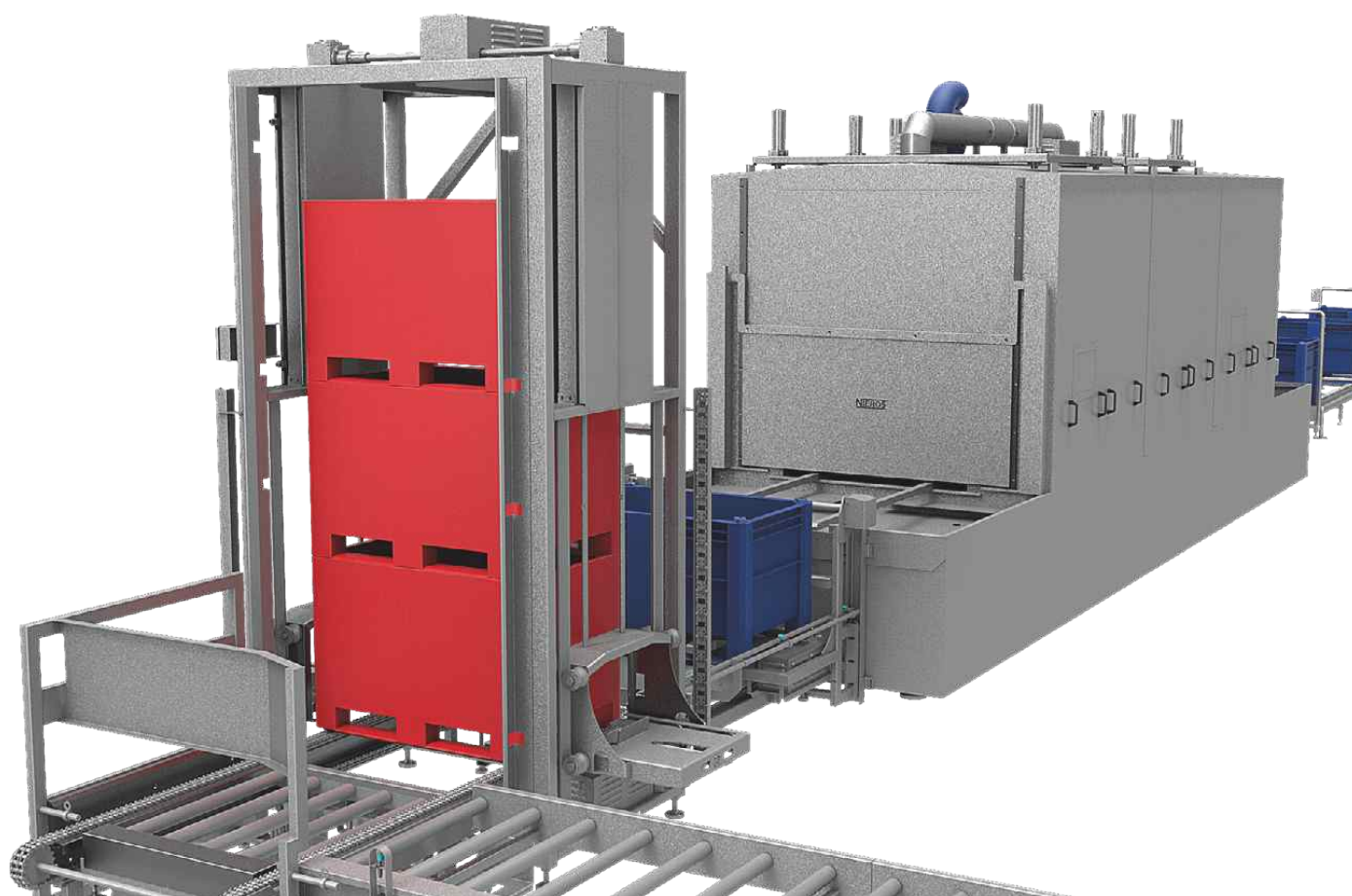




CAMVER
PROFESSIONAL

LOGISTICS
Solutions

HIGH
Quality



www.camver.gr



CAMVER
PROFESSIONAL

Λ.Κορωπίου Μαρκοπούλου 174,
ΚΟΡΩΠΙ
ΑΤΤΙΚΗΣ

T: +30 210 6627840

E: info@camver.gr

www.camver.gr

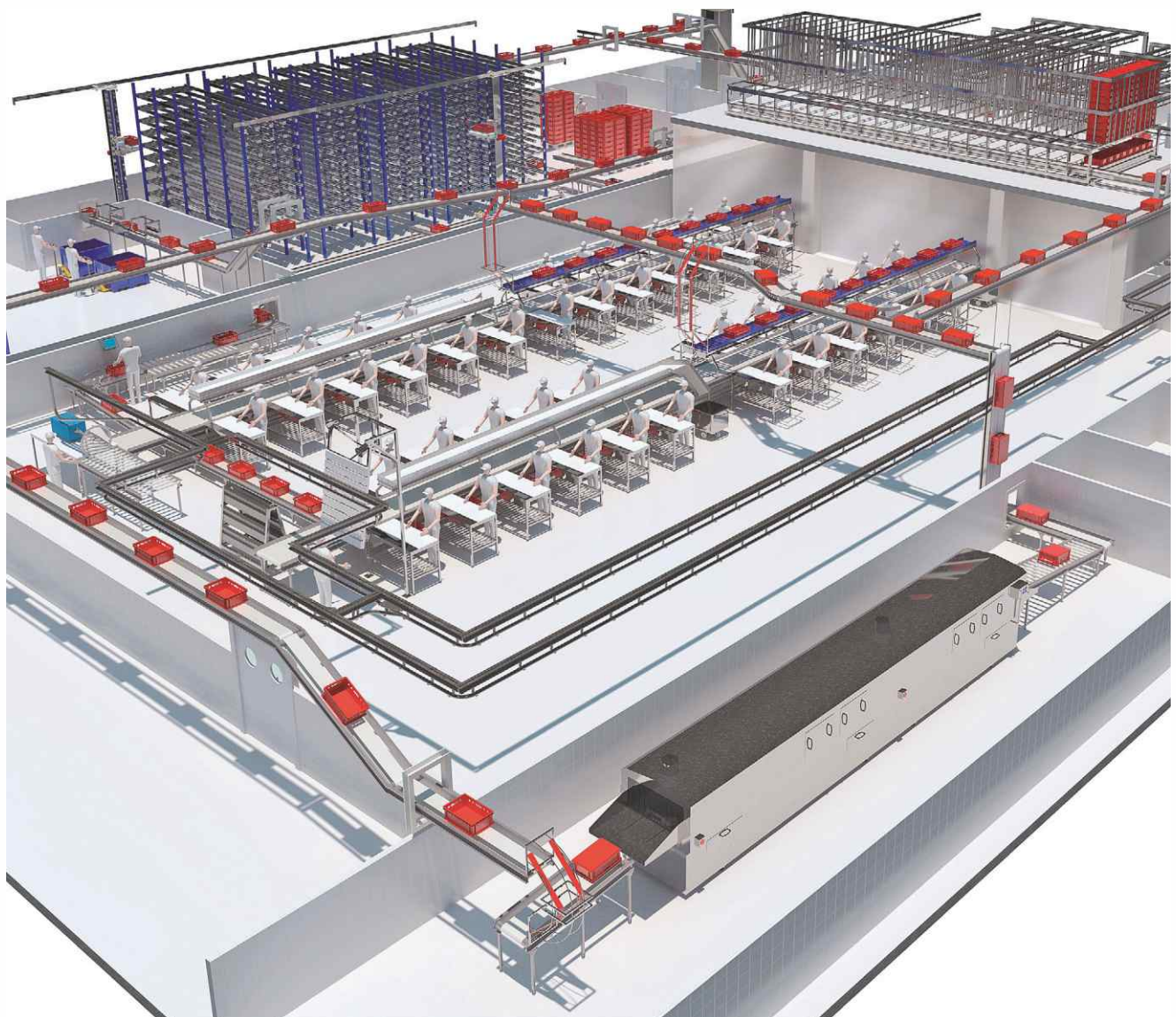


LOGISTICS

INDUSTRIALL

HIGH

QUALITY





Λύσεις Ολικής Υγιεινής

Όσον αφορά την ασφάλεια της υγείας, τα πρότυπα υγιεινής είναι αδιαπραγμάτευτα. NIEROS® πλήρως ολοκληρωμένες λύσεις υγιεινής είναι η τέλεια απάντηση σε όλους τους τομείς παραγωγής όπου υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης αμεγάλος κίνδυνος για την επιχείρηση, η επεξεργασία τροφίμων ειδικότερα της βιομηχανίας.

Παρέχοντας ένα ευρύ φάσμα εξατομικευμένης υγιεινής λύσεις, που καλύπτουν τις ανάγκες υγιεινής σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, NIEROS®

Ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων και πληροί τα πρότυπα υγιεινής των HACCP, IFS και NSF.

Επιπλέον, οι λύσεις υγιεινής NIEROS® είναι επίσης οικονομικά αποδοτικό λόγω του βέλτιστου νερού και κατανάλωση απορρυπαντικού και αποδοτική χρήση ενέργειας.

Όλα τα προϊόντα παράγονται εσωτερικά και αυτά όχι μόνο ακολουθούν τα πρότυπα της ΕΕ αλλά και συμμορφώνονται με τις υψηλότερες απαιτήσεις ποιότητας.

ΟΦΕΛΗ

- ☞ Ελάχιστος κίνδυνος μόλυνσης
- ☞ Η συμμόρφωση με τις υψηλότερες απαιτήσεις ποιότητας και τα πρότυπα HACCP, IFS και NSF
- ☞ Πλήρως ολοκληρωμένες λύσεις υγιεινής που ταιριάζουν απόλυτα στις ανάγκες της επιχειρηματικής σας διαδικασίας
- ☞ Οι ανάγκες υγιεινής καλύπτονται σε όλη τη διαδικασία παραγωγής
- ☞ Υψηλής λειτουργίας, υπερσύγχρονος και εύχρηστος εξοπλισμός
- ☞ Παράγεται εντός της εταιρείας

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ☞ Ανοξειδωτο ασάλι DIN 1 4301 (AISI 304)
- ☞ Συμμόρφωση με τις απαιτήσεις CE και τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας
- ☞ Αρχή Plug-and-play
- ☞ IP65 ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ
- ☞ Απλό και εύκολο καθάρισμα
- ☞ Χαμηλό κόστος λειτουργίας και συντήρησης
- ☞ Διασφάλιση επιπέδων υγιεινής σύμφωνα με HACCP, IFS, NSF ή παρόμοια πρότυπα
- ☞ Σχεδιασμένο έτσι ώστε να αποτρέπει την ύπαρξη νερού στασιμότητα και συνεπώς την ανάπτυξη της λεγιονέλλας
- ☞ Γρήγορη και αποτελεσματική χρήση
- ☞ Εργονομικός σχεδιασμός
- ☞ Διαθέσιμη η αριστερή ή η δεξιά έκδοση

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- ☞ DIN 1 4571 (AISI 316Ti), DIN 4404 (AISI 316L) ή άλλο ανοξειδωτο χάλυβα
- ☞ Ενσωματωμένη έκδοση
- ☞ Σύνδεση με προσωπικές συσκευές ανάγνωσης καρτών
- ☞ Σύνδεση σε κεντρική παροχή χημικών
- ☞ Επακόλουθη συναρμολόγηση επί τόπου
- ☞ Διαφορετική γκάμα πρόσθετων μονάδων για συνδυασμούς βασικές εκδόσεις των προϊόντων
- ☞ Προσαρμόζεται σε διαφορετικούς διανομείς ηλεκτρικής ενέργειας
- ☞ Εντελώς κατά παραγγελία

Logistics Solutions

NIEROS®



Logistics Solutions

Total Intralogistics and Λύσεις διαχείρισης υλικών

Συστήματα Μεταφορών

TRANSPORT SYSTEMS

ΕΥΡΩ ΒΟΧ, ΠΑΛΕΤΩ ΒΟΧ , ΤΕΛΑΡΑ ΚΑΙ
ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ IBC

ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΑΡΘΡΩΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

ΠΡΟΣΘΕΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Μεταφορείς με κυλίνδρους
- Μεταφορικοί ιμάντες με πηχάκια

ΚΑΤΑΚΟΡΥΦΟΣ,ΚΕΚΛΙΜΕΝΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΖΟΝΤΙΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ

- Κάθετος μεταφορέας τύπου S
- Κάθετος ανελκυστήρας τελάρου
- Σύστημα Διαχείρισης Αποθήκης
- Σταθμοί Ελέγχου (σημεία I και C)
- Αποθηκευτικοί χώροι αποθήκευσης
- Πνευματικός ωστήρας
- Παλετοποίηση – Συσκευή στοίβαξης και αποσυσκευασίας

Γραμμές Επεξεργασίας Τροφίμων

ΠΛΗΡΩΣ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- Περιστροφικός δίσκος
- Τηλεσκοπικός μεταφορέας TT-T

ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ
ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΩΝ
ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΟΥ
ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΙΧΘΥΩΝ
ΓΡΑΜΜΕΣ ΖΥΓΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ
ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Εξοπλισμός Διακίνησης Υλικών

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΝΥΨΩΣΗΣ

- Ανυψωτικό μονής στήλης NIEROLIFT SEV "EURO"
- Ανυψωτικό μονής στήλης NIEROLIFT SEN "PHARMA"

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΝΑΤΡΟΠΗΣ ΚΑΙ ΚΛΙΣΗΣ

- Ανυψωτικό και ανακλινόμενο NIEROLIFT ON

Συστήματα Αποθήκης

ΛΥΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

ΠΛΗΡΩΣ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΠΛΗΡΩΝ ΚΟΥΤΙΩΝ ΚΑΙ ΠΑΛΕΤΩΝ

- Αποθήκη Βαρύτητας
- Επιλογή και Τοποθέτηση Αποθήκης
- Πλήρως αυτοματοποιημένη αποθήκη

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΚΟΥΒΩΤΙΟΥ

- Αυτοματοποιημένη αποθήκη καθαρού κιβωτίου

Intralogistics

Συνολικές Λύσεις χειρισμού Βιομηχανικών υλικών

Συνολικές Λύσεις χειρισμού υλικών που σας βοηθούν να διαχειριστείτε τις εσωτερικές σας παραγωγικές διαδικασίες όσο το δυνατόν πιο οικονομικά ,παρέχοντας πλήρως ολοκληρωμένες, και προσαρμόσιμες λύσεις από ανοξείδωτο χάλυβα για εσωτερικά συστήματα logistics και χειρισμός υλικών.Σχεδιασμένο κυρίως για τις συγκεκριμένες ανάγκες των τροφίμων την μεταποιητική βιομηχανία.

Οι Λύσεις χειρισμού υλικών περιλαμβάνουν:

- συστήματα μεταφορών,
- γραμμές επεξεργασίας τροφίμων,
- εξοπλισμός χειρισμού υλικών,
- συστήματα αποθήκης.

Η βελτιστοποίηση απόδοσης αγκαλιάζεται σε κάθε σύστημα intra-logistics NIEROS®, με αποτέλεσμα οικονομικά και χρονικά να είναι αποδοτική παραγωγή. Αναπτηγμένο ανάλογα με τις ιδιαίτερες ανάγκες του καθε πελάτη, οι λύσεις μας παρέχουν μια βελτιστοποιημένη διαδικασία παραγωγής και ομαλής ροής του υλικού,με ιδιαίτερη έμφαση στην ποιότητα, την υγιεινή . Οι απαιτήσεις της κάθε Βιομηχανίας είναι οι σωστές επιδόσεις, εργονομίας και απλοποιημένης εργασία .

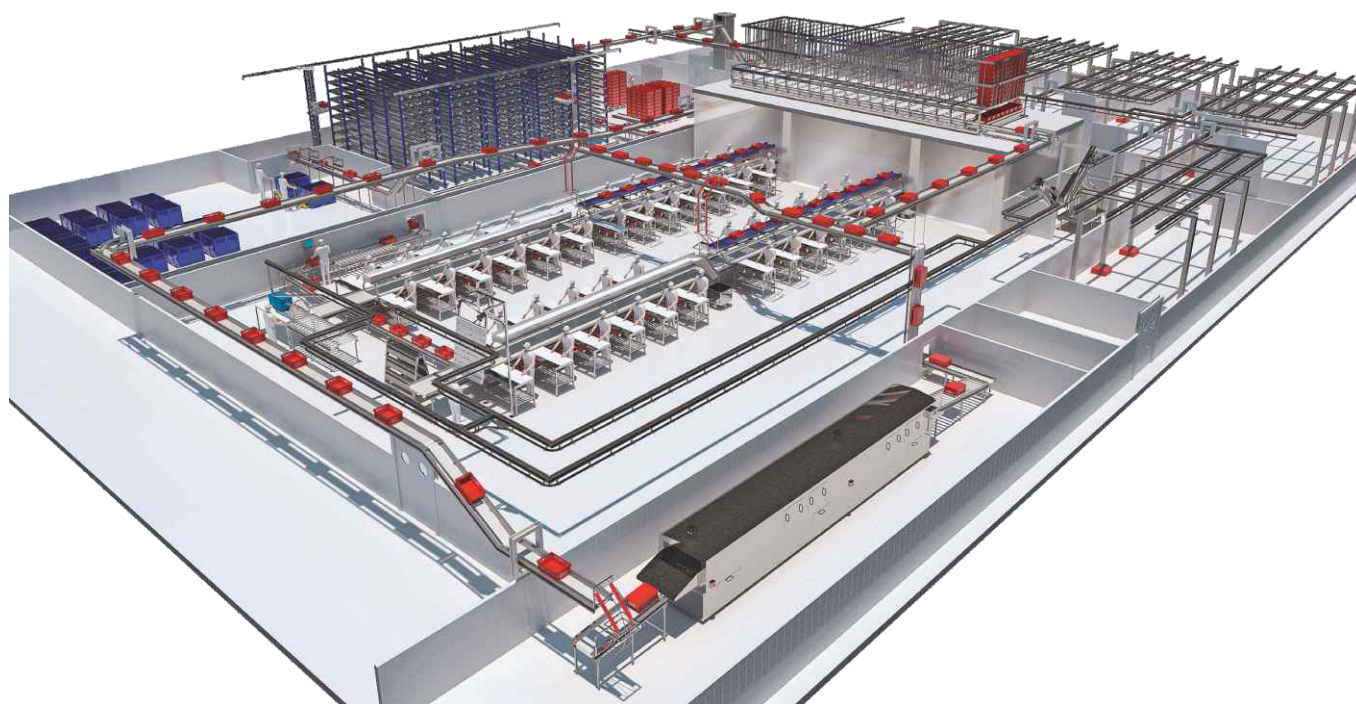
ΟΦΕΛΗ

- ☞ Υψηλή χωρητικότητα
- ☞ Ποσοστό υψηλής απόδοσης
- ☞ Εργονομικός σχεδιασμός για καλύτερη άνεση και παραγωγικότητα
- ☞ Ορθολογικοποιημένες γραμμές παραγωγής και βελτιστοποιημένη απόδοση
- ☞ Μέγιστη αξιοποίηση του χώρου
- ☞ Βελτιωμένη εσωτερική ροή υλικών
- ☞ Ευέλικτη, αρθρωτή σχεδίαση
- ☞ Αποτελεσματική ψηφιακή παρακολούθηση για βελτιστοποίηση χρόνου-κόστους
- ☞ Εύκολη συντήρηση, καθαρισμός και διαχείριση
- ☞ Πλήρως ολοκληρωμένες και προσαρμοσμένες λύσεις που ταιριάζουν απόλυτα στις ανάγκες σας και τις διαδικασίες παραγωγής
- ☞ Τα προϊόντα μας αναπτύχθηκαν από ειδικούς της NIEROS®,όμως είναι εμπνευσμένα από τους πελάτες μας
- ☞ Σύμφωνα με την υψηλότερη ποιότητα των απαιτήσεων και προδιαγραφών υγιεινής
- ☞ Πολλές δυνατότητες πρόσθετων λειτουργιών
- ☞ Πλήρως συμβατά και με άλλα προϊόντα NIEROS® Hygiene καθώς και με τα Βιομηχανικά Διαλύματα Πλυντηρίου

“ ΤΑ ΚΑΝΟΥΜΕ ΟΛΑ-

Από μια απλή ιδέα στη Βελτιστοποιημένη διαδικασία παραγωγής

Όλο αυτό το διάστημα η NIEROS® ασχολήθηκε με όλες τις πτυχές χειρισμού υλικών, που εφαρμόζονται συνεχώς με επικαιροποιημένη γνώση στους τομείς της μηχανικής, τεχνολογίας υλικών και οργάνωση. Όλα τα NIEROS® intralogistics και ο χειρισμός υλικών και οι λύσεις είναι πλήρως προσαρμοσμένες για να ανταποκρίνονται στους πελάτες και στις ατομικές ανάγκες και απαιτήσεις. Κάθε λύση αναπτύχθηκε με την πλήρη υποστήριξη των ειδικών της NIEROS®, από μια απλή ιδέα μέχρι την τελική της υλοποίηση και υποστήριξη μετά την πώληση. Καλύπτει όλη την ενδολογιστική και τη διακίνηση υλικών διαδικασίες, συμπεριλαμβανομένης της μεταφοράς, της φόρτωσης, της κοπής τροφίμων, ταξινόμηση, συλλογή παραγγελιών, επισήμανση και αποθήκευση. Οι λύσεις εγγυώνται ένα λείο και βελτιστοποιημένο υλικό ροή τηρώντας τα ISO, HACCP, IFS και άλλα πρότυπα για τη χειραγώγηση ευαίσθητων προϊόντων. Τα συστήματα μεταφοράς intralogistics NIEROS® κυμαίνονται από απλό έως πλήρως αυτοματοποιημένο σύστημα και περιλαμβάνει έναν υπολογιστή που ελέγχει τη διαχείριση αποθήκης (WMS). Όλες αυτές οι λύσεις μπορούν εύκολα να ενσωματωθούν με οποιαδήποτε NIEROS® Hygiene και παρέχουν ολοκληρωμένη υποστήριξη για οποιαδήποτε παραγωγική επεξεργασιακή διαδικασία.



