

Via Martin Luther King, 12
35010 - Curtarolo (Padova) Italy
Tel. +39 049 96 24 258
Fax +39 049 96 23 823
info@me-foodsolutions.com
www.me-foodsolutions.com

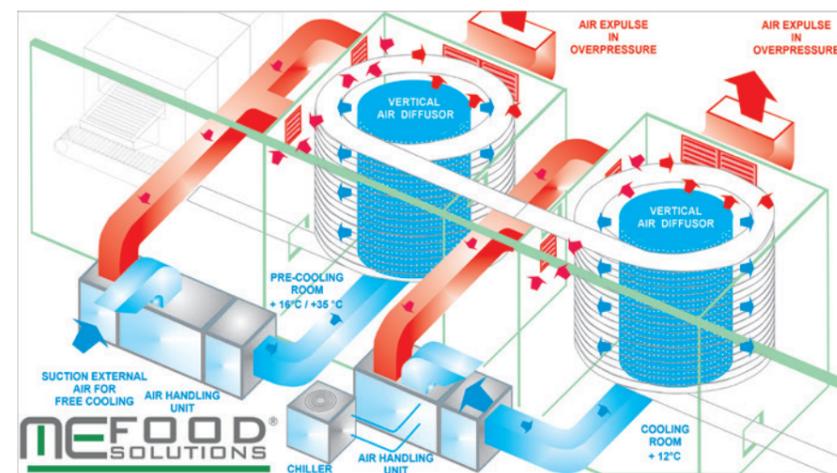


ME FOOD Solutions – молодая и динамично развивающаяся компания, которая занимается производством оборудования для пищевых производственных процессов, требующих строгой контроль. Она основана в 1996 г. инженером-механиком Лукой Приоре. Непрерывное развитие и целеустремленность в разработках новых материалов и технологических решений позволили компании запатентовать конвейерную ленту и систему скольжения, что в 2010 году привело к созданию самого инновационного проекта на рынке – **DLS-EVO**. DLS-EVO состоит из конвейерной ленты, которая скользит по профилям с низким коэффициентом трения. Это обеспечивает плавное движение ленты с минимальными напряжениями. Приводная система представлена шестернями на каждом ярусе «спирали», которые приводятся в движение посредством зубчатого сцепления с лентой. Каждая конфигурация управляется одним мотор-редуктором, тем самым упрощая доступ к оборудованию и его обслуживание. Технология ленты DLS-EVO и инновационных профилей, изготовленных из самосмазывающихся технополимеров, делает спираль ME FOOD Solutions уникальным решением. Простота концепции проекта в сочетании с высокой эффективностью требуют низкого энергопотребления и минимального обслуживания по сравнению со стандартными решениями на современном рынке. Исходя из своего опыта, ME FOOD Solutions может удовлетворить любые

требования клиентов и добиться надежных и точных результатов. Исключительная гибкость системы DLS-EVO позволяет компании предоставлять различные варианты установок глубокой заморозки, охлаждения, расстойки, пастеризации и транспортировки, которые в свою очередь снижают затраты в ресурсах и определяют рентабельность инвестиций. Для обеспечения глубокой заморозки продукты транспортируются системой DLS-EVO в изолированные камеры с температурой до -40°C. Камеры и оборудование для системы глубокой заморозки подбираются ME FOOD Solutions индивидуально. Конвейер DLS-EVO спроектирован, используя самые современных технологические решения, чтобы обеспечить транспортировку при низких температурах различных типов продуктов (хлебобулочные изделия, рыба, мясо, овощи и т.д.). Оптимизация воздушного потока воздухоохладителей, установленных в камере, и правильный теплообмен могут гарантировать значительную экономию энергии при сохранении стабильного качества продукции. Технологическая гибкость, а также внимательное отношение к требованиям клиента, позволяют компании создавать камеры с системами принудительного охлаждения, которые подходят для всех типов пищевых продуктов, обеспечивают оптимизацию пространства, высокую производительность и низкое энергопотребление. Дополнительно к классическим системам с воздухоохладителями ME FOOD Solutions



