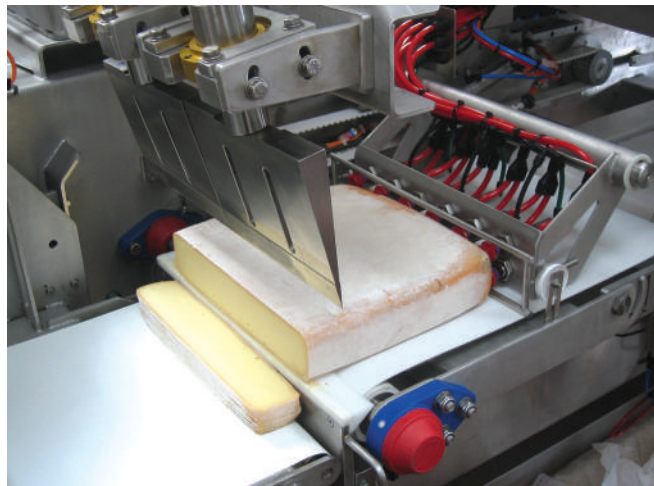


# ERMATEC: ИННОВАЦИИ НА ВСЕЙ ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА

**К**омпания Ermates («Эрматек»), уже многие годы специализирующаяся на производстве оборудования для ультразвуковой нарезки, предлагает свой опыт и инновационные решения для порционной нарезки продукции. Ermates разрабатывает и производит оборудование для нарезки сыров, кондитерских и мясных изделий (включая нарезку с фиксированным весом или фиксированным размером), с использованием как ультразвуковой, так и традиционной технологии нарезки.

С момента основания в компании Ermates было принято решение одновременно проектировать и производить собственное оборудование. Наличие собственного конструкторского бюро позволяет компании осуществлять комплексный подход к разработке, учитывая индивидуальные потребности заказчиков и требования к конечному продукту. Работа включает этапы проектирования, реализации, монтажа и ввода в эксплуатацию. Благодаря богатому опыту компании в технологиях транспортировки, позиционирования, автоматической загрузки и подачи продукта на упа-



## ВЫИГРАЙТЕ НА ТОЧНОЙ И КАЧЕСТВЕННОЙ НАРЕЗКЕ!

- **Цель:** точная и качественная нарезка
- **Продукция:** сыры, свежие или замороженные кондитерские изделия, мясные изделия.
- **Принцип:** применение ультразвука обеспечивает превосходное качество нарезки хрупких, рыхлых, клейких и ломких продуктов. Вибрация лезвия значительно уменьшает трение лезвия в продукте, благодаря чему существенно повышается точность нарезки продукта.
- **Преимущество:** превосходное качество порционной нарезки. Клейкие продукты не прилипают к лезвию, что позволяет сократить потери массы. Точность нарезки позволяет добиться четкого расположения порций продукта на конвейере перед подачей на упаковку.

ковку, оборудование Ermates превосходно интегрируется в существующие производственные линии и позволяет полностью контролировать процесс.

## ЛИНИЯ НАРЕЗКИ С ФИКСИРОВАННЫМ ВЕСОМ «ЕВРОБЛОК ERMA EB 80F»

Линия «Евроблок ERMA EB 80F» спроектирована для нарезки прямоугольных сы-

ров типа «евроблок». Оператор вручную загружает сыр на конвейер с резаком. Сыр проходит под лезвием и разрезается на ломти заданной толщины и формы с возможностью регулировки толщины первого и последнего ломтя. Каждый ломоть центрируется, взвешивается и оцифровывается камерой. Далее по запросу ломоть подается в секцию ультразвуковой нарезки. На основе

изображения, сгенерированного в процессе оцифровывания и взвешивания, осуществляется нарезка порций фиксированного веса. Специальный отводящий конвейер позволяет извлекать остаточные боковые порции. Нарезанные порции проходят контрольное взвешивание. Линия позволяет осуществлять нарезку фиксированного веса либо фиксированной толщины (разного веса, без отходов).

С опциями автоматической загрузки сырных головок и подачи на упаковочную машину, Ermates предлагает 100%-но автономную линию, управляемую одним оператором, который следит за процессом с поста в зоне упаковки. Линия позволяет получать выход порций с фиксированным весом с точностью 98 % и фактической скоростью 80 порций в минуту.

## О КОМПАНИИ ERMATEC

• **Продукция:** оборудование для ультразвуковой нарезки, обслуживания (механизации) линии производства, распределения и автоматического извлечения продуктов, роботизация, реализация специального оборудования.

• **Страна:** Франция

## • Партнер в России:

ООО «Франс Процесс»,  
тел.: + 7 (495) 684 90 05  
info@fprocess.ru,  
www.fprocess.ru.

*Доверьте нам свою продукцию, и мы предложим Вам лучшие решения!*

