](http://www.colussiermes.it)

[www.colussiermes.de](http://www.colussiermes.de)



+++ Сушка с использованием центрифуги позволяет уменьшить остатки влаги на поверхности каждого ящика до 2 грамм. При этом влага присутствует на поверхности не в виде отдельных капель, а в виде тонкой пленки, которая быстро испаряется



+++ Стеллажные тележки сильно загрязняются. Для их мойки фирма Colussi разработала специальную установку

воды от сильных загрязнений. Он захватывает их и выгребает из воды. Ко всем компонентам установки обеспечивается беспрепятственный доступ. Они могут откручиваться и сниматься без использования инструментов.

#### Новинка: энергопотребление при мойке 2 000 ящиков составляет 10 кВт/ч

Используя свой опыт проектирования оборудования для плодородческих и овощеводческих хозяйств, где применяются энергоэффективные установки производительностью 8 000 ящиков в час, фирма Colussi недавно

создала для хлебопекарных предприятий установку с двойной центрифугой, предназначенную для мойки 2 000 ящиков в час. Энергопотребление подобной установки составляет в среднем 10 кВт в час. Установка с одной центрифугой производительностью 1 200 ящиков в час потребляет 5 кВт. Благодаря использованию центрифуги количество остаточной влаги составляет 2 грамма/м<sup>2</sup>. При этом влага присутствует на поверхности не в виде капель, а в виде тонкой пленки, которая быстро испаряется. Для сокращения энергопотребления энергия торможения, выработанная при работе центрифуги, возвращается в электрическую сеть. +++



+++ Производительность четырехрядной установки для мойки складных ящиков составляет 10 000 штук в час