Συστήματα Μεταφοράς

Συστήματα Μεταφοράς εμπορευμάτων η υλικών

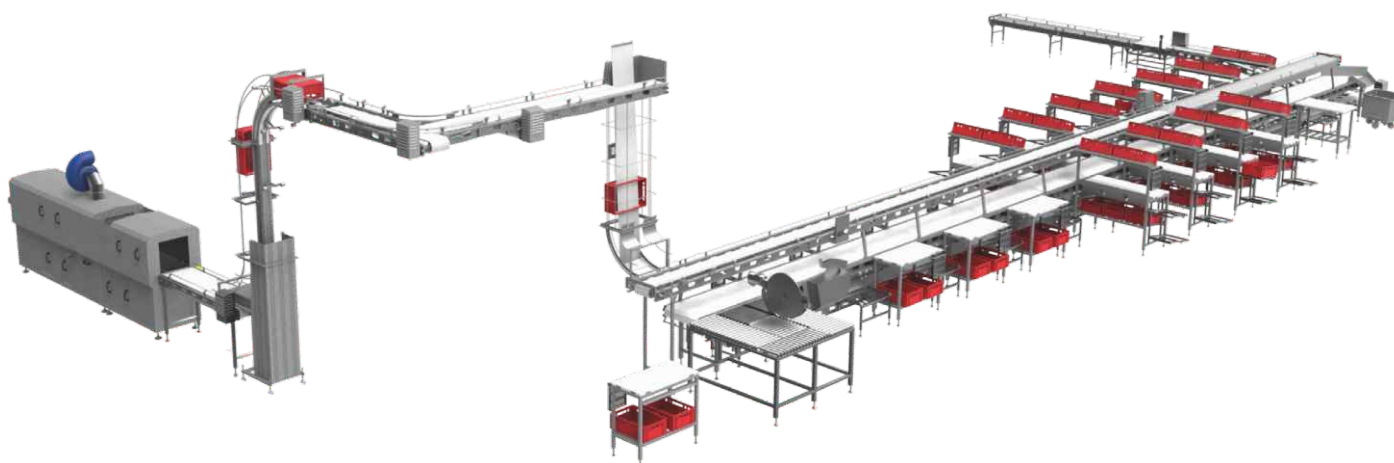
Επίτευξη ανώτερης απόδοσης για εξοικονόμηση χρόνου και μείωση του κόστους είναι το επίκεντρο κάθε παραγωγής μεταποίησης τροφίμων, ιδίως της βιομηχανίας επεξεργασίας τροφίμων.

Για το λόγο αυτό, είναι ζωτικής σημασίας να ξεκινήσετε με προσεκτικό σχεδιασμό ροής υλικού κατά μήκος της γραμμής παραγωγής ομαλά για τη δημιουργία μιας αποτελεσματικής μεταφοράς των ειδών αλλά και αύξηση της παραγωγικότητας.

Τα συστήματα μεταφοράς NIEROS® είναι αρθρωτά, επιτρέποντας την ομαλή και βελτιστοποιημένη ροή υλικού προς κάθε βιομηχανία παραγωγής που χρειάζεται μεταφορά των ειδών κατά μήκος της γραμμής παραγωγής. Οι ειδικοί σας βοηθούν να σχεδιάσετε και να εφαρμόσετε πλήρως προσαρμοσμένα συστήματα μεταφοράς, οριζόντια και κάθετα, που αντιστοιχούν βάση των δικών σας αναγκών καθώς και στο μέγεθος της περιοχής παραγωγής σας.

Το σύστημα σας δίνει τη δυνατότητα να συνδυάσετε διαφορετικές γραμμές μεταφοράς.

Όλο το σύστημα μεταφοράς NIEROS® περιλαμβάνει ψηφιακό σύστημα ελέγχου και πολλές πρόσθετες λειτουργίες για την παραγωγική σας διαδικασία για ανώτερη απόδοση.



ΟΦΕΛΗ

- Ⓒ Υψηλή χωρητικότητα
- Ⓒ Πλήρως προσαρμοσμένο
- Ⓒ Οικονομική χρήση του χώρου στον χώρο παραγωγής
- Ⓒ Ομαλή και βελτιστοποιημένη ροή του υλικού
- Ⓒ Χαμηλή κατανάλωση ενέργειας
- Ⓒ Βελτιστοποίηση απόδοσης
- Ⓒ Εργονομική σχεδίαση για μεγαλύτερη άνεση και παραγωγικότητα
- Ⓒ Εύκολος καθαρισμός, συντήρηση και διαχείριση
- Ⓒ Πολυάριθμες δυνατότητες πρόσθετων λειτουργιών
- Ⓒ Πλήρως συμβατό με άλλα NIEROS® Hygiene και Βιομηχανικά διαλύματα πλυσίματος

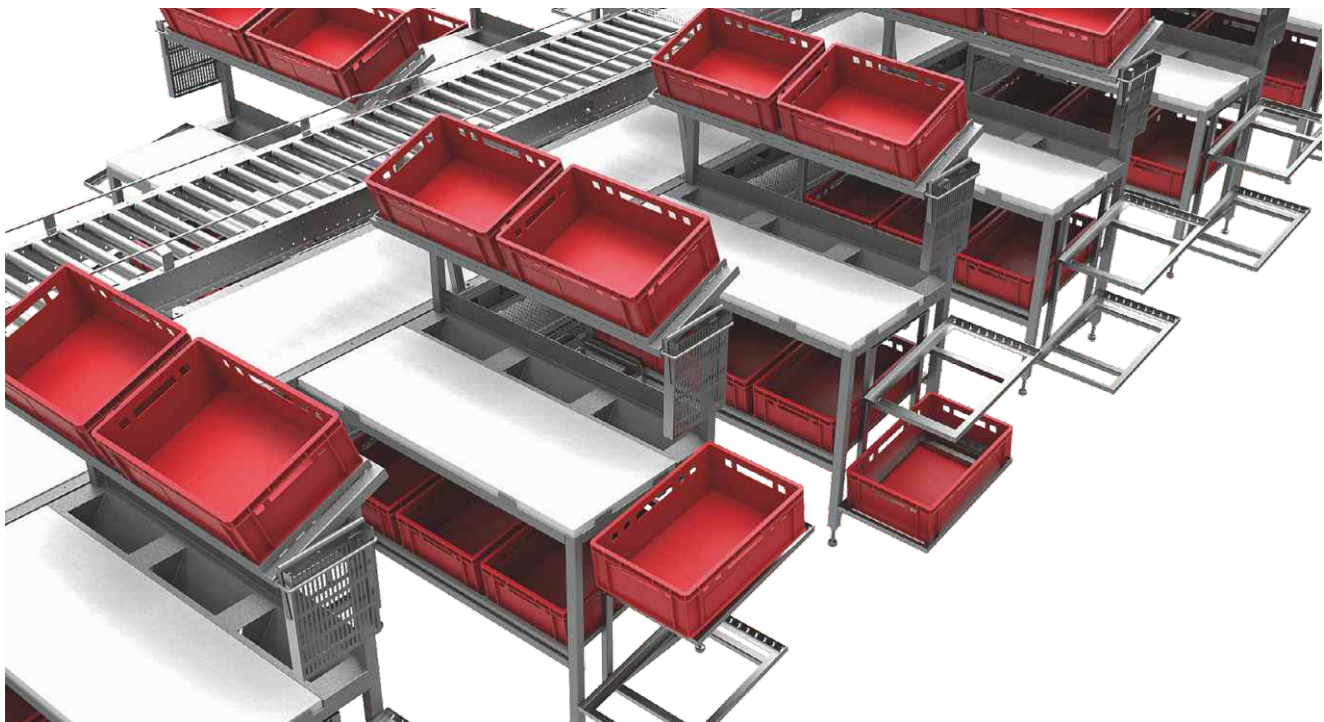
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Ⓒ Ανοξείδωτο ατσάλι DIN 1403 (AISI 304)
- Ⓒ Ευρωπαϊκά εξαρτήματα υψηλής ποιότητας
- Ⓒ Πολυεπίπεδες μεταφορικές ταινίες
- Ⓒ Σχεδιασμένο για τη μεταφορά κιβωτίων και παλετών Ευοκιβώτια, κουτιά, κονσέρβες και παρόμοιες μονάδες
- Ⓒ Σχεδιασμένο για μεταφορά διαφόρων προϊόντων διατροφής

ΕΥΡΩ ΒΟΧ, ΒΟΧ ΠΑΛΕΤΩΝ, ΤΕΛΑΡΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ IBC

Τα ευέλικτα συστήματα μεταφοράς NIEROS® αντιπροσωπεύουν μια βελτιστοποιημένη παραγωγική διαδικασία. Οι γραμμές μεταφοράς NIEROS® σχεδιάζονται για να παρέχουν τη συντομότερη και ταχύτερη ροή των ειδών σε περιοχή παραγωγής.

Οι πλήρως προσαρμοσμένες λύσεις NIEROS® ακολουθούν τις δικές σας ανάγκες και ιδιαιτερότητες του κλάδου, δίνοντας παράλληλα ιδιαίτερη έμφαση για την περιβαλλοντική βιωσιμότητα.



ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Αναπτύχθηκε για την επεξεργασία όλων των τύπων κρέατος, φρούτων, λαχανικών, άλλες πρώτες ύλες και συσκευασμένα προϊόντα.

Οι γραμμές μεταφοράς προϊόντων έχουν σχεδιαστεί έτσι ώστε να εγγυάται μέγιστη απόδοση με ελάχιστη εργασία.

Οι κατασκευές από ανοξείδωτο χάλυβα καθαρίζονται εύκολα και συμμορφώνονται με τις υψηλότερες απαιτήσεις ποιότητας και πρότυπα υγιεινής ενώ ο όγκος των μηχανημάτων έχει τέτοιο μέγεθος ώστε να αξιοποιείτε έξυπνα ο διαθέσιμος χώρος οργανώνοντας μεταφορές σε πολλαπλά επίπεδα.

Οι πλήρως προσαρμοσμένες λύσεις ακολουθούν τις ανάγκες σας και τις ιδιαιτερότητες του κλάδου, έχοντας την παραγωγή στην καλύτερη δυνατή απόδοση.

Όλες οι γραμμές μεταφοράς μπορούν να ενσωματωθούν με τα ακόλουθα

Διαλύματα πλυσίματος και απολύμανσης NIEROS®:

Μηχανή Απολύμανσης NIEROS®

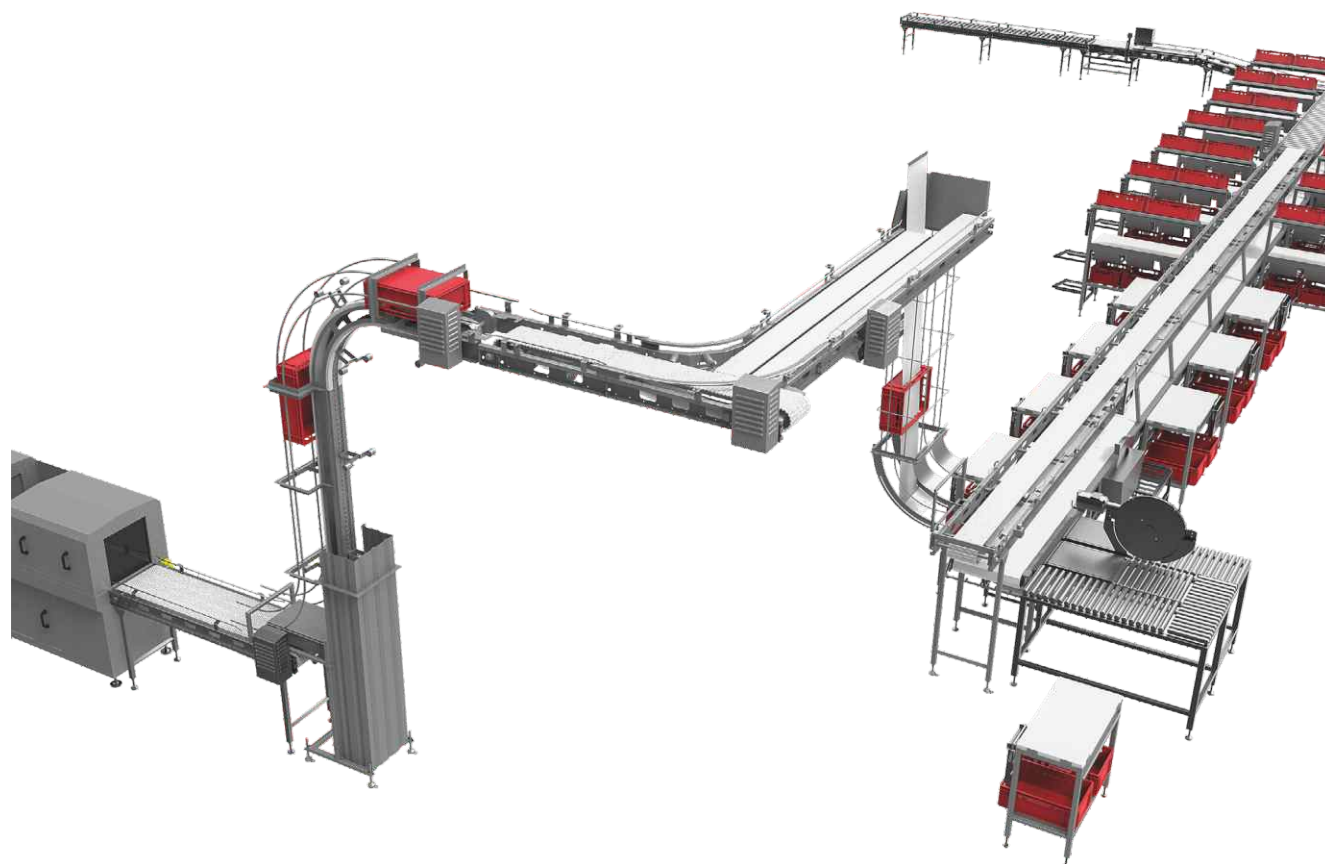
Pack CLT SA (σελ. 95);

Στοιχείο NIEROS® σε κενό αέρος

Blow-off Tunnel ABT VP (σελ. 94).

Αυτοκόλλητο NIEROS®Αφαίρεση CLT SR (σελ. 90) και

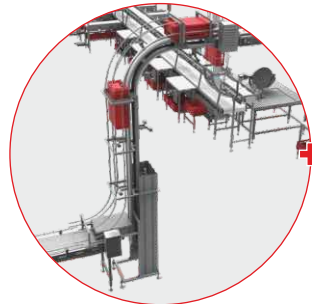
Κλουβί NIEROS®Ροδέλα CLT (σελ. 78).



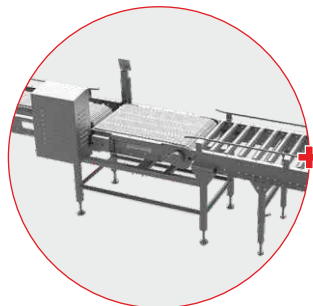
ΑΡΘΡΩΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ



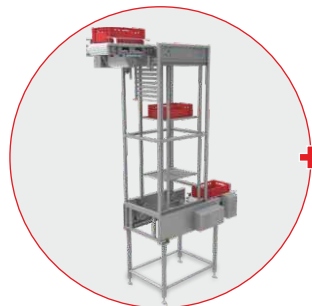
Ανοξείδωτο ασάλι
DIN 1.4301 (AISI 304)



Κάθετος μεταφορέας
τύπου S για να
ανυψώσετε υλικά σε
διαφορετικά επίπεδα



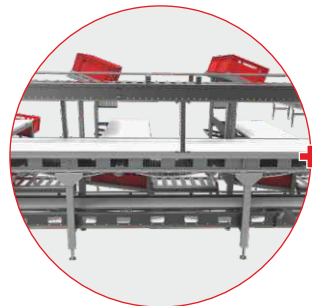
Οδηγούμενο ή
χειροκίνητο
μεταφορέας κυλίνδρων



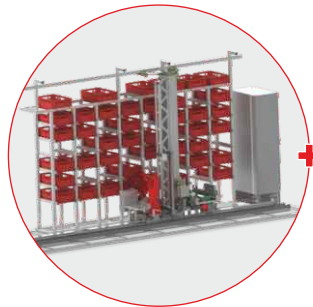
Κάθετος ανελκυστήρας
τελάρου



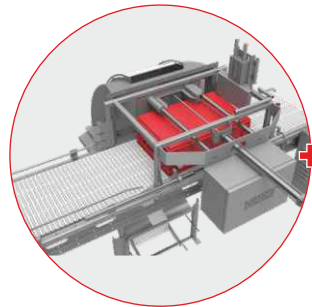
Μεταφορικοί ιμάντες
με λωρίδες



Πολυεπίπεδη
οριζόντιοι
μεταφορείς

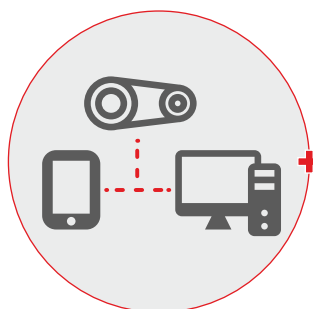


Αποθηκευτικοί
χώροι για
πλήρη αποθήκευση
άδειων τελάρων
(προαιρετικά)



Πνευματικός
προωθητής για
να κατευθύνει κάθε
αντικείμενο στη
καθορισμένη
μεταφορική ταινία
(προαιρετικά)

ΑΡΘΡΩΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ



Αποθήκη
σύστημα
διαχείρισης(WMS)
(προαιρετικά)

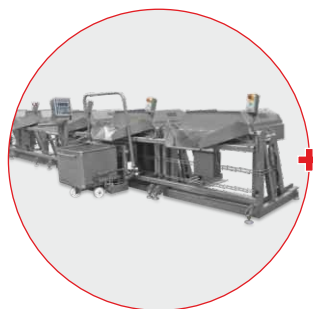


Παλετοποίηση-
στοίβαξη για συσκευή
αποσυσκευασίας
(προαιρετικά)



Σταθμοί ελέγχου
(I- καισημεία C)
για την ταξινόμηση
των υλικών
(προαιρετικά)

ΠΡΟΣΘΕΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



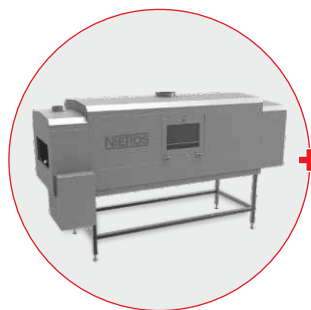
Γραμμές ζυγίσματος
(προαιρετικά)



Προιοντα
συσκευασμένα
σε κενό αέρος
Blow-off Tunnel
ABT VP



Αφαίρεση αυτοκόλλητων
CLT SR



Απολύμανση
Μηχανή
συσκευασίας
CLT A.E

Μεταφορείς με κυλίνδρους



- Οι κυλινδρικοί μεταφορείς NIEROS® έχουν σχεδιαστεί για αποτελεσματική μεταφορά γεμάτων ή κενών Ευρώ κιβωτίων, ευρωπαϊέτες, τελάρων και δίσκους σε οποιαδήποτε παραγωγική διαδικασία. Εσείς μπορείτε να επιλέξετε υλικά και διαστάσεις (πλάτος και επίπεδα ύψους) για να βρείτε τη λύση του μεταφορέα που ταιριάζει καλύτερα στις ανάγκες του κλάδου σας και τις παραγωγικής διαδικασίας.

