



Produktportfolio

Die hygienischsten Froster der Welt

Spiralfroster

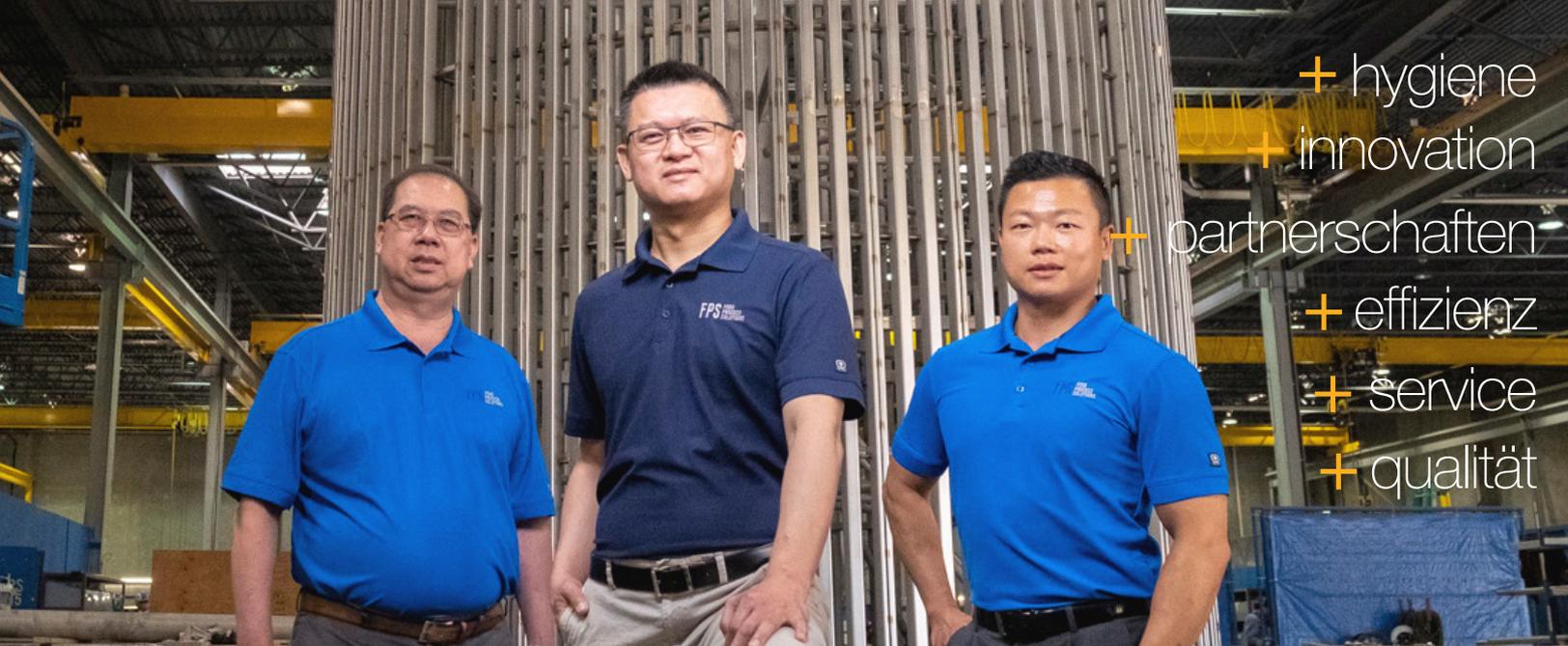
Spiral Immersion System™

IQF-Froster

Impingement-Froster

Karton Continuous Flow

Variable Retention MultiPass



- + hygiene
- + innovation
- + partnerschaften
- + effizienz
- + service
- + qualität

Mit partnerschaften und zusammenarbeit schaffen wir erfolg

“Wir sind überzeugt, dass wir durch Zusammenarbeit Wert schaffen. Wenn Sie eine Partnerschaft mit uns eingehen, werden Sie Teil unserer Familie. Gemeinsam setzen wir neue Maßstäbe.”

*Jeffrey Chang, Präsident
FPS Food Process Solutions*



Spiralfroster

Kundenanpassung durch zusammenarbeit

Wir glauben an den Aufbau langfristiger Partnerschaften mit unseren Kunden. Wir hören auf Ihre individuellen Bedürfnisse und Anliegen und berücksichtigen diese bei der Konstruktion Ihrer Gefrier- und Kühlanlagen. Von einfach verpackten Produkten bis hin zu empfindlichen, verzehrfertigen Lebensmitteln – unsere kundenspezifischen Designs stellen sicher, dass alle Anlagen für die jeweilige Anwendung optimiert sind.

