

SYSTEMY SILOSOWE SPIROMATIC

Firma **SPIROMATIC NV** (www.spiromatic.com) oferuje kompletne wyposażenie do składowania, transportu i ważenia produktów sypkich, takich jak mąka, cukier, mleko w proszku, kawa itp. Oferta obejmuje m.in.: silosy zewnętrzne (do ok. 200 m³) i wewnętrzne (do ok. 80 m³), indywidualne projekty, także jako baterie do załadunku mąkowsów, systemy bezciśnieniowego transportu spiralnego, transport pneumatyczny nad- i podciśnieniowy, mieszacze, systemy ważące, stacje rozładunku worków i big-bagów, systemy dozowania mikroskładników i półproduktów płynnych.

W zakresie oferty możliwa jest pełna automatyzacja procesu składowania i transportu produktu, aż do kontroli receptur przygotowywanych na jego bazie produktów końcowych (np. mieszanek mącznych, ciasta itd).

Najważniejsze zalety silosów oraz systemów transportu spiralnego SPIROMATIC :

1. Silosy zewnętrzne wykonane są z trzech warstw żywic epoksydowych i charakteryzują się niezwykłą trwałością mechaniczną oraz izolacyjnością termiczną. Na zewnątrz pokrywane są warstwą farby odbijającej w 100% promieniowanie UV. W połączeniu z nie-pneumatycznym spiralnym transportem jest to najbardziej efektywny i higieniczny system przechowywania i przesyłania produktów.
2. Silosy wewnętrzne wykonane są z cynkowanej stali pokrytej od wewnątrz na gorąco proszkiem epoksydowym, co zwiększa śliskość oraz izolacyjność termiczną ścian. Są składane z gotowych elementów.
3. Niezwykle ważny jest wysoki standard higieniczny oferty związany z wysoką izolacyjnością termiczną silosów zewnętrznych i wyeliminowaniem zjawiska kondensacji.
4. Specjalnie dobrany ostry kąt pochylenia ścian stożka (zarówno silosów zewnętrznych jak i wewnętrznych) oraz śliskość wewnętrznej powierzchni ścian, gwarantują łatwe i skuteczne opróżnianie silosu oraz zapobiegają zaleganiu w jego wnętrzu starego produktu i zjawisku tzw. mostkowania.
5. Podobną zaletą (brak zalegania produktu, naturalne samooczyszczanie) cechuje się sam system transportu przy pomocy spirali. Jego cechą jest też ciągłe spulchnianie produktu i jego delikatne traktowanie. Brak tarcia pozwala na uniknięcie wzrostu temperatury produktu w czasie transportu.
6. Brak pneumatyki w systemie spiralnym oznacza jego wysoki standard higieniczny (brak kontaktu z wilgocią i zanieczyszczeniami zawartymi w powietrzu) oraz zminimalizowanie niebezpieczeństwa eksplozji pyłów. Nie jest też konieczny nadzór ze strony UDT. *(Spiromatic spełnia w pełnym zakresie nowe unijne standardy bezpieczeństwa dot. produkcji i sprzętu działającego w środowiskach eksplozyjnych, obowiązujące od 1.07.2003, tzw. dyrektywy Atex 95 i Atex 137. Ogólne informacje (w j.angielskim) i adres kontaktowy w n.Ministerstwie Gospodarki można uzyskać na stronach internetowych www.tno.nl/prosafe/atex.html lub <http://europa.eu.int/comm/enterprise/atex/>.)*
7. System transportu spiralnego jest bardzo dokładny (przy końcowym ważeniu porcji - do ok. 200 gram).
8. Daje się łatwo modyfikować oraz umożliwia wiele równoległych niezależnych połączeń wszystkich silosów z wszystkimi punktami ważenia, pracujących jednocześnie.
9. Jest przez to bardzo oszczędny w zużyciu energii. Wzrost długości i rozbudowa systemu o dodatkowe odcinki transportowe powoduje bardzo mały przyrost zużycia mocy (o dodatkowy silnik napędzający kolejny odcinek spirali) bez konieczności zwiększenia mocy całego systemu (bardzo dużego w przypadku systemów pneumatycznych).
10. System charakteryzuje niski poziom hałasu
11. Spiromatic oferuje też profesjonalne i bezpieczne systemy transportu pneumatycznego – podciśnieniowe i nadciśnieniowe. Możliwe jest ich łączenie z transportem spiralnym.

12. W przypadku składowania i transportu **cukru** oraz innych produktów wysoce higroskopijnych, stosuje się szczególne środki zabezpieczające – m.in. :

- silosy zewnętrzne są zbudowane z dwóch warstw żywicy przedzielonych warstwą pianki izolacyjnej i posiadają w standardzie osłonę walcową stożka (tzw. spódnicę),
- zastosowany jest specjalny system ogrzewania stożka i osuszania powietrza wewnątrz silosu
- silosy wewnętrzne wykonane są ze stali nierdzewnej, odpornej na ścieranie,
- spirala transportowa schowana jest w rurze wykonanej ze stali nierdzewnej

Więcej informacji :

OLAART P.T.P.

Piotr Kielbiewski

info@olaart.pl

www.olaart.pl

kom. 0509 921788

fax 022 6499941

OLAART P.T.P.
Przemysłowa Technologia Piekarnicza