ΜΟΝΤΕΛΑ ΚΑΙ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

- Ⓒ Διατίθεται σε διαφορετικούς τρόπους μετάδοσης κίνησης:
 - Μεταφορέας με κυλίνδρους βαρύτητας
 - Ηλεκτροκίνητος μεταφορέας κυλίνδρων
- Ⓒ Διατίθεται σε διαφορετικά πλάτη και ύψη:
 - από 450 mm έως 650 mm, με δυνατότητα ρύθμισης ύψους
- Ⓒ Διατίθεται σε προσαρμοσμένες διαστάσεις
- Ⓒ Διαθέσιμο σε διάφορα υλικά:
 - Ανοξείδωτο ατσάλι DIN 14301 (AISI 304)
 - Πλαστικά είδη

Μεταφορικοί ιμάντες

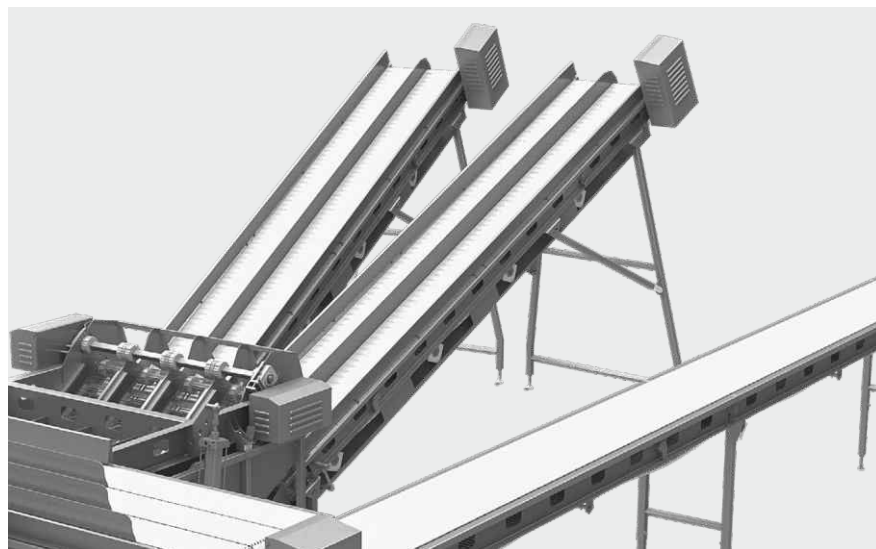


- Οι ιμάντες μεταφοράς NIEROS® έχουν σχεδιαστεί για αποτελεσματική μεταφορά γεμάτων ή κενών ευρώ κιβωτίων ,Ευρωπαϊέτες, τελάρων και όλα τα είδη ωμών τροφίμων υλικά ή συσκευασμένα προϊόντα σε οποιαδήποτε επεξεργαζόμενη παραγωγική διαδικασία. Μηχανοκίνητο είναι διαθέσιμο σε διαφορετικές διαστάσεις (επίπεδα πλάτους και ύψους), είναι η τέλεια λύση μεταφοράς για την παραγωγική σας διαδικασία.

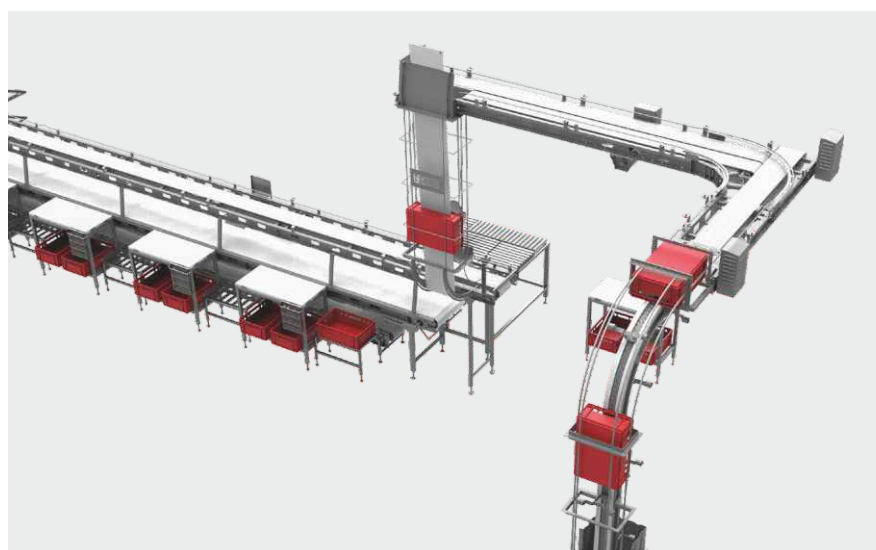
ΜΟΝΤΕΛΑ ΚΑΙ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

- Ⓒ Διατίθεται σε διαφορετικά πλάτη και ύψη:
 - από 100 mm έως 1200 mm σε πλάτος, ύψος ρυθμιζόμενο
- Ⓒ Διατίθεται σε προσαρμοσμένες διαστάσεις

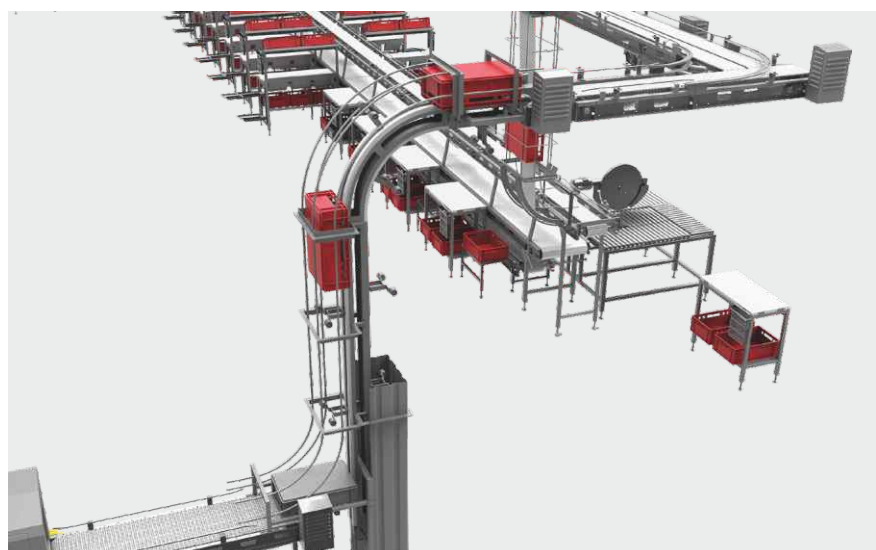
ΚΑΘΕΤΟΙ, ΚΕΚΛΙΜΕΝΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΖΟΝΤΙΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ



Κεκλιμένοι μεταφορείς

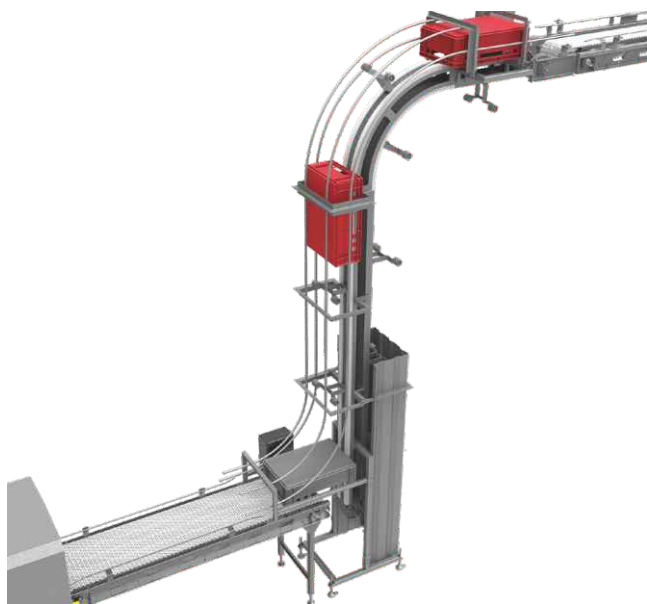


Πολυεπίπεδη οριζόντια
γραμμή μεταφοράς



Κάθετη μεταφορείς

● Κάθετος μεταφορέας τύπου S

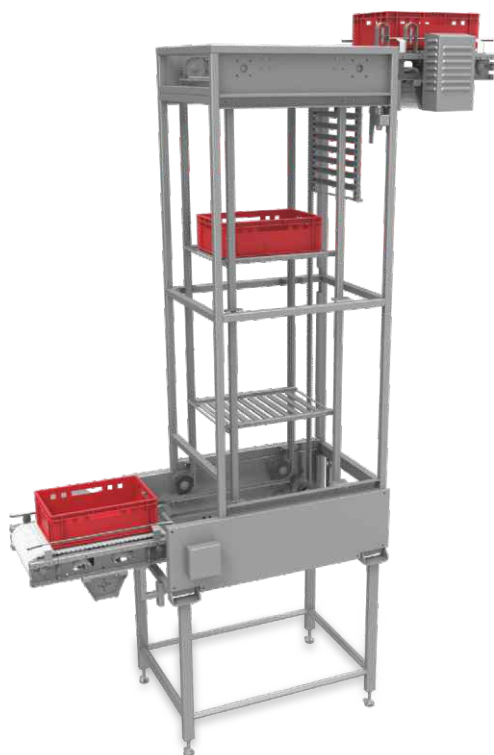


■ Οι κάθετοι μεταφορείς τύπου S είναι η καλύτερη λύση για περιορισμένους χώρους παραγωγής όπου η μεταφορά κιβωτίων θα ήταν καλύτερα να λειτουργήσει μεταξύ διαφορετικών επιπέδων ύψους. Καθορισμένη γραμμή παραγωγής ή περιοχή εργασίας. Πλήρως προσαρμόσιμο στο δάπεδο και ηλεκτρικά κινούμενη κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα έχει την ικανότητα μετακίνησης 1.000 τελάρων/κιβωτίων ανά ώρα σε ένα πρότυπο ύψος 6 μέτρα. Οι καθαροί ιμάντες μεταφοράς τελάρων/κιβωτίων μπορεί εύκολα να τοποθετηθεί κάτω από την κύρια γραμμή μεταφοράς για μέγιστη αξιοποίηση του χώρου

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Ⓒ Χρησιμοποιείται κυρίως για τη μεταφορά καθαρών κιβωτίων στον χώρο εργασίας
- Ⓒ Ικανότητα ανύψωσης: 1.000 κιβώτια ανά ώρα
- Ⓒ Τυπικό ύψος ανύψωσης: έως 6 m
- Ⓒ Ηλεκτροκίνητα
- Ⓒ Επιδαπέδια
- Ⓒ Πλήρως προσαρμοσμένη λύση

● Κάθετος ανελκυστήρας τελάρων

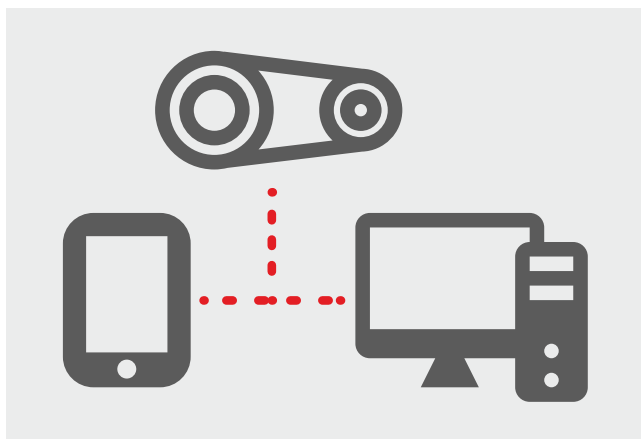


■ Οι ανελκυστήρες κάθετων κιβωτίων/τελάρων είναι μια οικονομική λύση για περιορισμένους χώρους παραγωγής όπου τα κιβώτια πρέπει να μεταφέρονται από το χαμηλότερο στο υψηλότερο επίπεδο και αντίστροφα. Σχεδιασμένο κυρίως για τη μεταφορά κιβωτίων από την γραμμή παραγωγής ή χώρο εργασίας προς την γραμμή της συσκευασίας, το επιδαπέδιο και ηλεκτροκίνητο αυτό μηχάνημα από ανοξείδωτο χάλυβα έχει την ικανότητα να μετακινεί έως και 1.000 κιβώτια την ώρα σε ένα πρότυπο ύψος 7,5 μέτρα. Το ύψους είναι ωστόσο, πλήρως προσαρμόσιμο.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Ⓒ Χρησιμοποιείται κυρίως για τη μεταφορά γεμάτων κιβωτίων από τον χώρο εργασίας
- Ⓒ Ικανότητα ανύψωσης: έως 1.000 κιβώτια ανά ώρα
- Ⓒ Τυπικό ύψος ανύψωσης: έως 7,5 m
- Ⓒ Ηλεκτροκίνητα
- Ⓒ Συνδεδεμένο με οριζόντιο μεταφορέα
- Ⓒ Επιδαπέδια
- Ⓒ Πλήρως προσαρμοσμένη λύση

● Σύστημα Διαχείρισης Αποθήκης



- Σειρά συστημάτων μεταφοράς από απλό έως πλήρως αυτοματοποιημένο με υπολογιστή ελεγχόμενο σύστημα διαχείρισης αποθήκης (WMS) που σας δίνει τη δυνατότητα να διαχειριστείτε και να βελτιώσετε την αποτελεσματικότητα της αποθήκης. Η ψηφιακή παρακολούθηση παρέχει γρήγορη και αποτελεσματική ιχνηλασιμότητα των μεταφερόμενων αντικειμένων που κινούνται κατά μήκος στη γραμμή παραγωγής και σε όλη την αποθήκη, που σας επιτρέπει να ελέγξετε το περιεχόμενο των στοιχείων και τρέχουσα τοποθεσία ανά πάσα στιγμή καθώς και την προηγούμενη και ακόλουθη κατεύθυνση μεταφοράς.

● Σταθμοί Ελέγχου (σημεία I και C)

- Σταθμοί ελέγχου (σημεία ελέγχου και αναγνώρισης), διαθέσιμοι τόσο με μηχανοκίνητο όσο και με χειροκίνητο οι μεταφορείς κυλίνδρων, αποτελούν κρίσιμο μέρος οποιουδήποτε συστήματος intralogistics, επιτρέποντας την ομαλή ροή υλικού και ακριβής ιχνηλασιμότητα των μεταφερόμενων αντικειμένων. Το NIEROS® παρέχει ολοκληρωμένες ελεγχόμενες λύσεις, πλήρως προσαρμοσμένες στις ανάγκες της εταιρείας σας.

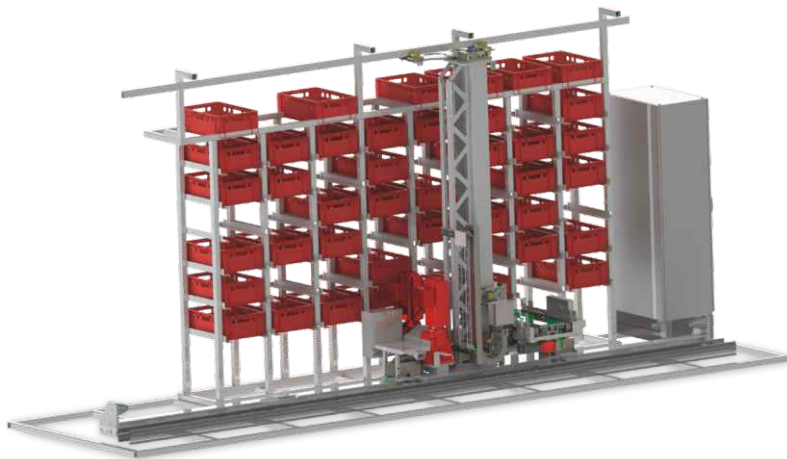


Σημεία I και σημεία C για έλεγχο και την ταξινόμηση της μεταφοράς των αντικειμένων



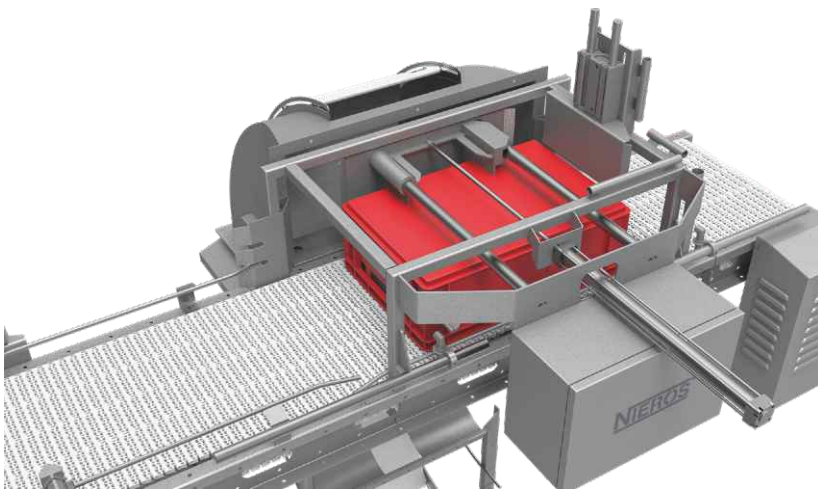
Τιτλοφόρηση

● Αποθηκευτικοί χώροι buffer



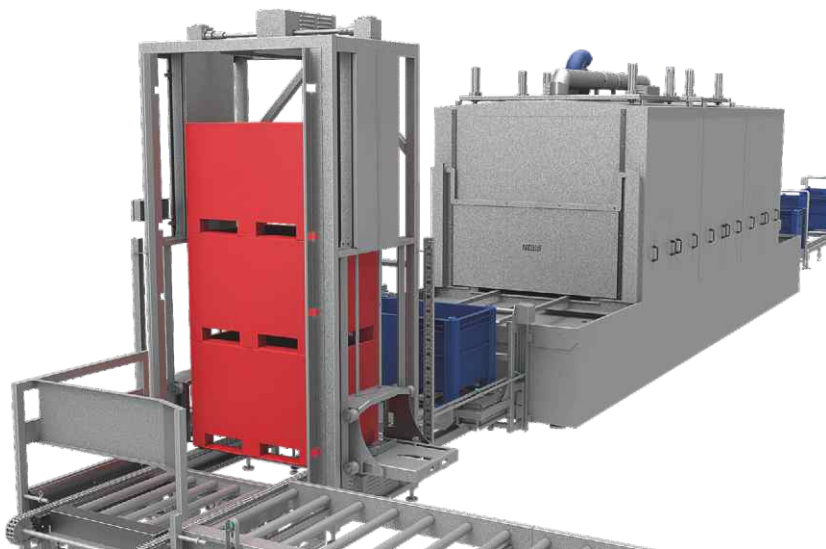
- Τα buffer αποθήκευσης NIEROS® είναι σχεδιασμένα για προσωρινή αποθήκευση από καθαρών και άδειων κιβώτια καθώς και για παλετοκιβώτια. Ικανά για στοίβαξη πολλών αντικειμένων, αποτελούν μια πρώτης τάξεως λύση για οποιοδήποτε επιχείρηση που στοχεύει στην πλήρη αξιοποίηση του χώρου παραγωγής και αποθήκης.