WER SIND WIR

Über FPS

FPS Food Process Solutions ist ein weltweit führender Anbieter von Geräten zum Gefrieren und Kühlen von Lebensmitteln. Wir bieten innovative Systeme, die höchste Effizienz gewährleisten und die strengsten hygienischen Anforderungen erfüllen. Diese Merkmale garantieren höchste Lebensmittelqualität, niedrigere Gesamtbetriebskosten und maximalen Gewinn.



16+
Standorte Weltweit



750+
Mitarbeiter



550+
Installationen

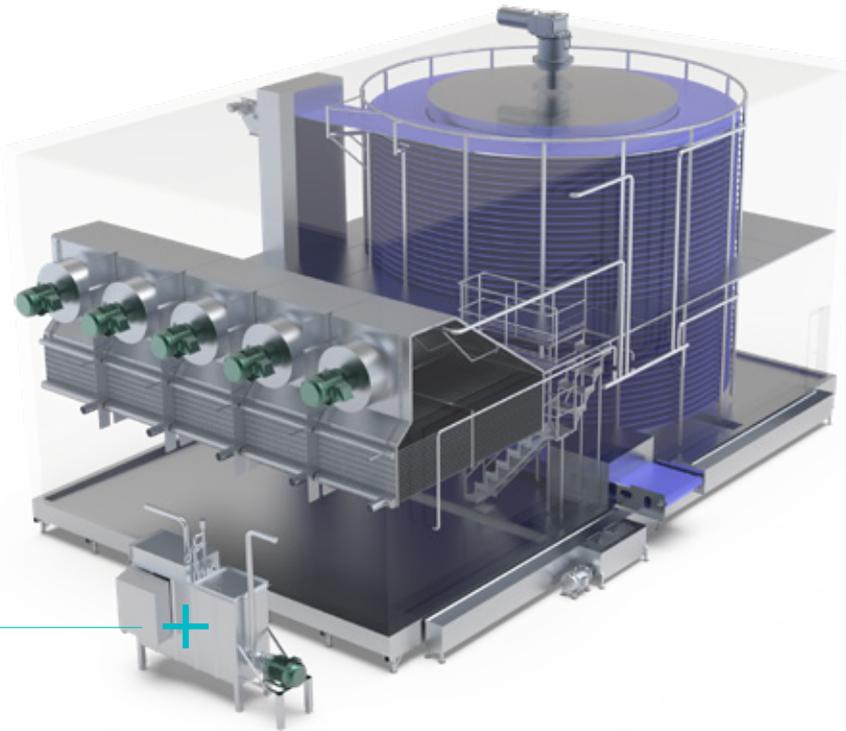
+ Geschweißtes edelstahlgehäuse

Unser robustes, vollverschweißtes Gehäuse wird aus schwerem Edelstahl hergestellt und verfügt über eine hochdichte Polyurethanisolierung. Diese Konstruktion eliminiert gefährliche Bakterienherde und vermeidet ständige Inspektionen und regelmäßiges Abdichten der Plattenverbindungen.

Unsere flexiblen Plattenverbindungen haben durchgehende TIG-Schweißnähte um glatte, lebensmittelsichere Oberflächen zu gewährleisten und Ausdehnung sowie Kontraktion bei Temperaturänderungen zu ermöglichen.

