



DAMS Fermantasyon Kulesi DFKA-25

Fiziki mekânın en verimli şekilde kullanılması;

Spiral konveyör olarak da adlandırılan bu sistem ürünlerin soğutulması, farklı yüksekliklere taşınması, alandan tasarruf sağlamak amacıyla kullanılan konveyör tipidir. İlaç, matbaa, lojistik, gıda ve benzeri sektörlerde kullanılmaktadır. Konveyör, kullanılacak olan ürüne, amaca, kapasiteye göre bant tipi-genişliği, çapı ve kat sayısı belirlenir.

Bu sistem normal soğutmanın yanı sıra belli düzenlemeler ile un mamulleri, et içeren mamullerin şoklamasında da kullanılmaktadır.

Fermantasyon, şoklama, soğutma stoklama konularında enerji, mekân ve zaman tasarrufu sağlayan bir sistemdir.

Konveyör sistemi ürün ebadı, üretim kapasitesi göz önüne alınarak projelendirilerek ihtiyaç doğrultusunda üretimi yapılır.



İmalatı yapılan konveyör çalıştırılacağı alana kurulum. Uygulamalara uygun (soğuk hava ve benzeri) bant seçimi yapılır.

Fermantasyon, şoklama ve soğutma işlemlerinde oda tipi uygulamalara göre zaman, işgücü ve enerji tasarrufu sağlar.

Bantların gerginliği otomatik olarak ayarlanır.

Spiral konveyör ile ürün boyutları kullanım alanı ve kapasiteye uygun olarak dar alanda çok geniş bir hat oluşturulur.

Minimum yer optimum kullanım alanı

Azami Enerji tasarrufu

Azami verimlilik

Kesintisiz çalışma

Kesintisiz ürün iletimi ile

DAMS çözüm ortağınızdır.

Saygılarımızla,



Dünyanın her yerinde
Sadecemükemmelisunar