● Πνευματικός ωστήρας



- Όλοι οι μεταφορείς NIEROS® μπορούν να είναι εξοπλισμένοι με ωθητή που κατευθύνει τα αντικείμενα σε καθορισμένους μεταφορικούς ιμάντες, δημιουργώντας σύγχρονο και σταθερής ροής της εφοδιαστικής αλυσίδας με υψηλούς ρυθμούς διεκπεραίωσης.

● Συσκευή παλετοποίησης – Στοίβαξης και αποσυσκευασίας



- Το NIEROS® παρέχει συσκευές αποστράγγισης σχεδιασμένες να χωρίζουν ευρωπαϊκές και κιβώτια με ασφάλεια και αποτελεσματικότητα. Αυτοί ενσωματώνονται με άλλα NIEROS® μηχανήματα intralogistics για άψογη ροή υλικού και συνέχεια, και επιτυχία της παραγωγής σας.

Γραμμές Επεξεργασίας Τροφίμων

Ο τομέας της επεξεργασίας τροφίμων είναι ένας ευαίσθητος τομέας σε μια βιομηχανία όπου πρέπει να χειρίζονται πρώτες ύλες με μεγάλη προσοχή προκειμένου να συμμορφωθεί με τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας και υγιεινής. Την ίδια στιγμή, η διαδικασία πρέπει να είναι αποδοτική από πλευράς κόστους και χρόνου, διασφαλίζοντας την ομαλή ροή του υλικού όσο το δυνατόν σε συντομότερο αριθμό φάσεων ενώ ελαχιστοποιεί την σπατάλη τροφίμων. Επιπλέον, η συνεχής επανάληψη των ίδιων κινήσεων στους σταθμούς εργασίας απαιτεί αποτελεσματικές και εργονομικές επεμβάσεις ώστε όλες οι χειρωνακτικές εργασίες μπορούν να απλοποιηθούν, εξασφαλίζοντας ασφάλεια εργασίας και υψηλή παραγωγικότητα. Παρέχοντας ένα ευρύ φάσμα προσαρμοσμένων λύσεων για τις γραμμές επεξεργασίας τροφίμων, η NIEROS® ανταποκρίνεται με αποτελεσματικότητα στις ανάγκες παραγωγής τροφίμων, όπως κρέας, πουλερικά, ψάρια και θαλασσινά, φρούτα και λαχανικά, κλπ. Είτε έχετε μικρής κλίμακας παραγωγή τροφίμων με λίγες μόνο φάσεις επεξεργασίας και μικρό αριθμό εργαζομένων ή τρέχετε μια σύνθετη παραγωγή με πολλές φάσεις, και γραμμές μεταφοράς και απασχολείται σημαντικό αριθμό των ανθρώπων, οι ειδικοί της NIEROS® θα σας βοηθήσουν να βρείτε την πιο αποτελεσματική λύση για την επιχείρησή σας. Οι λύσεις της γραμμής επεξεργασίας τροφίμων NIEROS® ελαχιστοποιούν τον κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων και συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις HACCP, IFS και NSF. Τελευταίο αλλά όχι λιγότερο σημαντικό, όλα τα προϊόντα μας είναι κατασκευασμένα εσωτερικά και εξωτερικά από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο χάλυβα για να καλύπτει τις υψηλότερες απαιτήσεις ποιότητας.

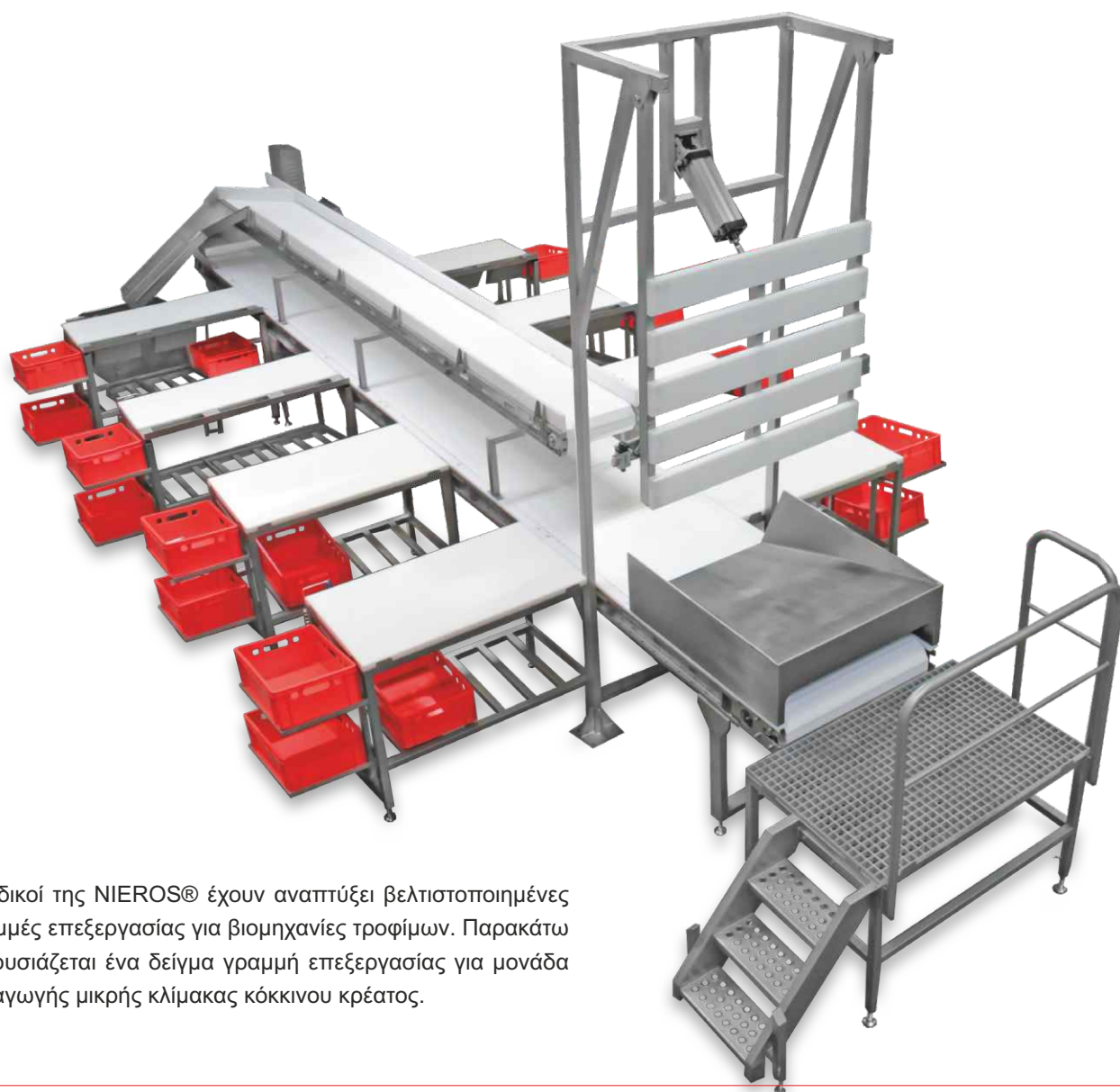


ΟΦΕΛΗ

- Ⓒ Υψηλή χωρητικότητα
- Ⓒ Ποσοστό υψηλής απόδοσης
- Ⓒ Εργονομική σχεδίαση και απλοποίηση εργασίας
- Ⓒ Μείωση του κόστους εργασίας
- Ⓒ Σε συμμόρφωση με τα υψηλότερα πρότυπα υγιεινής
- Ⓒ Γρήγορη και αποτελεσματική εξυπηρέτηση
- Ⓒ Αρθρωτός σχεδιασμός για μεγαλύτερη ευελιξία
- Ⓒ Αναπτύχθηκε από ειδικούς της NIEROS®, εμπνευσμένο όμως από τους πελάτες μας
- Ⓒ Πλήρως προσαρμοσμένο
- Ⓒ Εξορθολογισμένες γραμμές παραγωγής και βελτιστοποίηση στην απόδοση
- Ⓒ Αποτελεσματική ψηφιακή παρακολούθηση για βελτιστοποίηση του χρόνου και του κόστους
- Ⓒ Εύκολος καθαρισμός, συντήρηση και διαχείριση
- Ⓒ Ολοκληρωμένες λύσεις

ΠΛΗΡΩΣ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

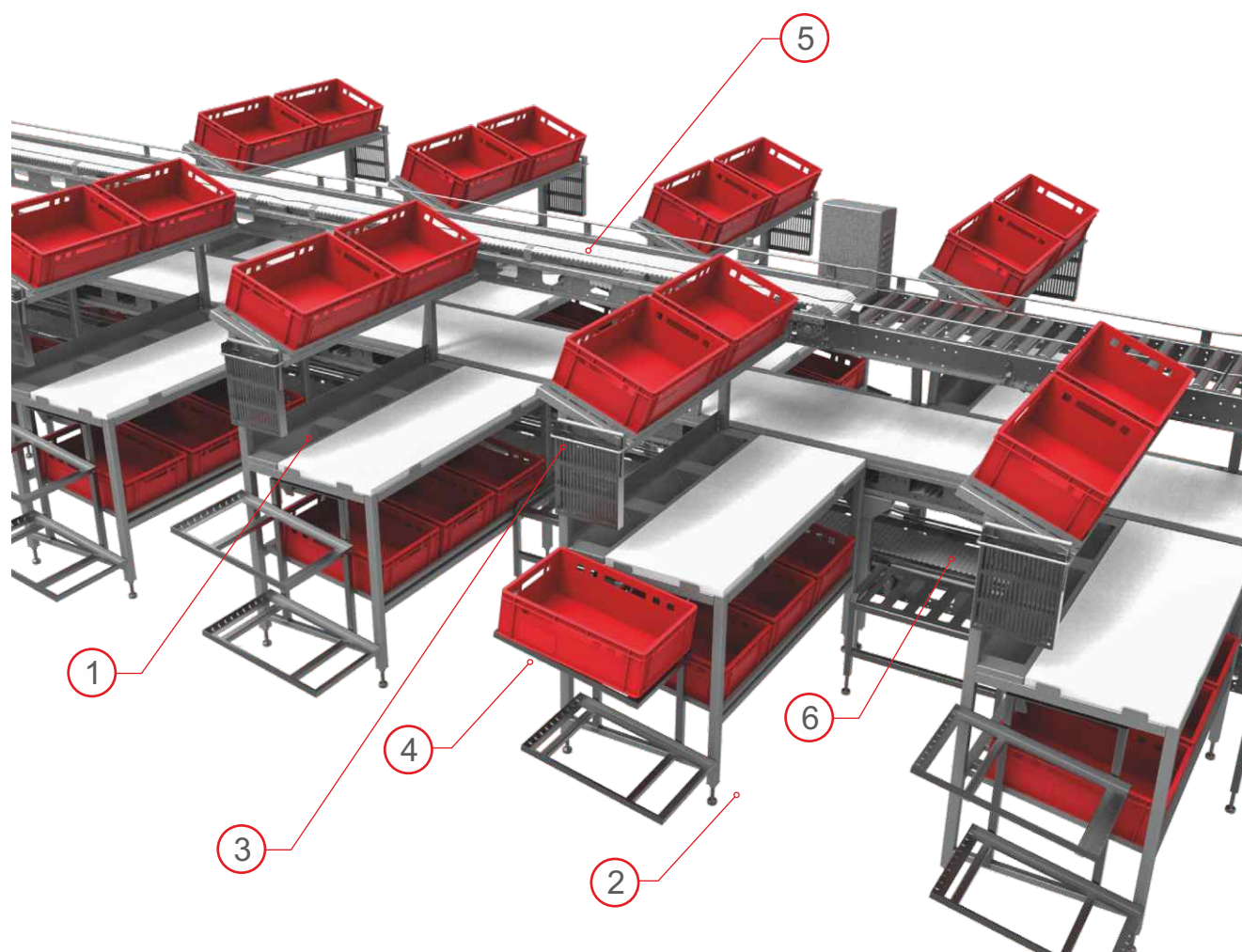
Όλες οι γραμμές επεξεργασίας τροφίμων NIEROS® είναι πλήρως προσαρμοσμένες βάση των αναγκών σας, δίνοντας τη δυνατότητα σε κάθε πελάτη να ξεπεράσει τις μεγαλύτερες προκλήσεις παραγωγής, είτε από την άποψη του περιορισμένου χρόνου, παραγωγικότητας ή χώρου. Το αρθρωτό σύστημα επιτρέπει εύκολο και ευέλικτο προγραμματισμό στην γραμμή επεξεργασίας τροφίμων, με αποτελεσματικές διαδικασίες παραγωγής. Κάθε γραμμή επεξεργασίας τροφίμων είναι το αποτέλεσμα μιας επιτυχημένης συνεργασίας μεταξύ των ειδικών της NIEROS® και των πελάτων. Μια τέτοια προσέγγιση επιτρέπει στους ειδικούς της NIEROS® να κατανοήσουν πλήρως τις ιδιαιτερότητες παραγωγής του κάθε πελάτη, κύριες προκλήσεις και ανάγκες προκειμένου να προταθούν οι καλύτερες δυνατές λύσεις για τον πελάτη. Είτε οι παραγωγικές σας δυνατότητες είναι μικρές είτε μεγάλες, καμία πρόκληση δεν είναι πολύ μεγάλη και καμία λύση επίσης μικρή για τους ειδικούς του NIEROS®. Είναι μεγάλη τιμή και είναι προνόμιο για εμάς να σας βοηθήσουμε, ανεξάρτητα από τις ιδιαιτερότητες και απαιτήσεις σας. Κατανοούμε τις ιδιαιτερότητες στην επεξεργασία τροφίμων σε ένα ευρύ φάσμα βιομηχανιών και παρέχουμε λύσεις για κάθε φάση επεξεργασίας—από την παράδοση πρώτων υλών στον χώρο παραγωγής προς την συσκευασία του τελικού τρόφιμου.

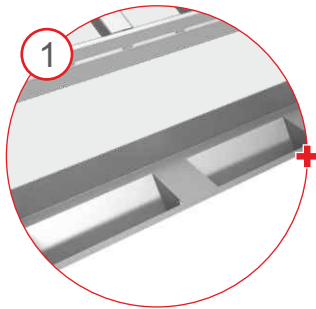


Οι ειδικοί της NIEROS® έχουν αναπτύξει βελτιστοποιημένες γραμμές επεξεργασίας για βιομηχανίες τροφίμων. Παρακάτω παρουσιάζεται ένα δείγμα γραμμή επεξεργασίας για μονάδα παραγωγής μικρής κλίμακας κόκκινου κρέατος.

ΧΩΡΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

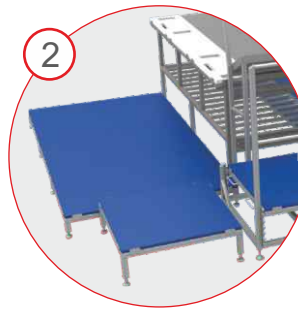
Ο χώρος εργασίας είναι το βασικό μέρος κάθε παραγωγής για την επεξεργασία τροφίμων χειροκίνητα όπως π.χ κοπή, διαλογή, μερίδα, τεμαχισμός και συσκευασία συμβαίνει. Αποτελείται από μονούς ή πολλαπλούς σταθμούς εργασίας, κάθε περιοχή εργασίας πρέπει να ακολουθεί τις εργονομικές αρχές και αρχές ασφάλειας που οδηγούν στην απλοποίηση της εργασίας και την υψηλότερη παραγωγικότητα. Αντίστοιχα, τα τραπέζια εργασίας μπορούν να εξοπλιστούν με μεγάλη ποικιλία λειτουργιών και εργαλείων, επιτρέποντας γρήγορη, ασφαλή και αποτελεσματική επεξεργασία τροφίμων. Για παράδειγμα, για να διευκολύνετε τη διαδικασία ταξινόμησης, μπορείτε να επιλέξετε τον αριθμό των τρυπών του τραπέζιού καθώς και τους μέγεθος. Ομοίως, μπορείτε να επιλέξετε από έναν μεγάλο αριθμό μαχαιροθήκες, να καθορίσετε τη θέση τους και το επιθυμητό ύψος. Στιβαρό σχέδιο και υλικό υψηλής ποιότητας κάθε γραφείου εγγυάται μεγάλη διάρκεια ζωής και αντοχή παρά την 24ωρη έκθεσή του σε εντατική κοπή και άλλο χειρισμό τροφίμων. Επιπλέον, είναι πρωταρχικής σημασίας η διαχείριση μεταφορών και κιβωτιών στον χώρο εργασίας σε πολλαπλά επίπεδα, τοποθετώντας τα σε ένα βολικό ύψος με δυνατότητα επιλογής ταχύτητας και αριθμό κιβωτιών για την επίτευξη της βέλτιστης ροής εργασίας, παραγωγικότητας και, τελευταίο αλλά όχι λιγότερο σημαντικό, την ποιότητα των προϊόντων.