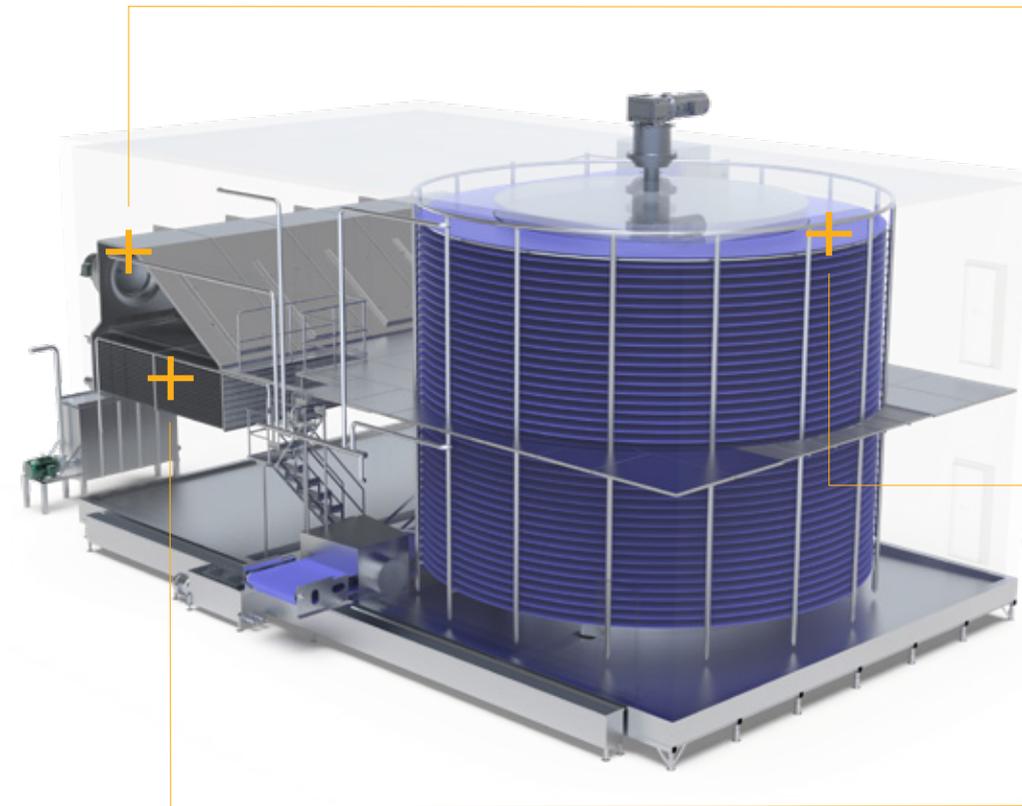
+ Rezirkulierendes CIP-System (Clean-In-Place)

Unser integriertes CIP-System mit kompaktem Skid ermöglicht eine wiederholbare und konsistente Reinigung des gesamten Gefrierraums mit einem Minimum an Verbrauchsmaterialien, Arbeitskraft und Energie. Das Spülmaschinenkonzept mit Rezirkulation und Pasteurisierung maximiert die Hygiene Ihrer Spiralfroster.



AUSSENBEREICH

Die Bedeutung des Hygienesdesigns hat uns dazu gebracht, kreativer zu denken. Das speziell entwickelte, geschweißte Wand- und Bodensystem verfügt über eine integrierte Stützstruktur, die es ermöglicht, Motoren und Getriebe an der Außenseite des Gehäuses zu montieren. So werden die Komponenten nicht nur vor der rauen Umgebung im Inneren geschützt, was ihre Lebensdauer verlängert, sondern es entfallen auch viele zusätzliche Komponenten wie Kabelkanäle und Verteilerkästen, was die Reinigungsfreundlichkeit erheblich verbessert. Dieses revolutionäre Design reduziert die Gesamtbetriebskosten, indem es die Verfügbarkeit maximiert und gleichzeitig die Wartungs- und Energiekosten senkt.



+ SynchronSD™ Abtausystem

Bei längerem Dauereinsatz sorgt unser sequenzielles Abtausystem für einen durchgehenden Betrieb ohne Beeinträchtigung von Gefrierleistung oder Produktqualität. Durch die präzise Steuerung des Luftstroms erfährt das Produkt stets dieselbe Lufttemperatur und -geschwindigkeit, was eine gleichbleibende Produktion gewährleistet. Die Beseitigung von schmutzigen Spulen, welche die Lüftungsschlitze blockieren, verbessert die Energieeffizienz und Hygiene der Anlage.

+ Förderbänder

Wir bieten eine Reihe von Förderbändern aus Edelstahl und Acetal-Materialien mit niedriger Spannung und Direktantrieb. Von kompakten Intralox-Spiralförderlösungen bis hin zu den branchenweit ersten 72-Zoll-Direct-Drive-Systemen – FPS hat die perfekte Lösung für Ihre Anwendung.

+ Hochleistungs-Verdampferkühler

Unsere speziell entwickelten Verdampfer werden in einer Reihe von Lamellenmaterialien angeboten, unter anderem Aluminium, Edelstahl oder antimikrobielles Cupronickel. Wir passen die Edelstahlrohre dem gewählten Kältemittel an, gleichwohl ob NH₄, Freon oder CO₂. Variable Lamellenabstände und hochbelastbare Lamellen sorgen für Frostbildung und Haltbarkeit.

