A **tna** intelli-flav® MLS 3 é um sistema de tempero gravimetricamente controlado e de alto desempenho para a linha principal (MLS) que, quando combinado com os sistemas de pulverização **tna** intelli-flav® CLO 3 ou CLS 3, oferece a dispersão de sabores secos e úmidos com extrema precisão para uma aplicação consistente, com o mínimo de desperdício e danos ao produto. A **tna** intelli-flav® MLS 3 possui componentes modulares que podem ser atualizados à medida que a empresa cresce para atender às demandas de produção e proteger o seu investimento.

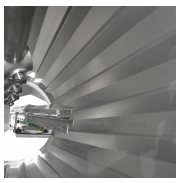
BENEFÍCIOS

Alimentação contínua do produto e maior nível de controle com várias esteiras de transporte.

Medições contínuas do peso do produto permitem que o sistema ajuste e mantenha o percentual de aplicação à receita.

Atenda às demandas de produção e proteja o seu investimento com componentes modulares que podem ser atualizados à medida que a empresa cresce.

Garante uma cobertura consistente com um tambor de design inovador.



Perfis de elevação para atender às necessidades de produção.

RECURSOS-PADRAO

- Esteira de transporte de pesagem e alimentação de entrada **tna** roflo® VM 3
- Faixa de tamanho de tambores e perfis de elevação
- Funil e broca de tempero
- Controle volumétrico através de:
  - detecção de falta de tempero
  - detecção de acúmulo
  - alimentador vibratório de tempero com corte de viés independente

RECURSOS-OPCIONAIS

- Capas de poeira para entrada e saída de alimentação
- Alimentadora de pó através de perda de peso
- Sistema de reabastecimento de pó
- Pulverizador de óleo – controlado em massa com injeção de sabor líquido
- Pulverizador de amido – controlado em massa
- Abastecimento em lote de óleo
- Sistemas de mistura de amido
- Integração com os sistemas de distribuição **tna** roflo®

APLICAÇÕES

- alimentos para animais de estimação
- cereais
- congelados
- doces
- nozes
- petiscos
- petiscos assados

ESPECIFICAÇÕES

tna intelli-flav® MLS 3					
diâmetro do tambor mm (pol.)	750 (30)	1000 (39)	1200 (47)	1500 (59)	2000 (79)
comprimento – mín mm (pol.)	1190 (47)	1450 (57)	1600 (63)	1600 (63)	2000 (79)
comprimento – máx mm (pol.)	2250 (89)	2250 (89)	2340 (92)	2640 (104)	2840 (112)
capacidade – mín m^3/hr (cfm)	6 (3,5)	9 (5,3)	16 (9,4)	29 (17,1)	50 (29,4)
capacidade – máx m^3/hr (cfm)	13 (7,7)	20 (11,8)	32 (18,8)	55 (32,4)	75 (44,1)
aplicação de óleo kg/hr (lbs/hr)	12 a 250 (26 a 551)				
injeção de sabor líquido g/hr (lbs/hr)	22 a 500 (0,05 a 1,1)				
aplicação de tempero seco kg/hr (lbs/hr)	16 a 225 (35 a 496)				
aplicação de amido kg/hr (lbs/hr)	20 a 250 (44 a 551)				
exemplos	petiscos extrudados	pipoca	bolachas salgadas	chips de milho	chips de batata
densidade a granel g/L (lbs/gal)	35 (0,3)	30 (0,25)	205 (1,71)	65 (0,54)	55 (0,46)
rendimento kg/hr (lbs/hr)	155 (341)	475 (1047)	4000 (8818)	2000 (4409)	2750 (6063)
volume m^3 (ft^3)	9 (318)	17 (600)	17 (600)	31 (1095)	64 (2260)

todas as especificações acima estão sujeitas a alterações e podem diferir de acordo com o produto, favor confirmar ao fazer o pedido.

PARA ENCONTRAR COMO VOCÊ E SUA EQUIPE PODEM OBTER MAIS DAS SOLUÇÕES TNA, CONTACTE-NOS

TNA Australia Pty Ltd, 24 Carter Street, Sydney Olympic Park NSW 2127, Australia Tel +61 2 9714 2300 Fax +61 297 482 970 tnasolutions.com info@tnasolutions.com