1

Τραπέζια με τρύπες για να ταξινομήσετε το κρέας κοψίματα — ρυθμιζόμενα αριθμός και μέγεθος



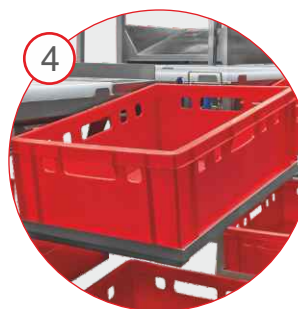
2

Πλατφόρμα εργασίας (προαιρετική)



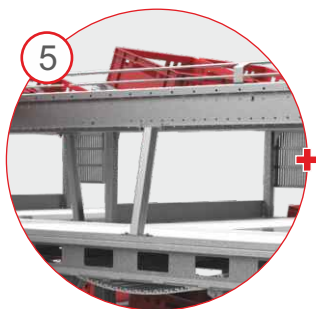
3

Καλάθι μαχαιριών holder



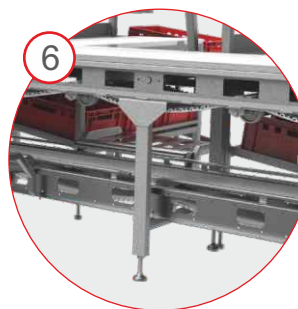
4

Καθαρά, άδεια Ευρώ κιβώτια



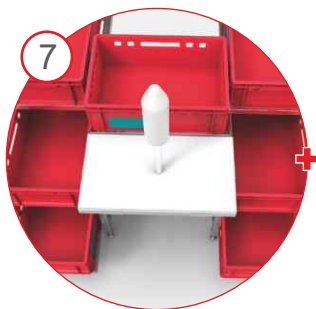
5

Άδειος μεταφορέας κιβωτίων η ζώνη είναι τοποθετημένη πάνω η κύρια γραμμή



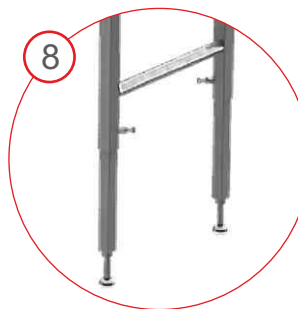
6

Ο μεταφορικός ιμάντας πλήρους κλουβιού τοποθετείται κάτω από την κύρια γραμμή



7

Τραπέζι για πουλερικά (προαιρετική)



8

Υγιεινός σχεδιασμός με κεκλιμένη επιφάνεια

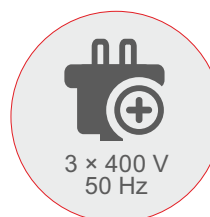
● Περιστροφόμενος δίσκος



- Το Περιστροφικό δίσκος NIEROS® συσσωρεύει προϊόντα από τις γραμμές παραγωγής πριν συνεχίσουν σε άλλες γραμμές ή υπόκεινται στη διαδικασία συσκευασίας. Διατίθεται σε διάφορα μεγέθη, ύψη και περιστροφικά μοντέλα ταχύτητας, αυτή η κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα είναι μια βολική λύση για οποιαδήποτε επεξεργασία τροφίμων που χρειάζεται βέλτιστο χειρισμό υλικών.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

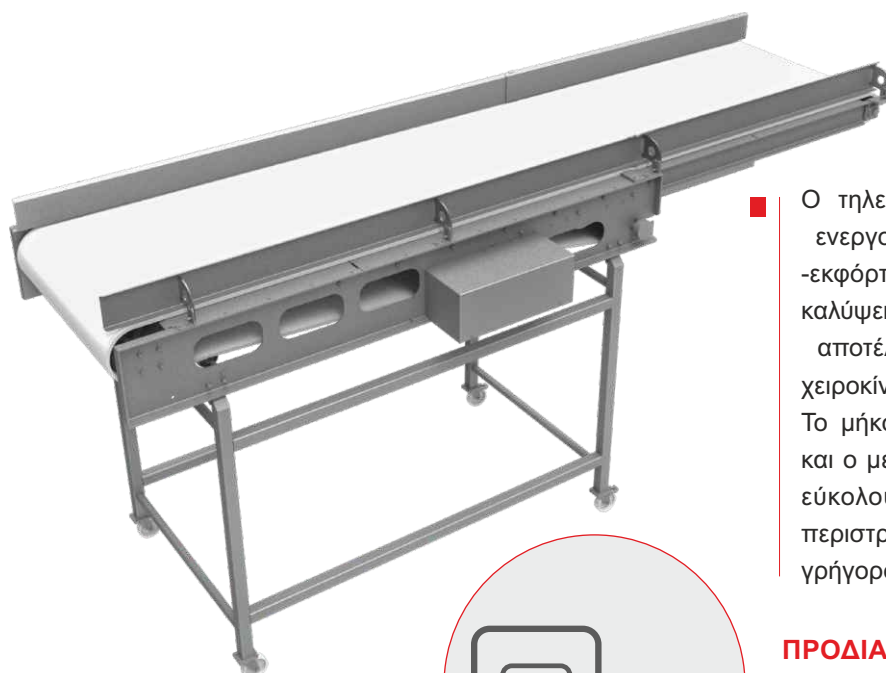
- Διάμετρος: Ø 800–2.000 mm ή πλήρως προσαρμοσμένη
- Σταθερή ταχύτητα περιστροφής (τυπικό μοντέλο)
- Ρυθμιζόμενη ταχύτητα περιστροφής (προαιρετικά)



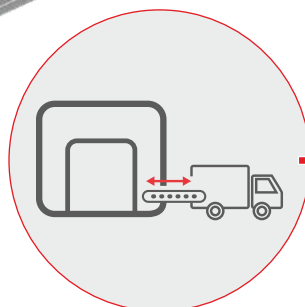
+ Ηλεκτρική σύνδεση

3 × 400 V
50 Hz

● Τηλεσκοπικός Μεταφορέας TT-T



- Ο τηλεσκοπικός μεταφορέας NIEROS® TT-T ενεργοποιεί την απλή και γρήγορη φόρτωση -εκφόρτωση ρυμουλκούμενων και μπορεί να καλύψει ολόκληρη την περιοχή φόρτωσης με αποτέλεσμα να ελαχιστοποιήσει κάθε περιττή χειροκίνητη ανύψωση και χειρισμός του φορτίου. Το μήκος και το ύψος του τηλεσκοπικού αλλά και ο μεταφορέας ελέγχεται κεντρικά μέσω ενός εύκολου πίνακα ελέγχου ενώ το κλείδωμα περιστρέφεται. Οι τροχοί επιτρέπουν εύκολο και γρήγορο ελιγμό.



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Ⓒ Ρυθμιζόμενο μήκος (ηλεκτρικός κινητήρας): από 5,6 m έως 9,6 m
- Ⓒ Ρυθμιζόμενο ύψος (υδραυλικό σύστημα): από 0,8 m έως 1,3 m
- Ⓒ Ρυθμιζόμενη ταχύτητα

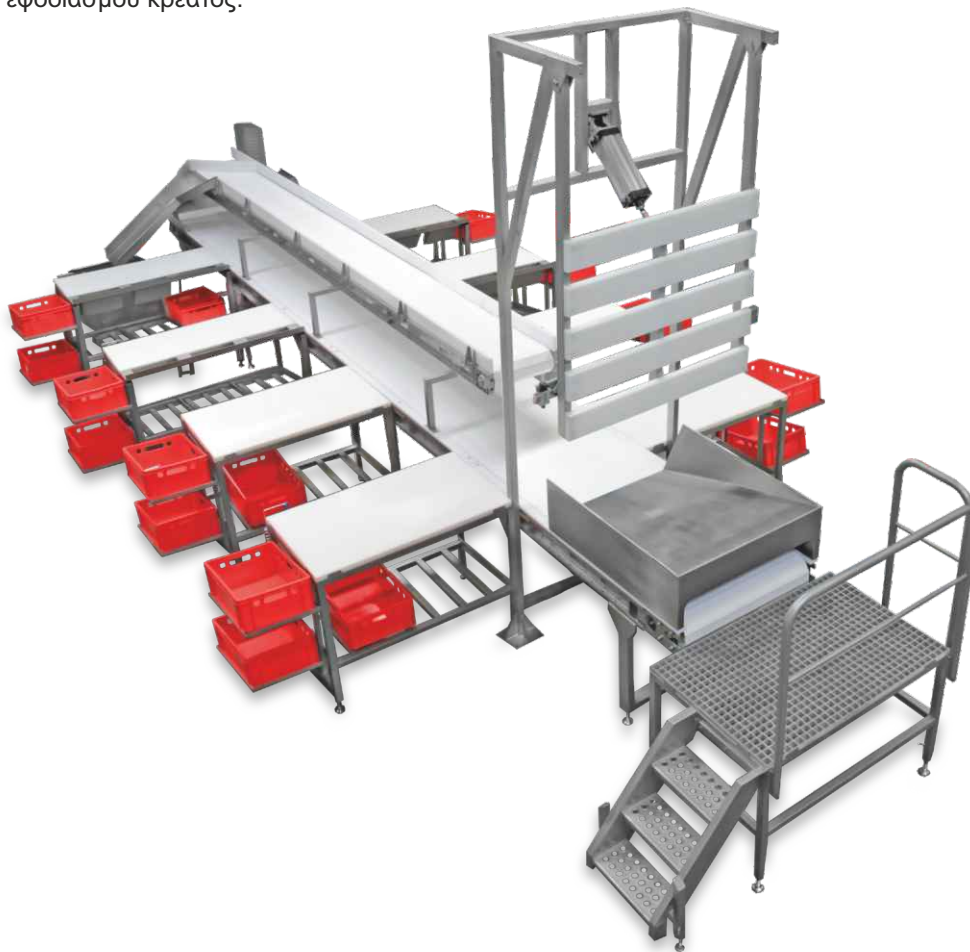
ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



- Ⓒ Γραμμές επεξεργασίας κόκκινου κρέατος
- Ⓒ Γραμμές επεξεργασίας πουλερικών
- Ⓒ Γραμμές επεξεργασίας ψαριών
- Ⓒ Γραμμές επεξεργασίας μαριναρίσματος
- Ⓒ Γραμμές ζύγισης μιγμάτων τροφίμων
- Ⓒ Γραμμές επεξεργασίας αρτοποιείων
- Ⓒ Γραμμές επεξεργασίας φρούτων και λαχανικών

ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

Οι γραμμές επεξεργασίας κόκκινου κρέατος NIEROS® αντιπροσωπεύουν ολοκληρωμένες λύσεις που καλύπτουν όλες τις φάσεις της επεξεργασίας κόκκινου κρέατος (χοιρινό, βοδινό, πρόβατο, κυνήγι) και συμμορφώνονται με τα πρότυπα HACCP, IFS και NSF. Σχεδιασμένο για μικρές ή σύνθετες μονάδες παραγωγής, κάθε μονάδα είναι προσαρμοσμένη για να ταιριάζει με την δικές σας απαιτήσεις όσον αφορά τη διαδικασία παραγωγής, του είδους . Με ποικιλία από προσαρμοσμένα χαρακτηριστικά και πρόσθετες επιλογές, οι γραμμές επεξεργασίας κόκκινου κρέατος παρέχουν πλήρως αυτοματοποιημένη, γρήγορη και οικονομική διαδικασία παραγωγής — μια επιτυχία στην αλυσίδα εφοδιασμού κρέατος.



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΡΑΜΜΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

- Ⓒ Τυπική ή πνευματική σανίδα κοπής
- Ⓒ Κυκλικό πριόνι
- Ⓒ Υδατόπτωση
- Ⓒ Κύριος μεταφορικός ιμάντας
- Ⓒ Σταθμοί εργασίας με τραπέζια κοπής και αφαίρεσης κοκαλιού
- Ⓒ Μεταφορική ταινία οστών
- Ⓒ Ζώνη μεταφοράς με γεμέτο κιβώτιο
- Ⓒ Ζώνη μεταφοράς κενού κιβωτίου
- Ⓒ Πίνακας ελέγχου οθόνης αφής
- Ⓒ Σταθμοί ελέγχου (σημεία I και C)

ΣΤΑΔΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΕΑΣ

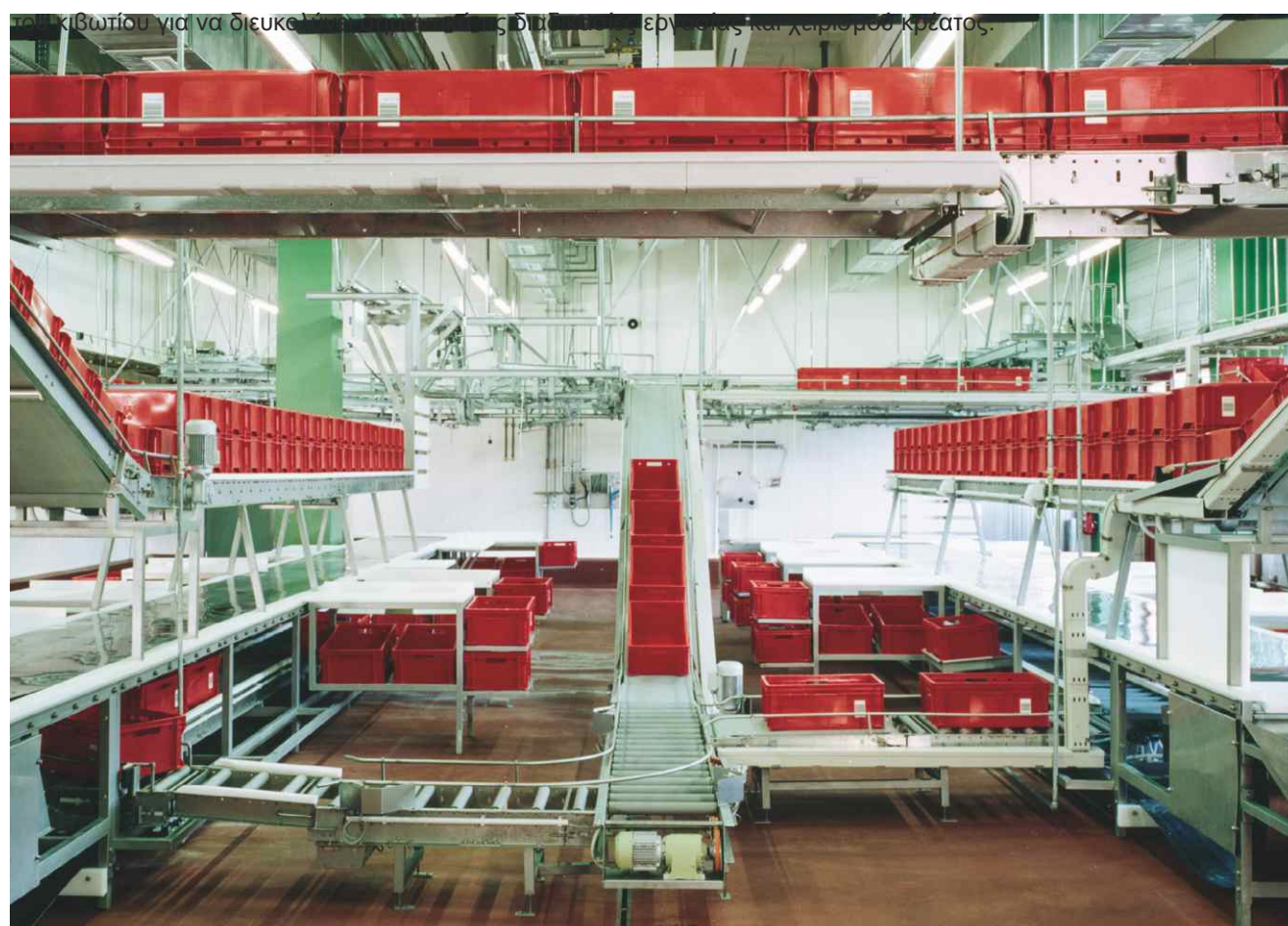
Ⓒ Πρωτογενής κοπή στην πρώτη φάση επεξεργασίας. Ένα στιβαρό και πολύ σταθερό σύστημα κοπής κόβει το κρέας σε μεγάλα κομμάτια.

Ⓒ Τα πρωτεύοντα κομμάτια τοποθετούνται στη συνέχεια στο κύριο μεταφορικό ιμάντα μέσω του συμπαγούς αγωγού και παραδίδονται σε σταθμούς εργασίας για μη αυτόματη αφαίρεση οστών, κόψιμο και μοίρασμα το κρέας για περαιτέρω επεξεργασία ή συσκευασία.

Ⓒ Τα τραπέζια εργασίας μπορούν να εξοπλιστούν με μεγάλη ποικιλία λειτουργιών και εργαλείων που είναι απαραίτητα για γρήγορη, ασφαλή και αποτελεσματική επεξεργασία τροφίμων, ανάλογα με την ατομική διαδικασία εργασίας.

Ⓒ Τα τεμάχια κρέατος ταξινομούνται στα κιβώτια και μεταφέρονται στο σταθμό ζύγισης, ενώ τα οστά συλλέγονται και μεταφέρονται χωριστά.

Ⓒ Οι γραμμές επεξεργασίας κόκκινου κρέατος μπορούν να αναβαθμιστούν με εξάρτημα τροφοδοσίας ή πλήρης αφαίρεση

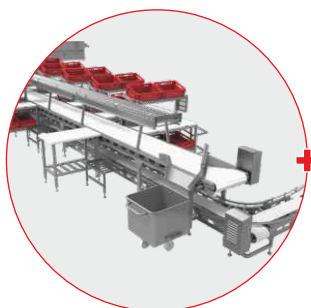




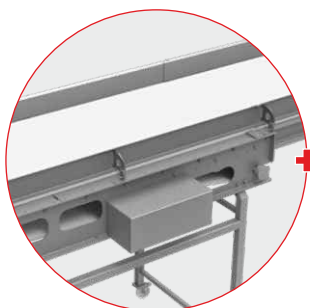
Τυπική ή
πνευματική
σανίδα κοπής



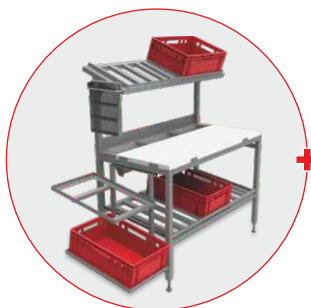
Κυκλικό πριόνι



Υδατόπτωση



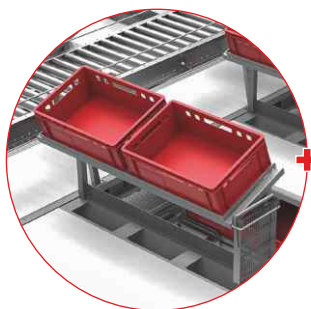
Κύριος μεταφορικός
ιμάντας



Κοπή
τραπέζια
ξεκοκαλίσματος



Μεταφορική ταινία
οστών



Άδεια ευρώ κιβώτια
σε σταθμούς εργασίας



Πλυντήριο Κλουβιών CLT
(προσθετος εξοπλισμος)



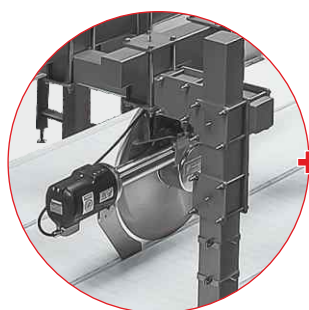
Καλάθι μαχαιριών
Ροδέλα CLT B
(προσθετος εξοπλισμος)



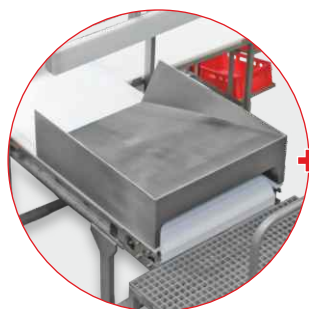
Συμμόρφωση HACCP

ΠΡΩΤΟΓΡΑΦΙΚΗ ΚΟΠΗ

Η επεξεργασία κόκκινου κρέατος έχει πολλές μοναδικές ιδιαιτερότητες. Η πρωταρχική κοπή είναι η πρώτη φάση στην οποία τα σφάααα (χοιρινό, βοδινό, πρόβατο ή κυνήγι) κόβονται σε μικρότερα μέρη για περαιτέρω κοπή και αφαίρεση των οστών. Σε αυτή τη φάση, η ταχύτητα και η απόδοση κοπής είναι ζωτικής σημασίας, επηρεάζοντας τη ροή όλων των άλλων φάσεων επεξεργασίας. Με τα βαριά αντικείμενα που πρέπει να χειριστούν οι εργαζόμενοι σε αυτή την φάση, δίνεται μεγάλη έμφαση στην εργονομία και την εργασία ώστε οι εργαζόμενοι να εφαρμόσουν όσο το δυνατόν λιγότερο χειροκίνητη ανύψωση και χειρισμό. Η πρωταρχική κοπή ξεκινά από την τυπική σανίδα κοπής όπου ένα στιβαρό και πολύ σταθερό κυκλικό σύστημα κόβει το κρέας. Αφού τα δισκοπρίονα είναι εύκολα για προσθήκη ή αφαίρεση, η κατασκευή παρέχει υψηλή χωρητικότητα και ακρίβεια. Το κρέας φορτώνεται στον κύριο μεταφορικό ιμάντα μέσω ενός συμπαγή αγωγού για να διευκολύνει τη διαδικασία χειρισμού και, ταυτόχρονα, προστατεύει αποτελεσματικά τον μεταφορικό ιμάντα από οποιαδήποτε ζημιά. Οι ανοξείδωτες κατασκευές επιτρέπουν την ανώτερη υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων καθώς και τον εύκολο καθαρισμό και συντήρηση.