INNENBEREICH

Unser Fokus auf Hygiene zeigt sich in den Details der Montagetechniken von FPS, beispielsweise nahtloses Schweißen, um verschraubte Stützstrukturen zu eliminieren, Vermeiden hohler oder winkelförmiger Elemente, die schwer zu reinigen sind, sowie Anheben der internen Struktur vom Boden, um zu verhindern, dass sich Schmutz darunter verfängt. Wir versuchen zudem, die Gesamtoberfläche und die Komponenten im Inneren der Spiralfroster zu minimieren. Dies schafft einen einfacheren und sichereren Zugang für Wartung und Inspektion und verbessert gleichzeitig den Luftstrom und die Reinigungsleistung. Diese kleinen Details ermöglichen große Einsparungen für unsere Kunden.



Konstruktion mit externem motor und antrieb

Mit externen, direkt gekoppelten Lüftermotoren und Trommelantriebssystemen eliminieren wir die ständige Wartung und die hygienischen Bedenken interner elektrischer Komponenten. Unterstützt durch unser innovatives, beweglich gelagertes Rahmendesign ist die Ausrichtung zwischen Trommel und Antrieb stets präzise, was einen reibungslosen Betrieb der Spirale gewährleistet.



Geschweißter edelstahlboden

Unser Wannenboden ist mit Polyurethan isoliert und mit einem Gefälle versehen, um einen effizienten Wasserablauf zu gewährleisten und das Ansammeln von Wasser zu verhindern. Eine rutschfeste Oberfläche sorgt für sicheren Zugang ins Innere der Anlage. In die Bodenstruktur sind feste Bolzen zum Anschweißen an die interne Stützstruktur integriert.



Intellisolutions-bediensfeld

Unsere SPS-basierten Touchscreen-Steuerungen sind mit anpassbaren Zugriffsebenen und Rezepturprogrammierung einfach zu bedienen. Mit verschiedenen Diagnosewerkzeugen und Trendaufzeichnungen sowie unseren Diensten für Fernüberwachung und Fehlerbehebung können Probleme schnell und einfach behoben werden.



Interne stützstruktur

Die gesamte interne Struktur aus SS304-Edelstahl ist so konzipiert, dass flache horizontale Oberflächen minimiert werden, und verfügt über runde Elemente ohne Hohlräume, um das Ansammeln von Wasser zu verhindern. Die CIP-Rohrleitungen sind als Teil der Stützstruktur integriert, sodass die zu reinigenden Flächen und der Energieaufwand für die Kühlung überschüssigen Materials reduziert werden.



Optimiertes hygienisches design

Erreicht durch Fokus auf Details. Glatte TIGSchweißnähte, schräge Oberflächen, minimale Überlappverbindungen und Verschraubungen, bei Bedarf mit Abstandshaltern. Hohlstrukturen werden durch unseren innovativ gestalteten Rahmen vollständig eliminiert. Unnötige Oberflächen und Komponenten im Inneren der Anlage sind eliminiert.



Leistungsstarker luftstrom

Unser horizontaler Luftstrom wurde mit Blick auf Performance und Hygiene entwickelt. Mit nur minimalen Luftleitblechen wird ein effizienter horizontaler Luftstrom mit äußerst geringem Druckabfall und effizienter Produktkühlung erreicht. Mit der neuesten Software für 3D-Luftstrommodelle werden Luftstrom und Design sorgfältig angepasst.



IQF Froster

Das Sortiment der Tunnel für individuelles Schnellgefrieren (Individual Quick Freeze, IQF) umfasst eine Kombination aus pneumatischen und mechanischen Fluidisierungstechniken zur Produkttrennung. Dies gewährleistet ein schonendes Einfrieren für eine Vielzahl von Lebensmitteln. Für spezielle Anwendungen bieten wir eine Lösung mit perforierten Intralox-Acetal-Bändern an, die selbst für die schwierigsten Produkte eine verbesserte IQF-Leistung gewährleistet. Die Kombination aus den IQF-Technologien und den Grundlagen des Hygienedesigns gewährleistet, dass Sie einen leistungsstarken Tunnel froster mit den höchsten Standards für Lebensmittelsicherheit erhalten.

+ Geschweißtes Edelstahlgehäuse

Unser robustes, vollverschweißtes Gehäuse wird aus schwerem Edelstahl hergestellt und verfügt über eine hochdichte Polyurethanisolierung. Diese Konstruktion eliminiert gefährliche Bakterienherde und vermeidet ständige Inspektionen und regelmäßiges Abdichten der Plattenverbindungen.