предлагает инновационные системы рециркуляции воздуха для обеспечения исключительно высоких требований гигиены и низких энергозатрат. Системы пастеризации ME FOOD Solutions могут поддерживать постоянное и пропорциональное распределение температуры и влажности, гарантируя отличные результаты. Термоизолированная камера была спроектирована для поддержания определенной температуры продукта в течение установленного времени. Эта технология позволяет программировать температуру для различных этапов обработки и получения непревзойденных результатов. Расстойка - деликатный и важный этап в производстве хлебобулочных изделий, именно поэтому компания постоянно ищет более инновационные методы сохранения естественного вкуса и запаха продукта, старается обеспечить более плавное движения ленты. Процесс протекает в камерах, где температуру и влажность можно программировать и контролировать в зависимости от продукта, его свойств и требуемых конечных результатов. Стандартная конвейерная система может быть адаптирована к любому виду упакованного пищевого продукта, либо помещенного в лотки или ящики, а также к липкому продукту. Конвейерные системы ME FOOD Solutions разработаны и спроектированы для удовлетворения любых запросов клиента по транспортировке. Лента из нержавеющей стали движется по самосмазывающимся направляющим с низким коэффициентом трения. Скорость ленты устанавливается в соответствии с производственными требованиями заказчика. Вход и выход продуктов может быть установлен в любом положении и на любой высоте. По желанию заказчика конвейерная лента может быть выполнена в различных конфигурациях: 1) Базовый (без навивки); 2) с пластиковой навивкой; 3) со стальной навивкой. Боковые «створки» ленты, обеспечивающие плавное движение, могут быть дополнительно снабжены профилем, который удерживает продукт от выпадения с ленты. Также они могут быть выполнены в форме, которая образует единую плоскость с лентой без выступающих элементов.



DOUBLE COMBO
PRE-COOLING ROOM : EVOLUTION COOLING SYSTEM
COOLING ROOM : EVOLUTION COOLING SYSTEM WITH CHILLER

RUSSIAN FEDERATION & CIS OFFICE
Begovaya, bld.121
394016, Voronezh, Russia
Tel: +7 473 203 0118
order@millennium-eng.ru
www.me-foodsolutions.com

DEALER
Okant&C
Pokhodny proezd 4, bld.1
125373, Moscow, Russia
Tel: +7 495 739 76 72
+7 495 797 55 10
E-mail: okant@okant.ru
Site: www.okant.ru



Founded in 1996 by Mechanic Eng. Luca Piore, ME FOOD Solutions is a young and dynamic company that produces plants for those food production processes that require strict control. Constant research, study and determination that characterize ME FOOD Solutions in its research into new materials and technologies have enabled this company to patent its belt and sliding system, which in 2010 resulted in the creation of the most innovative project in the market: **DLS-EVO**. DLS-EVO consists of a belt running on a reduced friction profile in such a way as to allow fluent motion with minimum stress. The driving system is composed of some gears at any level that enable the belt motion. Moreover, any system configuration is controlled by one single main motorization as to simplify any intervention and maintenance. The technology of DLS-EVO belt and innovative profiles made in self-lubricating technopolymers, make this ME FOOD Solutions spiral a one-of-a-kind solution. The simplicity and project concept combining with high efficiency require low consumption and little maintenance in comparison with the standard in today's market. Thanks to this experience, ME FOOD Solutions can meet any customers' requirement and achieve reliable and durable results. Owing to DLS-EVO system's utter flexibility, the company can provide different solutions for deep-freezing, cooling, leavening, pasteurization and conveying plants, thus having lower management costs and certain ROI in return. In the deep-freezing system, products are conveyed by

means of the DLS-EVO system into cells at temperatures down to -40°C, purposely studied and consisting of tailored and insulated walls, and deep-freezing equipment provided by ME FOOD Solutions. The DLS-EVO conveyor for deep-freezing is designed by means of the most advanced technological systems to facilitate the passage at low temperature of diverse foodstuff (bakery products, fresh products such as fish, meat and vegetables). Thanks to air flow optimization in the evaporators installed in the cell, as well as getting correct thermal exchange, the company can also guarantee considerable consumption saving while maintaining product quality unaltered. Cooling systems, thanks to technological flexibility, always attentive to customer's requirements, ME FOOD Solutions can create cooling cells with forced cooling systems suitable for every kind of food, guaranteeing space streamlining, high performance and reduced consumption. In addition to classic cooling systems with evaporators, ME FOOD Solutions also proposes innovative air recirculation for remarkably high hygiene standards and reduced consumption. ME FOOD Solutions pasteurization system can maintain constant and proportional temperature and humidity distribution thus guaranteeing excellent results.

The thermal-insulated cell has been designed as to create specific temperature for the product over the set time. This innovative technology enables temperature programming for the different moment of the processing, for unrivalled results. Leavening is a delicate and essential process for bakery product processing, and that is why ME FOOD Solutions constantly look for increasingly innovative methods to preserve products' natural taste and smell, trying to perform belt motion increasingly fluid. The process takes place in cells where temperature and humidity are controlled and programmed according to the product to process, its properties and the final results requested. The usual conveyor system can be adjusted to every non-packed food product that has to be loaded into trays, boxes, belts, also for sticky products. ME FOOD Solutions conveying system features the innovative conveyor designed and developed to achieve such high flexibility as to meet any handling request. The stainless steel belt runs on self-lubricating, low-friction guides, and it is possible to control the speed, upon customer's production requirements, and set the entry and exit of products in the spirals in any position and at any height. The belt can be provided in different configurations, upon customer's requirements: 1) Basic; 2) with plastic net; 3) with steel mesh. In addition to this, the flaps enabling the sliding motion can be provided with fully closed edge, for product containment, or without edge.