+ Κυκλικό πριόνι



+ Συμπαγής αυλάκωση



+ Πνευματικός πίνακας

ΚΟΠΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΚΑΛΩΣΗ

Ο τεμαχισμός και η αφαίρεση των οστών είναι η δεύτερη φάσης επεξεργασίας στην οποία το κρέας κόβεται και παραδίδεται στους σταθμούς εργασίας από τον κύριο μεταφορικό ιμάντα για αφαίρεση οστών με το χέρι και μερίδα του κρέατος για περαιτέρω επεξεργασία ή συσκευασία. Τα τεμάχια κρέατος ταξινομούνται στα κιβώτια και μεταφέρονται στο σταθμό ζύγισης, ενώ τα οστά συλλέγονται και μεταφέρονται χωριστά. Οι γραμμές κοπής και αφαίρεσης οστών NIEROS® κατασκευάζονται σε προσαρμοσμένα μήκη και ανάλογα με την παραγωγική ικανότητα, είδη κρέατος σύμφωνα με τις απαιτήσεις των πελατών. Αποτελούνται από μεταφορικούς ιμάντες, μονούς ή ομαδικούς σταθμούς εργασίας, με τραπέζια κοπής και αφαίρεσης οστών, ζώνη μεταφοράς οστών με συμπαγή χοάνη για ευκολότερο χειρισμό του κρέατος, ζώνη για τη μεταφορά πλήρων κιβωτίων στο σταθμό ζύγισης και ζώνη μεταφοράς κενών κιβωτίων. Πλάτος από 400 έως 1200 mm. Πλήρως προσαρμοσμένο, NIEROS® ρυθμιζόμενη ταχύτητα μεταφορικού ιμάντα παρέχει ομαλή ροή υλικού ενώ διατηρεί την υψηλότερη ποιότητα επεξεργασίας, ρυθμός εργασίας και υψηλή παραγωγικότητα.



Σταθμοί εργασίας



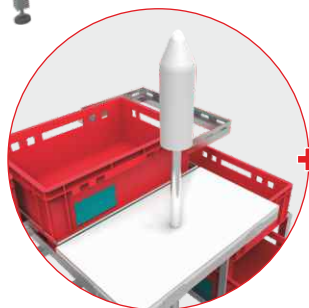
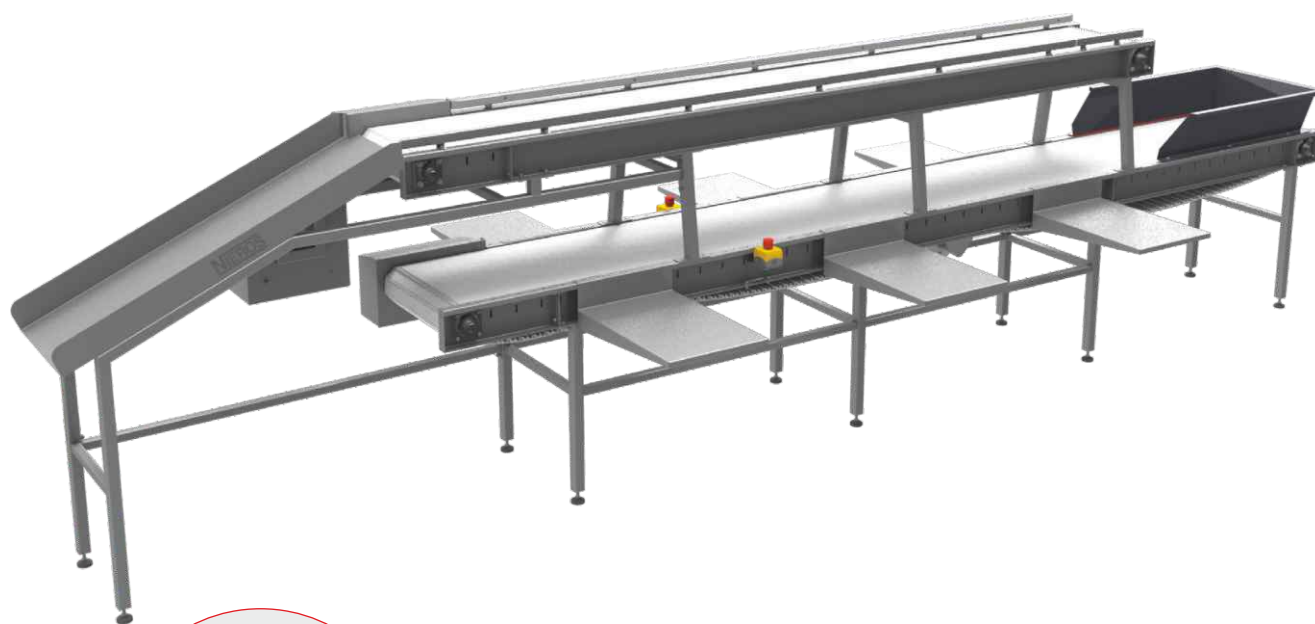
Αυτοματοποιημένες πολυεπίπεδες ιμάντες μεταφοράς



Μεταφοράς οστών τσουλήθρα

ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΩΝ

Οι γραμμές επεξεργασίας πουλερικών NIEROS® αντιπροσωπεύουν ολοκληρωμένες λύσεις που καλύπτουν τα στάδια κοπής, αφαίρεσης οστών, μερίδας, τεμαχισμού και συσκευασίας στην επεξεργασία πουλερικών. Σχεδιασμένη για μικρές ή σύνθετες μονάδες παραγωγής, κάθε μονάδα είναι προσαρμοσμένη να ανταποκρίνεται στις ακριβείς απαιτήσεις σας όσον αφορά την παραγωγική διαδικασία, είδος τελικού προϊόντος και παραγωγική ικανότητα. Το σύνολο της διαδικασίας παραγωγής συμμορφώνεται με τα πρότυπα HACCP, IFS και NSF ενώ προστίθενται μια ποικιλία προσαρμοσμένων λειτουργιών και πρόσθετων επιλογών σε ανώτερη απόδοση και οικονομική αποδοτικότητα.



+ Πλαστική ύλη
θήκη πουλερικών



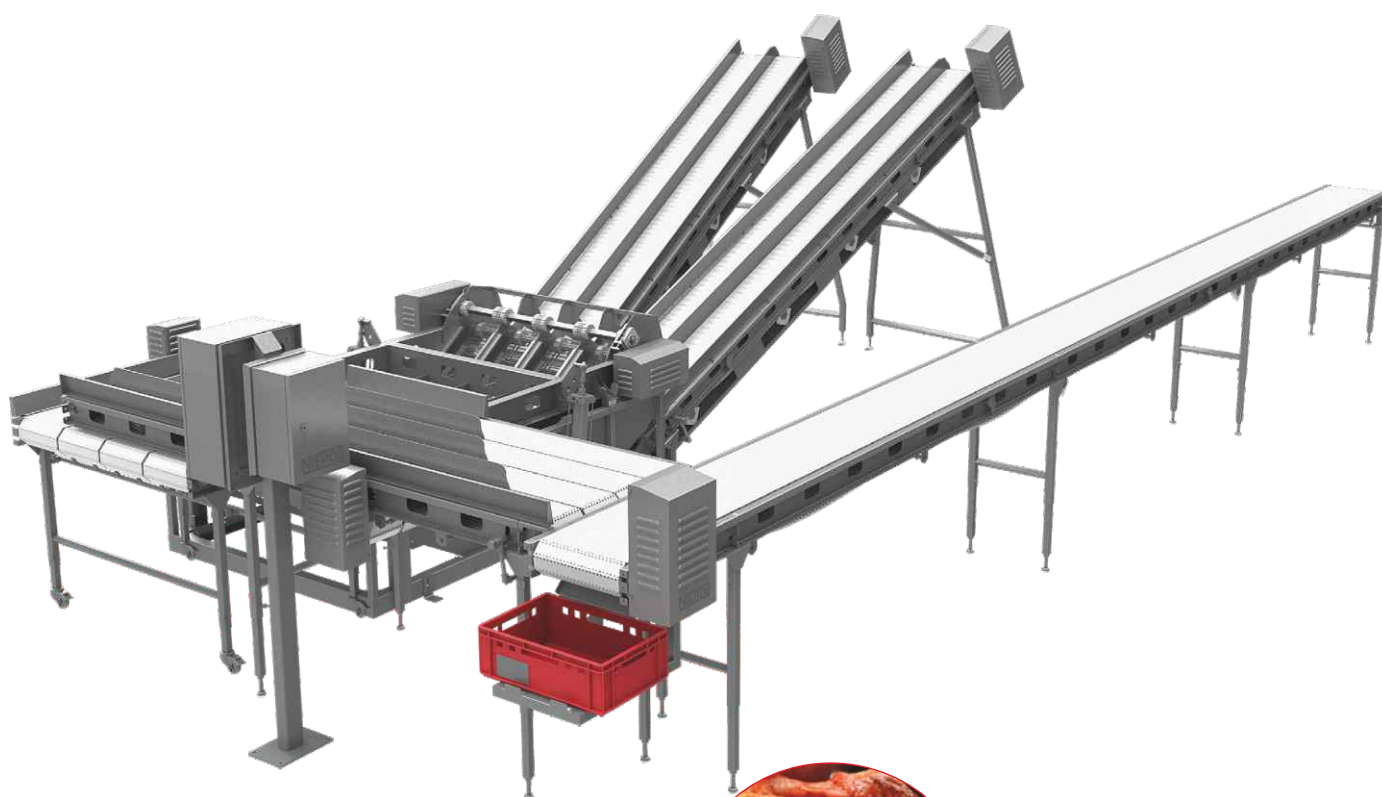
+ Διεθνή
Προτεινόμενα
Πρότυπα



+ Κλουβί
πουλερικών
Πλυντήριο
CLT PC

ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΟΥ

Οι γραμμές επεξεργασίας μαριναρίσματος NIEROS® αντιπροσωπεύουν ολοκληρωμένες λύσεις για γρήγορο, εύκολο και αποτελεσματικό κόκκινο κρέας, πουλερικά και ψάρια μαρινάρισμα—για μεγαλύτερα ή μικρότερα κομμάτια με ή χωρίς κόκαλα— ενώ πρόσθετες in-line ρυθμίσεις υποστηρίζουν το μαρινάρισμα άλλων πρώτων ύλων των τροφίμων. Ειδικά σχεδιασμένο για εγκαταστάσεις παραγωγής μεγάλης κλίμακας, κάθε μονάδα είναι προσαρμοσμένη για να ταιριάζει με τις ακριβείς απαιτήσεις της διαδικασίας παραγωγής, του τελικού προϊόντος και παραγωγικής ικανότητας. Σύμφωνα με τα πρότυπα HACCP, IFS και NSF, η διαδικασία παραγωγής είναι σε μεγάλο βαθμό αυτοματοποιημένη για την προστασία των τροφίμων και προσθέτουν αξία στα προϊόντα σας.



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΡΑΜΜΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

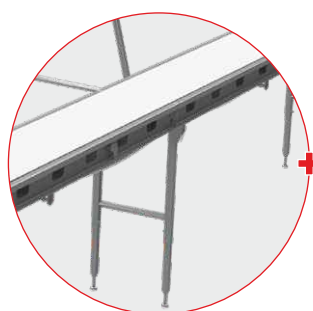
- ☞ Κύριος μεταφορικός ιμάντας
- ☞ Μεταφορείς πολλαπλών επιπέδων στο στάδιο του μαριναρίσματος
- ☞ Μαρινάδα pool
- ☞ Μεταφορέας σύνδεσης



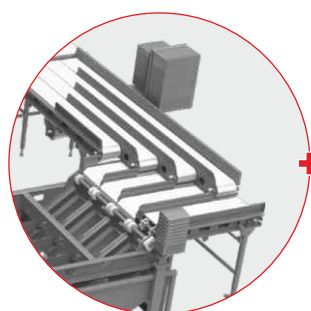
☞ Μαριναρισμένα κομμάτια πουλερικών

ΣΤΑΔΙΑ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΟΥ

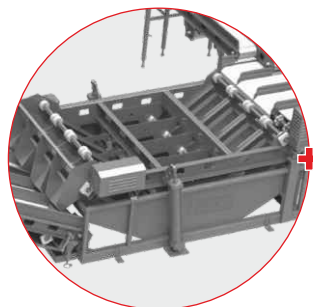
- Ο κύριος ιμάντας μεταφοράς μεταφέρει κόκκινο κρέας, κομμάτια πουλερικών ή ψαριών στην πισίνα μαρινάδας.
- Αφού μαριναριστεί, το κρέας μεταφέρεται από μεταφορείς πολλαπλών επιπέδων για βέλτιστα αποτελέσματα μαριναρίσματος. Λόγω του αυτοματοποιημένου εν σειρά πολυεπίπεδου συστήματος, υπάρχει πολύ λίγος έως καθόλου χειροκίνητος χειρισμός προϊόντος, με αποτέλεσμα σημαντικά μικρότερη ζημιά στο προϊόν κατά την επεξεργασία.
- Μετά το μαρινάρισμα, το κρέας είναι μεταφέρεται στο σταθμό συσκευασίας.



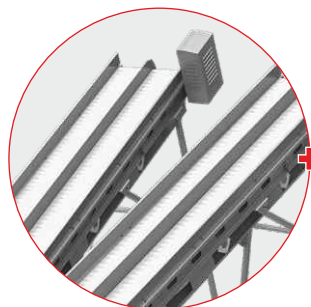
Κύριος μεταφορικός ιμάντας



Μεταφορείς πολλαπλών επιπέδων



Μαρινάδα πισίνα



Επικλινείς μεταφορείς



DIN 1.4404 (AISI 316 L),
DIN 1.4571 (AISI 316 Ti)
ανθεκτικό ανοξείδωτο
χάλυβα σε χημικά



Συμμόρφωση HACCP

ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΙΧΘΥΩΝ

Οι γραμμές επεξεργασίας ψαριών NIEROS® αντιπροσωπεύουν ολοκληρωμένες λύσεις που καλύπτουν όλες τις φάσεις της βιομηχανίας επεξεργασίας ψαριών. Σχεδιασμένο για μικρές ή σύνθετες μονάδες παραγωγής, κάθε μονάδα κατασκευάζεται κατά παραγγελία και ταιριάζει με τις ακριβείς απαιτήσεις σας όσον αφορά τη διαδικασία παραγωγής, τον τύπου του τελικού προϊόντος και της παραγωγικής ικανότητα. Συμμόρφωση με τα πρότυπα HACCP, IFS και NSF, όλη η διαδικασία παραγωγής είναι πλήρως αυτοματοποιημένη για να προστατεύει το κρέας ψαριών από παραμόρφωση και μόλυνση, προσθέτουν αξία στα προϊόντα σας και μειώνουν την ενέργεια και κατανάλωση νερού.



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΡΑΜΜΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

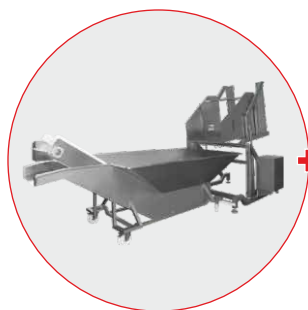
- Ⓒ Χωνί εισαγωγής με ενσωματωμένη ανατρεπόμενη συσκευή
- Ⓒ Νιπτήρας γεμάτος νερό που συνδέεται με τη μεταφορική ταινία
- Ⓒ Μεταφορικός ιμάντας με τυπική ταχύτητα 10 m/min
- Ⓒ Ακροφύσια πλύσης



Διαδικασία καθαρισμού

ΣΤΑΔΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΨΑΡΙΩΝ

- ☞ Τα ψάρια ξεφορτώνονται στην εισαγωγή χοάνη που οδηγεί στον γεμάτο νερό νιπήρα όπου αρχικώς πλένονται.
- ☞ Φόρτωση στη μεταφορική ζώνη με εναέριο σύστημα ακροφυσίων, και στη συνέχεια ξεπλένονται .
- ☞ Μετά από σχολαστικό ξέπλυμα, τοποθετούνται μέσα Ευρώ κιβώτια και μεταφέρονται σε σταθμούς εργασίας για ατομικό καθαρισμό, κοπή και εκσπλαχνισμός με τον οποίο κάθε ψάρι εκσπλαχνίζεται από μια αντλία κενού.
- ☞ Πλένονται ξανά, τα ψάρια και τοποθετούνται σε ένα σουρωτήρι για να αφαιρεθούν τα τελευταία εναπομείναντα μέρη.
- ☞ Αφού καθαριστούν και φορτωθούν σε κιβώτια, είναι έτοιμα για ζύγιση, αποθήκευση ή μεταφορά.



+ Χωνί εισαγωγής με ανατρεπόμενη συσκευή



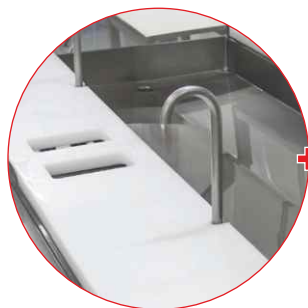
+ Νιπήρας γεμάτος νερό



+ Ακροφύσια πλύσης



+ Μεταφορικές ταινίες



+ Τραπέζι καθαρισμού ψαριών



+ Συμμόρφωση HACCP

ΓΡΑΜΜΕΣ ΖΥΓΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ

Οι γραμμές ζύγισης μείγματος τροφίμων NIEROS® χρησιμοποιούνται στην παρασκευή προϊόντων κρέατος και λαχανικών όπως λουκάνικα, σαλάμι, μείγματα κρέατος και μείγματα σαλάτας. Ανετα στη χρήση, είναι μια βολική και εργονομική λύση για όλες τις βιομηχανίες τροφίμων που παράγουν μείγματα κάθε είδους. Σχεδιασμένο για μικρές ή σύνθετες μονάδες παραγωγής, κάθε μονάδα είναι προσαρμοσμένη για να ταιριάζει με την δική σας ακρίβεια και απαιτήσεις όσον αφορά τη διαδικασία παραγωγής, είδος τελικού προϊόντος και παραγωγικής ικανότητας.



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΡΑΜΜΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

- ☞ Εμφάνιση τερματικού με προδιαγραφές συνταγής (ποσότητες συστατικών)
- ☞ Δοχείο συστατικών
- ☞ Εύχρηστη ηλεκτροϋδραυλική ανακλινόμενη συσκευή για προσθήκη τη σωστή ποσότητα του κάθε συστατικού στο μείγμα

ΣΤΑΔΙΑ ΖΥΓΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ

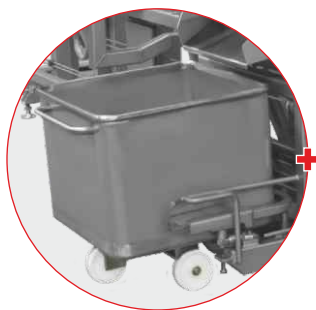
- Ένας τεχνολόγος τροφίμων γράφει τη συνταγή του μείγματος και την εισάγει στο σύστημα. Οι ποσότητες των συστατικών εμφανίζονται στο σταθμό εργασίας και οδηγούν τον εργαζόμενο προετοιμάζοντας το κατάλληλο μείγμα τροφίμων.
- Τα συστατικά του μείγματος τροφίμων τοποθετούνται χωριστά σε στοιβαζόμενες δεξαμενές ή δοχεία.
- Κάθε δεξαμενή ή δοχείο ανυψώνεται και γέρνει με ένα ειδικό κουμπί σύστημα κλίσης, που επιτρέπει την εύκολη και χειροκίνητη δοσομέτρηση συστατικών σε ένα Eurobin 200 ή 300 λίτρων.
- Κάθε κάδος τοποθετείται σε φορέα κινητής τηλεφωνίας με ζυγαριά και μετακινείτε χειροκίνητα από το ένα δοχείο συστατικών σε άλλο για να παρέχει το σωστό μείγμα τροφίμων.
- Μια ζυγαριά ελέγχει το βάρος του μείγματος τροφίμων στο κάθε σημείο της διαδικασίας, διασφαλίζοντας το σωστό συνολικό βάρος και ποσότητα του μείγματος.



