



O novo **tna intelli-flav^{OMS} 5.1** é um avançado sistema de aromatização em máquina que pode usar temperos em pó e óleos líquidos em um único cilindro, fornecendo cobertura e sabor consistentes ao seu produto. Projetado de acordo com os padrões IP65, ele atende aos mais altos requisitos de higiene e saneamento.

O **tna intelli-flav^{OMS} 5.1** possui um sistema de aromatização com massa variável responsiva, bem como um transportador de pesagem vibratório dinâmico para controlar diretamente o produto, a pulverização de óleo e o fluxo de pó de tempero no tambor para proporcionar uma cobertura e dispersão de sabor consistentes. Isso permite que uma quantidade proporcionalmente precisa de tempero seja aplicada uniformemente ao produto conforme a demanda da balança ou empacotador.

Como uma nova versão inovadora do **tna intelli-flav^{OMS} 5**, o **tna intelli-flav^{OMS} 5.1** oferece uma grande variedade de novos recursos, incluindo um tambor opcional de alta capacidade em aço inoxidável e sistema de circulação de óleo aquecido integrado. Como resultado, é possível temperar com precisão uma variedade ainda maior de produtos quentes ou frios, incluindo petiscos fritos, cozidos e esbaforidos. Nosso **tna intelli-flav^{OMS} 5.1** também pode lidar com doces, como balas e até mesmo aplicações de alimentos congelados que exigem procedimentos de saneamento mais rigorosos, como carnes e frutos do mar.

BENEFÍCIOS



Cobertura e dispersão de sabor precisos e consistentes com pulverização de óleo controlada diretamente e fluxo de pó de tempero no tambor



Fácil de operar de ambos os lados



Ação gentil do produto com queda ideal para minimizar danos e maximizar a cobertura de sabor



Vários recipientes de alimentação para controle exato do fluxo de massa do produto no tambor de sabor



Os parâmetros do programa são armazenados como receitas e facilmente ajustados através de uma tela sensível ao toque



Fácil troca de tempero, garantindo tempo mínimo de inatividade e o máximo em produtividade

RECURSOS-PADRAO

- Adequado para aplicações de tempero úmido, seco e em pasta
- Projetado de acordo com os padrões de lavagem IP65
- Acionamento forte e de alta densidade com uma capacidade de carga aumentada de 5kg (11lbs) para 8kg (17,6 libras) ou 160kg/h (353 lbs/h)
- Tambor de sabor de polímero, leve e de liberação rápida com movimento giratório
- Alimentador de pó com controle gravimétrico:
 - detecção de falta de tempero
 - detecção de acúmulos
 - alimentadora de cortina vibratória independente
- Transportador de pesagem e controle **tnaroflo**[®] VM3

RECURSOS-OPCIONAIS

- Tambor de aço inoxidável altamente robusto com movimento giratório
- Sistema de pulverização integrado **tna intelli-flav**[®] CLO 5
- Sistema integrado de circulação de óleo aquecido usado para manter gorduras sólidas em forma líquida à medida que percorrem pelo equipamento
- Sistema integrado de injeção de líquido **tna intelli-flav**[®] LIS 5
- Sistema integrado de pulverização de pasta **tna intelli-flav**[®] CLS 5
- Sistema integrado de enchimento a granel automatizado
- Transportadores de alimentação
- Fácil integração com sistemas **tna robag**[®] e **roflo**[®]

APLICAÇÕES

- alimentos para animais de estimação
- carne e aves
- doces
- nozes
- petiscos
- petiscos assados

ESPECIFICAÇÕES

tna intelli-flav [®] CMS 5.1	
taxa de aplicação de óleo kg/hr (lb/hr)	2,5 a 49 (5,5 a 108)
taxa de injeção de sabor líquido kg/hr (lb/hr)	540 a 10.800 (1,2 a 23,8)
taxa de tempero kg/hr (lb/hr)	0–60 (0–132)
capacidade do funil de tempero L (gal.)	20 (5,3)
consumo de energia W (hp)	600 (0,8) exclui quaisquer necessidades de aquecimento
tensão VAC	200–264 monofásico
comprimento mm (pol.)	2887 (114)
largura mm (pol.)	1305 (51)
altura mm (pol.)	2305 (91)
altura de alimentação mm (pol.)	1040 (41)
massa kg (lbs)	990 (2182)
capacidade do tambor L (gal.)	60 (16)

Todas as especificações acima estão sujeitas a alterações e podem variar de acordo com o produto, favor confirmar no momento do 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