



Le nouveau **tna intelli-flav<sup>OMS</sup> 5.1** est le nec plus ultra des systèmes d'aromatisation. Il peut fournir l'assaisonnement en poudre **et** l'huile liquide dans un seul tambour pour offrir une couverture et une aromatisation homogènes à votre produit. Conçu selon les normes IP65, il répond aux plus hautes exigences en matière d'hygiène et de nettoyage.

Le **tna intelli-flav<sup>OMS</sup> 5.1** comprend un système d'assaisonnement asservi à un convoyeur de pesage dynamique vibrant pour le contrôle direct du produit, de la pulvérisation d'huile et du débit de poudre dans le tambour pour un enrobage et une dispersion de l'aromatisation homogènes. De ce fait, une quantité précise et proportionnelle d'assaisonnement est appliquée de manière uniforme au produit en fonction de la demande de la balance ou de l'ensacheuse.

En tant que nouvelle version innovante du **tna intelli-flav<sup>OMS</sup> 5**, le **tna intelli-flav<sup>OMS</sup> 5.1** offre une série de nouvelles caractéristiques parmi lesquelles un tambour en acier inoxydable haute capacité en option et un système de circulation d'huile chauffée intégrée. Vous pouvez ainsi assaisonner avec précision une gamme encore plus large de produits chauds ou froids, y compris les snacks frits, cuits et soufflés. Notre **tna intelli-flav<sup>OMS</sup> 5.1** peut également prendre en charge les confiseries telles que les bonbons gélifiés et même les produits surgelés qui nécessitent des procédures d'hygiène plus rigoureuses comme les viandes et les fruits de mer.

## AVANTAGES



Enrobage et dispersion de l'aromatisation précis et homogènes avec contrôle direct de la pulvérisation d'huile et du débit de poudre d'assaisonnement dans le tambour



Utilisation facile des deux côtés



Action douce du produit avec un roulement optimal pour minimiser les dommages et maximiser l'enrobage de l'aromatisation



Multiples convoyeurs d'alimentation pour un contrôle précis du débit massique du produit dans le tambour d'aromatisation



Les paramètres du programme sont mémorisés sous forme de recettes et peuvent être facilement ajustés à l'aide d'un écran tactile



Changement d'assaisonnement facile assurant un minimum de temps d'arrêt et un débit maximal

## CARACTÉRISTIQUES STANDAF

- Convient aux applications d'assaisonnement humide, sec et en suspension
- Conçu selon les normes de lavage IP65
- Entraînement robuste à haute densité avec une capacité de charge augmentée de 5 kg (11 lb) à 8 kg (17,6 lb) ou 1600 kg/h (3530 lb/h)
- Choix entre un tambour d'assaisonnement en polymère rapide et léger ou un tambour en acier inoxydable très robuste; tous les deux avec mouvement pivotant
- Trémie et vis sans fin d'assaisonnement disponibles dans une large gamme de tailles et nécessitant moins d'agents fluidifiants
- Contrôle volumétrique :
  - Détection des ruptures de poudre par dépesage
  - Détection des ruptures de poudre par cellule laser
  - Vibrant d'alimentation de poudres indépendant à coupe en biais
- Convoyeur peseur et de contrôle **tna roflo**<sup>®</sup> VM3

## CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES

- Vaste gamme de systèmes d'assaisonnement modulaires
- Système de remplissage en vrac d'assaisonnement intégré et automatisé
- Système de circulation d'huile chauffé intégré pour maintenir les graisses dures sous forme liquide pendant leur transport dans la machine
- Module LIS – système d'injection d'arômes liquides
- Doseur de poudre à dépesée
- Convoyeurs d'alimentation
- Système de pulvérisation intégré
- Intégration facile aux systèmes **tna robag**<sup>®</sup> et **roflo**<sup>®</sup>

## APPLICATIONS

- aliments pour animaux
- confiseries
- snacks
- Snacks cuits
- Viande et volaille

## SPÉCIFICATIONS

tna intelli-flav <sup>®</sup> CMS 5.1	
taux d'application d'huile en kg/h (lb/h)	2,5 à 49 (5,5 à 108)
taux d'injection des liquides d'aromatisation en g/h (oz/hr)	30 à 1 600 (1,05 à 56,4)
taux d'assaisonnement en kg/h (lb/h)	0 à 60 (0 à 132)
capacité de la trémie d'assaisonnement en L (gal US)	20 (5,3)
consommation d'énergie en W (cv)	600 (0,8) sans chauffage
tension VCA	200 – 264 monophasé
longueur mm (po)	2 887 (114)
largeur en mm (po)	1 305 (51)
hauteur en mm (po)	2 305 (91)
hauteur d'alimentation en mm (po)	1 040 (41)
poids en kg (lb)	990 (2 182)
capacité du tambour en L (gal US)	60 (16)

tout le cahier des charges ci-dessus est sujet à modification et peut varier selon le produit. Veuillez confirmer lorsque vous passez la commande.

POUR SAVOIR COMMENT VOUS ET VOTRE ÉQUIPE POUVEZ TIRER LE MEILLEUR PARTI POSSIBLE DE VOS SOLUTIONS TNA, CONTACTEZ-NOUS

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](mailto:tnasolutions.com) [info@tnasolutions.com](mailto:info@tnasolutions.com)