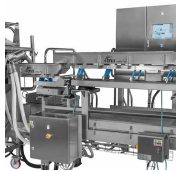


tna intelli-flav^{MLS} 3 ist ein gravimetrisch gesteuertes Hochleistungs-MLS-System zum Auftragen von trockenen und feuchten Aromen. In Verbindung mit dem Sprühsystem **tna intelli-flav^{CLO} 3** oder **CL^S 3** gewährleistet es extreme Präzision sowie gleichmäßige Gewürzverteilung mit minimalem Ausschuss und Produktbruch. Das **tna intelli-flav^{MLS} 3** besteht aus modularen Komponenten, die entsprechend dem Wachstum Ihres Unternehmens erweitert werden können, um steigenden Produktionsanforderungen gerecht zu werden und Ihre Investitionen zu schützen.

VORTEILE



Kontinuierliche Produktzuführung und verbesserte Kontrolle dank mehrerer Förderer.



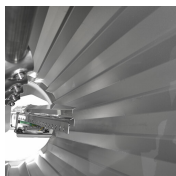
Kontinuierliches Wiegen des Produktes ermöglicht dem System, den prozentualen Anteil an Würzauftrag gemäß Rezept anzupassen und beizubehalten.



Erfüllen Sie Produktionsanforderungen und schützen Sie Ihre Investition mit modularen Komponenten, die sich entsprechend dem Wachstum Ihres Unternehmens erweitern lassen.



Gewährleisten Sie eine gleichmäßige Abdeckung mit einer innovativ gestalteten Trommel.



Verschiedene Trommelprofile für unterschiedliche Produktionsanforderungen.

STANDARDAUSSTATTUNG

- **tna roflo^{VM} 3** Zuführförderer mit Waage
- Verschiedene Trommelgrößen und -profile
- Gewürztrichter und Förderschnecke
- Volumetrische Steuerung durch:
 - Minimalfüllstandskontrolle für Gewürze
 - Hohlraumerkennung
 - Unabhängiger Schrägförderer für Gewürze

OPTIONALE-FUNKTIONEN

- Staubabdeckhauben an Ein- und Auslauf
- Differenzialdosierwaage für Pulver
- Nachfüllsystem für Pulver
- Ölsprühdüsen: massengesteuert mit Injektionssystem für Flüssigaromen
- Suspensionssprühdüsen: massengesteuert
- Öleinfüllung in Großmengen
- Mischanlagen für Suspensionen
- Integration mit den Transportsystemen **tna roflo[®]**

ANWENDUNGEN

- Gebackene Snacks
- Cerealien
- Süßwaren
- Nüsse
- Tiernahrung
- Snacks
- Tiefkühlprodukte

SPEZIFIKATIONEN

tna intelli-flav [®] MS3					
Trommeldurchmesser mm (Zoll)	750 (30)	1000 (39)	1200 (47)	1500 (59)	2000 (79)
Länge – min. mm (Zoll)	1190 (47)	1450 (57)	1600 (63)	1600 (63)	2000 (79)
Länge – max. mm (Zoll)	2250 (89)	2250 (89)	2340 (92)	2640 (104)	2840 (112)
Kapazität – mind. m ³ /h (cfm)	6 (3,5)	9 (5,3)	16 (9,4)	29 (17,1)	50 (29,4)
Kapazität -max. m ³ /h (cfm)	13 (7,7)	20 (11,8)	32 (18,8)	55 (32,4)	75 (44,1)
Ölauftrag kg/h (lb/h)	12 bis 250 (26 bis 551)				
Injektionsrate Flüssigaroma g/h (lb/h)	22 bis 500 (0,05 bis 1,1)				
Auftragen von Trockengewürz kg/h (lb/h)	16 bis 225 (35 bis 496)				
Auftragen von Suspensionen kg/h (lb/h)	20 bis 250 (44 bis 551)				
Beispiele	extrudierte Snacks	Popcorn	Cracker	Maischips	Kartoffelchips
Schüttdichte g/L (lb/gal)	35 (0,3)	30 (0,25)	205 (1,71)	65 (0,54)	55 (0,46)
Durchsatz kg/h (lb/h)	155 (341)	475 (1047)	4000 (8818)	2000 (4409)	2750 (6063)
Volumen m ³ (ft ³)	9 (318)	17 (600)	17 (600)	31 (1095)	64 (2260)

Alle obigen Spezifikationen können sich ändern und je nach Produkt variieren, bitte bei Aufgabe Ihrer Bestellung bestätigen.

WENN SIE ERFAHREN MÖCHTEN, WIE SIE UNDIHRTEAM DAS BESTE AUS IHRENTNA-LÖSUNGEN HERAUSHOLEN KÖNNEN, WENN SIE SICH GERNAUNUS

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