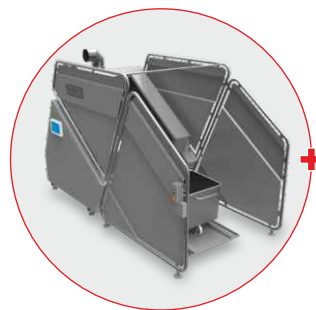
Εμφάνιση τερματικού με προδιαγραφές συνταγής (ποσότητες συστατικών)



Δοχείο συστατικών



Ηλεκτροϋδραυλική συσκευή κλίσης για να προσθέσετε τη σωστή ποσότητα από το καθένα συστατικό



Πλυντήριο κάδου CLK 200 or CLK 300 (προσθετος εξοπλισμος)



Διεθνείς Προτεινόμενα Πρότυπα

ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Οι γραμμές επεξεργασίας αρτοποιίας NIEROS® αντιπροσωπεύουν αποτελεσματικές λύσεις για τη μεταφορά ωμού, κατεψυγμένου ή ψημένων προϊόντων όπως ψωμί, μπαγκέτες, κέικ, αρτοσκευάσματα και παρόμοια είδη. Οι υψηλής ποιότητας μεταφορείς επιτρέπουν την αποτελεσματική λειτουργία παρέχοντας επίπεδα μεταφοράς υψηλής ταχύτητας για τη διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων ενώ οι δίσκοι και τα καλούπια που χρησιμοποιούνται στη διαδικασία μπορεί να πλυθούν σε NIEROS® εξειδικευμένα πλυντήρια δηλαδή NIEROS® Mold CLT MO (βλ. σελ. 85). Σχεδιασμένο για μικρές ή σύνθετες μονάδες παραγωγής, κάθε μονάδα είναι προσαρμοσμένη για να ταιριάζει με τις δικές σας ακρίβεις απαιτήσεις όσον αφορά τη διαδικασία παραγωγής, τον τύπο του τελικού προϊόντος και την παραγωγική ικανότητα, με αποτέλεσμα ανώτερη απόδοση και συμμόρφωση με τις απαιτήσεις HACCP, IFS και NSF.



+ Γραμμή Φούρνων

ΓΡΑΜΜΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Γραμμές επεξεργασίας φρούτων και λαχανικών NIEROS® αντιπροσωπεύουν αποτελεσματικές λύσεις σε διάφορα φρούτα και στάδια επεξεργασίας λαχανικών για το πλύσιμο, διαδικασίες κοπής, μεταφοράς και συσκευασίας. Σχολοφώνονται με τα πρότυπα HACCP, IFS και NSF. Σχεδιασμένο για μικρές ή σύνθετες μονάδες παραγωγής, κάθε μονάδα είναι προσαρμοσμένη για να ταιριάζει με τις δικές σας ακρίβεις απαιτήσεις όσον αφορά τη διαδικασία παραγωγής, τον τύπο του τελικού προϊόντος και της παραγωγικής ικανότητας, όλα με με στόχο την παροχή ανώτερων λύσεων logistics και τελικά προϊόντα υψηλής ποιότητας.



+ Γραμμή Φρούτων

Χειρισμός Υλικών & Εξοπλισμού

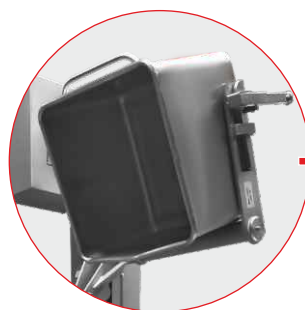
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΥΛΙΚΩΝ

Ο εξοπλισμός χειρισμού υλικών NIEROS® αντιπροσωπεύει ολοκληρωμένες λύσεις για ανύψωση, ανατροπή, κλίση και μεταφορά φορτίων διαφόρων μεγεθών και βάρους, που εφαρμόζονται σε ένα ευρύ φάσμα παραγωγικής διαδικασίας για τη δημιουργία χρησιμότητας χρόνου και τόπου το χειρισμό, την αποθήκευση και τον έλεγχο των υλικών. Δυνατότητα εξανθρωπισμού των εργασιακών διαδικασιών και οικονομική διαχείριση, είναι λύση πρώτης κατηγορίας για μια ποικιλία προσανατολισμένων στην παραγωγή βιομηχανιών όπως η επεξεργασία τροφίμων, φαρμακευτική, καλλυντική, χημική και κτηνιατρική βιομηχανία. Η αγορά κατατάσσει τη NIEROS® μεταξύ των πιο αξιόπιστων συνεργατών. Βάζοντας τις ανάγκες σας και τις ιδιαιτερότητες των διαδικασιών παραγωγής σας πρώτα, σας παρέχουμε πλήρως προσαρμοσμένες λύσεις που πληρούν τις αυστηρότερες προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας πρότυπα.



ΟΦΕΛΗ

- Ⓒ Ευκολότερες και ασφαλέστερες συνθήκες εργασίας
- Ⓒ Αυξημένη παραγωγικότητα και ροή εργασίας
- Ⓒ Χαμηλός κίνδυνος τραυματισμού και μειωμένο κόστος εργασίας
- Ⓒ Πλήρως προσαρμοσμένες λύσεις για να καλύψουν κάθε σας ανάγκη
- Ⓒ Παράγεται εντός της εταιρείας
- Ⓒ Σε συμμόρφωση με τις υψηλότερες απαιτήσεις ποιότητας



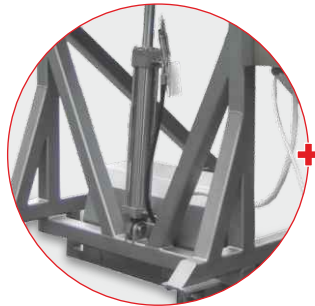
200-ΛΙΤΡΑ Eurobin

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ⌚ Ανοξείδωτο ατσάλι DIN 14301 (AISI 304)
- ⌚ Ευρωπαϊκά εξαρτήματα υψηλής ποιότητας
- ⌚ Ρυθμιζόμενο ύψος ανύψωσης και κλίσης
- ⌚ Εύχρηστο
- ⌚ Διπλό σύστημα ασφαλείας: Soft Start & Stop, Κλειδαριά ασφαλείας
- ⌚ Αρχή «Κρατήστε και Εργαστείτε».
- ⌚ Όλοι οι ηλεκτροκινητήρες (χειροκίνητοι, ηλεκτρικοί, πνευματικοί ή υδραυλικοί) είναι εγκατεστημένοι στο εσωτερικό των περιβλημάτων για την αποφυγή επαφής με τη γύρω περιοχή
- ⌚ Ιρ65 Προστασία

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- ⌚ DIN 1 4571 (AISI 316Ti), DIN 4404 (AISI 316L) or other chemically more resistant stainless steel upon request
- ⌚ Available in different drives and transmissions: electric, hydraulic, pneumatic; chain, cylinder or spindle drive
- ⌚ Διατίθεται σε αριστερή/δεξιά πλευρά
- ⌚ Προσαρμοσμένο ύψος
- ⌚ Έκδοση για φορητές συσκευές κατόπιν αιτήματος
- ⌚ Πλήρως προσαρμοσμένα εξαρτήματα ανύψωσης
- ⌚ Όλες οι συσκευές προσαρμοσμένες στις δικές σας ανάγκες και απαιτήσεις



NIEROS® Soft Start & Stop η λειτουργία επιτρέπει την ήπια ανύψωση χωρίς ώθηση ή κραδασμούς. Η ρυθμιζόμενη ταχύτητα ανύψωσης και καθόδου αποτρέπει κάθε ξαφνική, απότομη κίνηση ή αιώρηση του ανυψωμένου φορτίου καθώς και τυχόν διαρροή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας δοσολογίας. Το σύστημα μειώνει επίσης την πίεση στη μονάδα δίσκου και μετάδοση ζωτικής σημασίας εξαρτημάτων, παρατείνοντας τη διάρκεια ζωής της μονάδας.



Το NIEROS® Safety Lock παρέχει πρόσθετη ασφάλεια σε περίπτωση αστοχίας μετάδοσης κίνησης ή αποτυχίας.



Η αρχή του NIEROS® Hold & Work καθορίζεται από τη μονάδα που λειτουργεί τόσο πολύ καθώς ο χειριστής κρατά το κουμπί ανύψωσης ή κατάβασης. Σε περίπτωση δυστυχήματος, η μονάδα σταματάει αμέσως τη λειτουργία της.

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΝΥΨΩΣΗΣ

Τα συστήματα ανύψωσης NIEROS® είναι μια βολική και εργονομική λύση ανύψωσης, σχεδιασμένη για διαφορετικές κατηγορίες φορτίου, που κυμαίνονται από 50 έως 1.000 kg, ύψος έως και 6 μέτρα για περαιτέρω χειρισμό, κλίση, ή στοίβαξη και ανάκτηση. Κάθε ανυψωτική συσκευή μπορεί να σχεδιαστεί ως πλήρως κινητή για να χρησιμοποιηθεί σε διάφορες εργασίες και για πολλαπλές εργασίες. Μπορεί να εξοπλιστεί με μια ευρεία γκάμα από ανύψωση εξαρτημάτων ειδικά για τις ανάγκες σας για να χειριστείτε διαφορετικούς τύπους Eurobin, βαρέλια, κουτιά και διάφορα υλικά συσκευασίας.

● Ανυψωτικό μονής στήλης NIEROLIFT SEV “EURO”



- Το NIEROS® ανυψωτικό μονής στήλης NIEROLIFT SEV έχει σχεδιαστεί για να πληρεί τις αυστηρότερες προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων σε συνδυασμό με όλες τις ανάγκες ανύψωσης και χειρισμού 200- και Eurobin 300 λίτρων (DIN 9797) με πλευρικές ανυψώσεις για χρήση με ανυψωτικά NIEROS®. Είναι στιβαρό και καινοτόμο. Ο σχεδιασμός παρέχει ασφαλείς συνθήκες εργασίας και μακρά διάρκεια ζωής ενώ μειώνει σημαντικά τον κίνδυνο τραυματισμού και χρόνο που αφιερώθηκε στο χειρισμό τους.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Ⓒ Ρυθμιζόμενο ύψος ανύψωσης: σε πέντε βήματα
- Ⓒ NIEROS® Κλειδαριά ασφαλείας
- Ⓒ NIEROS® Λειτουργία Soft Start & Stop
- Ⓒ Εύκολος στη χρήση πίνακας ελέγχου
- Ⓒ Αριστερό ή δεξιό μοντέλο
- Ⓒ Στατικοί ανυψωτές με μέγιστο ύψος ανύψωσης έως 3 m (στάνταρ)

ΜΟΝΤΕΛΑ ΚΑΙ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

- Ⓒ Στατικοί ανυψωτές οροφής με μέγιστο ύψος ανύψωσης έως 6 m (προαιρετικό)
- Ⓒ Κινητά ανυψωτικά σε τροχίσκους με φαρδύτερο σύστημα κύλισης κατασκευής και μέγιστο ύψος ανύψωσης 2 m (προαιρετικό)
- Ⓒ Επιλογή ανύψωσης κιβωτίων E2 και E3

Ανυψωτικό μονής στήλης NIEROLIFT SEN “PHARMA”



- Το NIEROS® ηλεκτρικό ανυψωτικό μονής στήλης NIEROLIFT SEN έχει σχεδιαστεί για ανύψωση, κάθοδο, δοσολογία και άδειασμα διαφορετικών δοχείων και ορθογώνιων ή στρογγυλών βαρελιών με όριο βάρους 150 κιλά. Το ανυψωτικό μπορεί να εγκατασταθεί σε διάφορες τεχνολογικές γραμμές με αποσβεστήρες κραδασμών ή μπορεί να τοποθετηθεί στο δάπεδο. Εκτός από την άνοδο και λειτουργία καθόδου, το NIEROLIFT SEN “PHARMA” περιστρέφει το φορτίο σε δύο κατευθύνσεις (γύρω από τον κατακόρυφο άξονα της στήλης και το οριζόντιο άξονα του βραχίονα) ενώ ο βραχίονας χειριστή συγκρατείται και γέρνει το φορτίο για να παρέχει βέλτιστη εκκένωση και τέλεια προσαρμογή στο εργασιακό περιβάλλον. Τελευταίο αλλά εξίσου σημαντικό, η ηλεκτρική του κίνηση και η μετάδοση με άξονα χωρίς συντήρηση όπου εγγυάται υψηλή αξιοπιστία και αντοχή.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Ⓒ Ηλεκτροκίνητη ανύψωση και άδειασμα των Εμπορευματοκιβώτιων και βαρέλιων πολλαπλών διαστάσεων.
- Ⓒ Χειροκίνητη περιστροφή της κονσόλας ανύψωσης γύρω από τη στήλη
- Ⓒ Τυπική χωρητικότητα φορτίου: 150 kg
- Ⓒ Τυπικό ύψος ανύψωσης: 2 m
- Ⓒ NIEROS® Κλειδαριά ασφαλείας
- Ⓒ NIEROS® Soft Start & Stop
- Ⓒ Ανυψωτική πλατφόρμα
- Ⓒ Βραχίονας χειριστή που χρησιμοποιείται για κλίση βαρελιών
- Ⓒ Διοχέτευση τροφοδοσίας (προαιρετικό)



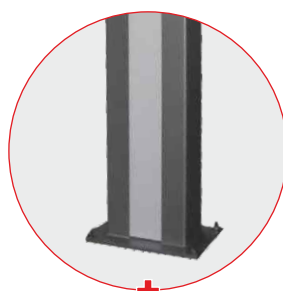
Ανύψωση βαρελιών



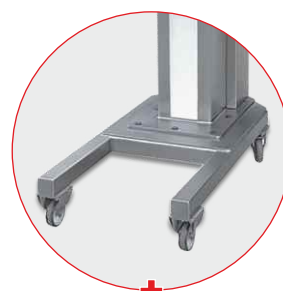
Ηλεκτρική ανύψωση



Διαδικασία δοσολογίας



Επιδαπέδια (προαιρετικό)



Κινητό

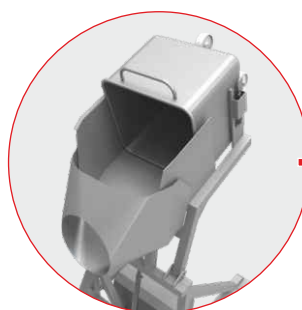
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΝΑΤΡΟΠΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΛΙΨΗΣ

Καινοτόμος, εργονομικός και ευέλικτος σχεδιασμός ανατροπής και ανατροπής NIEROS® εξοπλισμός επιτρέπει τον εύκολο, γρήγορο και ασφαλή χειρισμό υλικών, όπως δοσομέτρηση, άδειασμα, καθαρισμό και ζύγιση, για την επίτευξη ανώτερης απόδοσης και τη διατήρηση άψογων συνθηκών υγιεινής.

● Ανυψωτικό και ανακλινόμενο NIEROLIFT ON



- Μια τέλεια λύση για χώρους παραγωγής με χαμηλές οροφές, ανυψωτικό και ανακλινόμενο NIEROS® NIEROLIFT ON έχει σχεδιαστεί για ανύψωση και κλίση 200 και 300 λίτρων Eurobins, διάφορες δεξαμενές και κοντέινερ, τελάρα ή βαρέλια. Πνευματικό ή υδραυλικό και στιβαρό στο σχεδιασμό, παρέχει ασφαλείς συνθήκες εργασίας και μακρά διάρκεια ζωής της συσκευής.



+ Άδειασμα χοάνης
(προαιρετικό)

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Ⓒ Τυπική χωρητικότητα φορτίου: 1.000 kg
- Ⓒ Τυπικό ύψος ανύψωσης και κλίσης: 10–12 m
- Ⓒ Πνευματικός ή υδραυλικός κινητήρας τοποθετημένος είτε στο στοίβο πλάι ή στη μέση της συσκευής
- Ⓒ NIEROS® Κλειδαριά ασφαλείας
- Ⓒ NIEROS® Soft Start & Stop
- Ⓒ Κινητό μοντέλο (προαιρετικό)

Συστήματα Αποθήκης

ΛΥΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

Χαρακτηριστικό των συστημάτων αποθήκης NIEROS® η αποθήκευση και επιλογή παραγγελιών δίνει λύσεις για την απλοποίηση των διαδικασιών της αποθήκης σας, παρέχοντας γρήγορη και εύκολη αποθήκευση πλήρους ή άδειων κιβωτίων ευρωπαϊκές, κουτιά, χαρτοκιβώτια και άλλα φορτία διατηρώντας παράλληλα την ακεραιότητα της παραγγελίας με ακριβή και αξιόπιστο έλεγχο αποθεμάτων. NIEROS® πλήρως εξατομικευμένες λύσεις και ειδικοί στην τεχνογνωσία σας βοηθά να οργανώσετε και να αξιοποιήσετε αποθηκευτικό χώρο ώστε να αποθηκεύεται κάθε αντικείμενο εύκολα ανιχνεύσιμο και γρήγορα προσβάσιμο. Δοσμένος χρόνος. Γνωρίζουμε τη σημασία της ορθολογική και οικονομική χρήση του χώρου και του χρόνου, γι' αυτό λειτουργούν όλες οι εγκαταστάσεις της αποθήκης στην αρχή «first-in, first-out» (FIFO), διασφαλίζοντας μέγιστη ποιότητα προϊόντος. Αυτόματη ή χειροκίνητη λειτουργία, κάθε σύστημα αποθήκης NIEROS® είναι φιλικό προς το χρήστη και εργονομική σχεδίαση, διευκολύνοντας τις εργασίες της σε όλους τους υπαλλήλους σας και την αύξηση της παραγωγικότητας. Δεδομένου ότι ο χώρος αποθήκευσης είναι προσεκτικά σχεδιασμένος και άρτια οργανωμένη, χρησιμοποιώντας μόνο τελευταία τεχνολογία, είναι εύκολο να καθαριστεί, το οποίο με τη σειρά του βελτιώνει σημαντικά τις συνθήκες υγιεινής.

Με βάση τις απαιτήσεις αποθήκευσης, τις εγκαταστάσεις και πόρους, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ των παρακάτω τους τρόπους λειτουργίας:

- ☞ χειροκίνητη λειτουργία, αυτόματη φόρτιση
- ☞ χειροκίνητη αφαίρεση,
- ☞ χειροκίνητη φόρτιση και αυτόματη αφαίρεση
- ☞ αυτόματη φόρτιση και αυτόματη αφαίρεση.

ΟΦΕΛΗ

- ☞ Μέγιστη αξιοποίηση του χώρου
- ☞ Βελτιστοποίηση κόστους χρόνου
- ☞ Αποτελεσματικό σύστημα ιχνηλασιμότητας
- ☞ Απλός και ακριβής έλεγχος αποθεμάτων
- ☞ Γρήγορη και αποτελεσματική επιλογή παραγγελιών
- ☞ Εξανθρωποποιημένες εργασιακές διαδικασίες
- ☞ Οικονομική διαχείριση αποθηκευτικού χώρου
- ☞ Ευέλικτη ρύθμιση παραμέτρων
- ☞ Εύκολη συντήρηση και χαμηλό λειτουργικό κόστος
- ☞ Λύσεις από άκρο σε άκρο για κάθε τύπο αποθήκευσης
- ☞ Πλήρως ενσωματωμένη με άλλες λύσεις εφοδιαστικής NIEROS®
- ☞ Εξατομικευμένο για τις ειδικές απαιτήσεις του πελάτη

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ☞ Ανοξείδωτο ατσάλι DIN 14301 (AISI 304)
- ☞ Υψηλή χωρητικότητα
- ☞ Υψηλή ταχύτητα και επιτάχυνση
- ☞ Διαχείριση αποθηκευτικού χώρου FIFO για τη διατήρηση της ακεραιότητας της παραγγελίας
- ☞ Παρακολούθηση προορισμού γραμμικού κώδικα / RFID (προαιρετικό)
- ☞ Παρακολούθηση υπολογιστών (προαιρετικό)
- ☞ Γρήγορη προσαρμογή λογισμικού

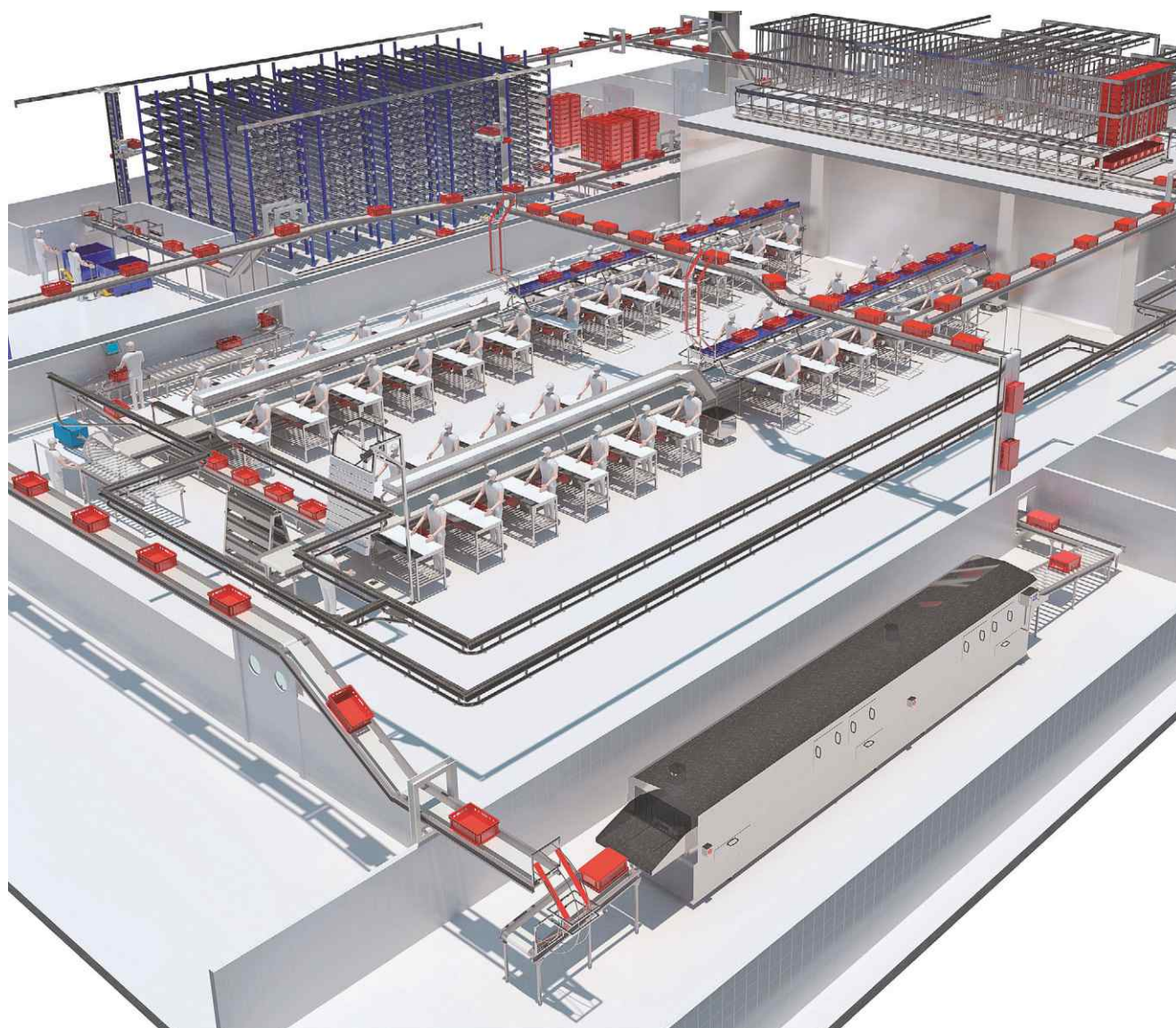
ΠΛΗΡΩΣ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΟ ΓΙΑ ΛΥΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Every single industry and business is unique, producing different items and coping with distinct business processes, resources, facilities and quality requirements. At NIEROS®, we firmly believe that we can effectively serve your needs only with fully customized warehouse solutions in line with the requirements of HACCP, IFS, NSF and other similar standards.

With this in mind, NIEROS® experts deliver an end-to-end warehouse solution, providing full support during the entire process—from consultation and implementation to after-sales support.

We have your warehouse project covered at all stages:

- Ⓒ Σχεδίαση
- Ⓒ Μηχανήματα υπολογιστών
- Ⓒ Θέση σε λειτουργία
- Ⓒ Εγκατάσταση
- Ⓒ Συντήρηση, σέρβις και επισκευή



ΓΕΜΑΤΑ ΚΙΒΩΤΙΟ ΓΙΑ ΠΑΚΕΤΑΡΙΣΜΑ

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

Ανάλογα με τον τύπο του αποθηκευμένου προϊόντος καθώς και με τον χώρο, τις εγκαταστάσεις και την ικανότητα αποθήκευσης, σας παρέχουμε τρεις τύπους συστημάτων αποθήκης για αποτελεσματική αποθήκευση πλήρως Ευρώκιβωτια ή ευρωπαλέτες.

- ☞ Αποθήκη βαρύτητας (χειροκίνητη, ημιαυτόματη)
- ☞ Επιλογή και τοποθέτηση αποθήκης (πλήρως αυτοματοποιημένη)
- ☞ Πλήρως αυτοματοποιημένη αποθήκη

● Αποθήκη Βαρύτητας



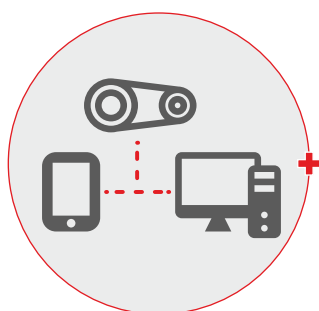
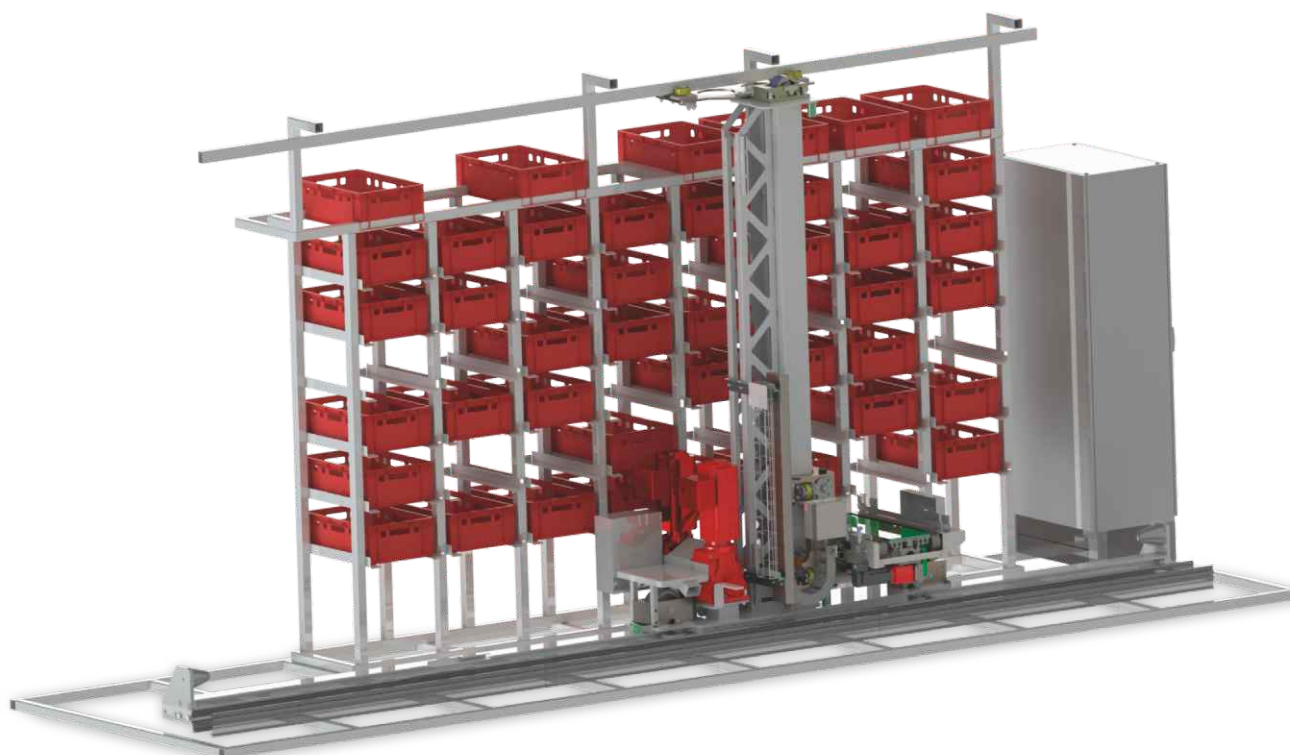
- Η βαρυτική αποθήκη NIEROS® είναι μια τέλεια λύση για χώρους παραγωγής με μικρές ανάγκες αποθήκευσης και περιορισμένο χώρο. Αξιοποιώντας τη βαρύτητα, πλήρες ευρώκιβωτια κινούνται κατά μήκος των κυλίνδρων ακολουθώντας τις αρχές διαχείρισης αποθεμάτων FIFO.

ΜΟΝΤΕΛΑ ΚΑΙ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

- ☞ Μοντέλο ραφιών ροής βαρύτητας Χειροκίνητη αποθήκευση και ανάκτηση πλήρων Ευροκιβωτίωνσε έως και πέντε επίπεδα. Κατάλληλο για μικρής χωρητικότητας αποθήκες με αρκετό χώρο για μάζεμα και ζύγισμα για το προϊόν.
- ☞ Ημιαυτόματο μοντέλο βαρυτικής ροής Ρομποτοποιημένη φόρτωση ή εκφόρτωση πλήρων ευρώκιβωτίων έως 6 μέτρα ύψος και 30 μέτρα μήκος. Παρακολούθηση ψηφιακά με χρήση παρακολούθησης προορισμού RFID (σύστημα barcode). Το μοντέλο μπορεί να είναι εντελώς προσαρμοσμένο για να ανταποκρίνεται στις ιδιαιτερότητες της παραγωγής σας.

● Επιλογή και Τοποθέτηση Αποθήκης

■ Η αποθήκη NIEROS® Επιλογή και Τοποθέτηση έχει σχεδιαστεί για χώρους παραγωγής μικρής αποθηκευτικής ικανότητας και ανάγκων, αλλά με σημαντικά και βαρέα φορτία. Εξειδικευμένα ρομπότ μεταφέρουν ευρώκιβώτια, ευρωπαϊκές και άλλα αντικείμενα από μια τοποθεσία στον καθορισμένο χώρο αποθήκευσης ενώ βρίσκεται κάθε φορτίο εύκολα ανιχνεύσιμο από τον γραμμωτό κώδικα που έχει εκχωρηθεί για τον ακριβή έλεγχο των αποθεμάτων. Το πλήρως αυτοματοποιημένο σύστημα επιλογής και τοποθέτησης NIEROS® όχι μόνο αυξάνει την απόδοση, αλλά μειώνει το κόστος λειτουργίας και επιλύει εργονομικά ζητήματα, αλλά και διατηρεί τα επίπεδα υγιεινής σε συμμόρφωση με HACCP, IFS, NSF και άλλα παρόμοια πρότυπα.



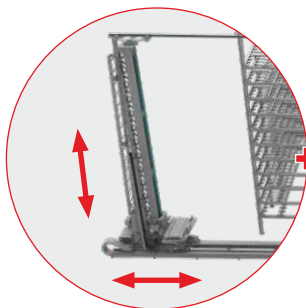
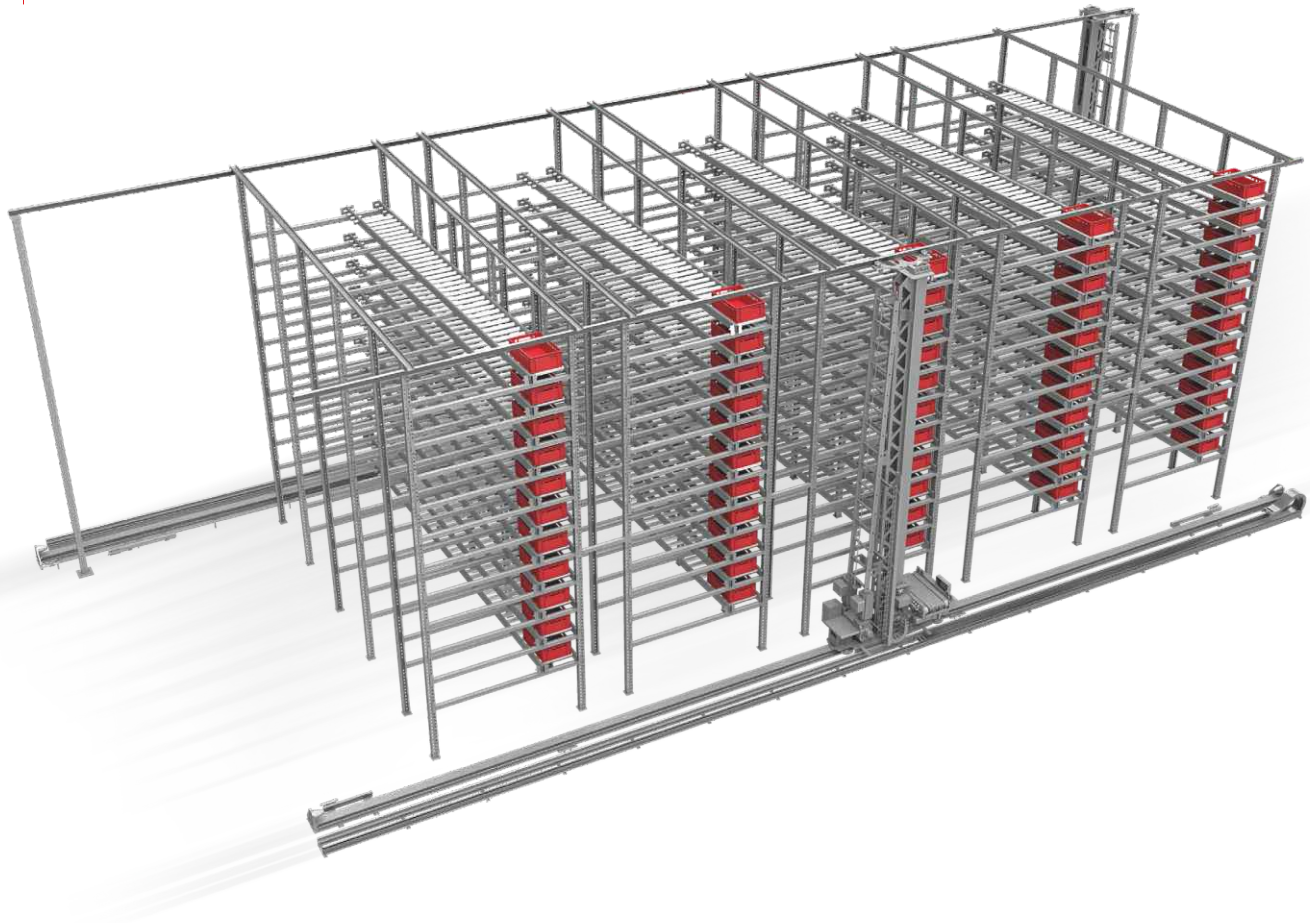
**Αποθήκη με
σύστημα
διαχείρισης(WMS)
(προαιρετικό)**



**Διαφορετικοί
τύποι
ευρώκιβωτίων**

● Πλήρως αυτοματοποιημένη αποθήκη

- Η πλήρως αυτοματοποιημένη αποθήκη NIEROS® είναι μια πρώτης τάξεως λύση για χώρους παραγωγής με σημαντική ανάγκες αποθήκευσης. Έχοντας πολλαπλά σημεία εισόδου και εξόδου που παρακολουθούνται πλήρως από την παρακολούθηση προορισμού RFID, διαθέτει απλή και ακριβή επιλογή παραγγελιών σύμφωνα με τις αρχές της διαχείρισης αποθεμάτων FIFO. Ταυτόχρονα, το σύστημα παρέχει εύκολη ιχνηλασιμότητα προϊόντων καθώς και αποτελεσματικό, γρήγορο και ακριβή έλεγχο αποθεμάτων. Η στιβαρή και συμπαγής κατασκευή ραφιών από ανοξείδωτο χάλυβα εξασφαλίζει τη μέγιστη αξιοποίηση χώρου και εύκολη συντήρηση. Οι ειδικοί της NIEROS® σας βοηθούν να σχεδιάσετε και να εφαρμόσετε τη βέλτιστη λύση για τον αυτοματοποιημένη σας διαδικασία αποθήκευσης, προσαρμοσμένη στις προσδοκίες και τις ανάγκες παραγωγής σας.



Πολλαπλή είσοδο και σημεία εξόδου (προαιρετικά)



Απογραφή FIFO και διαχείριση



ΟΦΕΛΗ

- ⌚ Αυτόματη αντιστοίχιση και επιλογή ειδών για ελάχιστο χρόνο παραγγελιών
- ⌚ Αυτόματη αφαίρεση για ανθρωποποιημένες εργασίες συλλογής παραγγελιών
- ⌚ Διαχείριση αποθηκευτικού χώρου FIFO για μέγιστο ποιότητα στο προϊόν
- ⌚ Εύκολος και ακριβής έλεγχος αποθεμάτων
- ⌚ Μέγιστη χρήση χώρου
- ⌚ Βελτιστοποίηση χρόνου-κόστους
- ⌚ Εύκολη συντήρηση
- ⌚ Πλήρως προσαρμοσμένο για να καλύψει τις συγκεκριμένες ανάγκες σας και απαιτήσεις



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- ⌚ Διατίθεται σε προσαρμοσμένη χωρητικότητα και διαστάσεις
- ⌚ Υψηλή ταχύτητα και επιτάχυνση
- ⌚ Πολλαπλά σημεία εισόδου και εξόδου
- ⌚ Ψηφιακή παρακολούθηση
- ⌚ Εμφάνιση και εκτύπωση όλων των λειτουργικών δεδομένων
- ⌚ Παρακολούθηση προορισμού με γραμμωτό κώδικα (RFID).
- ⌚ Γρήγορη προσαρμογή λογισμικού
- ⌚ Διατίθεται ως αυτόνομο μοντέλο ή ενσωματωθεί στο σύστημα επεξεργασίας δεδομένων
- ⌚ Σε συμμόρφωση με τα HACCP, IFS, NSF και άλλα παρόμοια πρότυπα

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΑΔΕΙΩΝ ΚΙΒΩΤΙΩΝ

● Αυτοματοποιημένη αποθήκη άδειου κιβωτίου



- Η αυτοματοποιημένη αποθήκη καθαρού κιβωτίου είναι ειδικά σχεδιασμένη για περιοχές παραγωγής που έχουν ανάγκη σημαντικής χωρητικότητας αποθήκευσης ενώ αντιμετωπίζεται η αυστηρότερες απαιτήσεις υγιεινής των HACCP, IFS, NSF και άλλα παρόμοια πρότυπα. Οι ευέλικτες μονάδες διαμόρφωσης του επιτρέπουν τη χωρητικότητα αποθήκευσης και τις διαστάσεις πλήρως προσαρμοσμένες στις συγκεκριμένες ανάγκες σας.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Ⓒ Διατίθεται σε προσαρμοσμένες διαστάσεις και χωρητικότητα
- Ⓒ Μέγιστη ταχύτητα μεταφοράς κιβωτίων: έως 25 m/min
- Ⓒ Στάνταρ αριθμός σειρών: 40
- Ⓒ Τυπικός αριθμός πλαισίων στη σειρά: 8
- Ⓒ Πολλαπλά σημεία εισόδου και εξόδου
- Ⓒ Ψηφιακή παρακολούθηση
- Ⓒ Εμφάνιση και εκτύπωση όλων των λειτουργικών δεδομένων



Λ.Κορωπίου Μαρκοπούλου 174, 194 00

Τηλ: 210 6647840 ,

Email: info@camver.gr www.camver.gr