Unsere flexiblen Plattenverbindungen haben durchgehende TIG-Schweißnähte um glatte, lebensmittelsichere Oberflächen zu gewährleisten und Ausdehnung sowie Kontraktion bei Temperaturänderungen zu ermöglichen.

+ SynchroSD™ Abtauen

Das synchronisierte, sequenzielle Heißgasabtausystem gewährleistet einen nahtlosen Betrieb ohne Beeinträchtigung der Gefrierleistung und Produktqualität und sorgt für einen längeren Betrieb ohne Abschaltung. Die präzise Steuerung des Luftstroms sorgt dafür, dass das Produkt immer der gleichen Lufttemperatur und -geschwindigkeit ausgesetzt ist, was eine gleichmäßige Produktion gewährleistet.

+ Stützfüße Aus Edelstahl

Die Froster können angehoben werden, um den Zugang zur Reinigung und Inspektion unter dem Froster zu ermöglichen. Dank spezieller Teleskopbeine und schwenkbarer Montageplatten kann der Froster an alle vorhandenen Fabrikböden angepasst werden.

AUSSENBEREICH

Die Bedeutung des Hygienesdesigns hat uns dazu gebracht, kreativer zu denken. Das speziell entwickelte, geschweißte Wand- und Bodensystem verfügt über eine integrierte Stützstruktur, die es ermöglicht, Motoren und Getriebe an der Außenseite des Gehäuses zu montieren. So werden die Komponenten nicht nur vor der rauen Umgebung im Inneren geschützt, was ihre Lebensdauer verlängert, sondern es entfallen auch viele zusätzliche Komponenten wie Kabelkanäle und Verteilerkästen, was die Reinigungsfreundlichkeit erheblich verbessert. Dieses revolutionäre Design reduziert die Gesamtbetriebskosten, indem es die Verfügbarkeit maximiert und gleichzeitig die Wartungs- und Energiekosten senkt.

INNENBEREICH

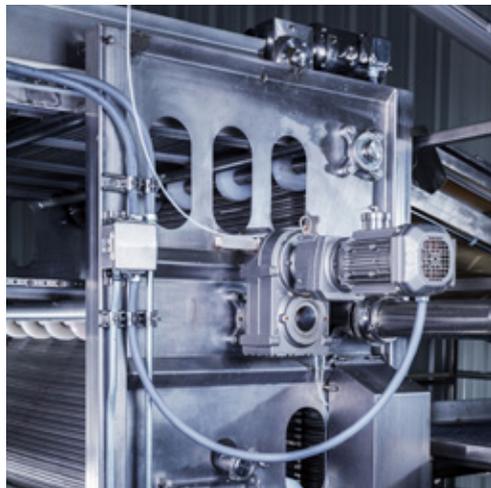
Unser Fokus auf Hygiene zeigt sich in den Details der Montagetechniken von FPS, beispielsweise nahtloses Schweißen, um verschraubte Stützstrukturen zu eliminieren, Vermeiden hohler oder winkelförmiger Elemente, die schwer zu reinigen sind, sowie Anheben der internen Struktur vom Boden, um zu verhindern, dass sich Schmutz darunter verfängt. Wir versuchen zudem, die Gesamtoberfläche und die Komponenten im Inneren der Spiralfroster zu minimieren. Dies schafft einen einfacheren und sichereren Zugang für Wartung und Inspektion und verbessert gleichzeitig den Luftstrom und die Reinigungsleistung. Diese kleinen Details ermöglichen große Einsparungen für unsere Kunden.

+ Fortschrittliche Luftstrom + Und Umluftventilatoren

Die einteiligen Radialventilatoren sind für einfache Reinigung und minimale Wartung ausgelegt. Mit Optionen für Aluminium- oder Edelstahlkonstruktionen können wir für verschiedene Stufen der chemischen Behandlung konstruieren. Die mit frequenzgeregelten Antrieben ausgestatteten Hochdruckventilatoren, die sich unterhalb der Produktzone befinden, ermöglichen eine präzise Steuerung der Luftgeschwindigkeit und gewährleisten eine hervorragende Produkttrennung bei minimalem Überblasen und geringem Energieverbrauch. Die mechanische Agitation verbessert den Produktfluss durch den Froster noch weiter.

+ Rezirkulierendes CIP-System (Clean-In-Place)

Unser integriertes CIP-System mit kompaktem Skid ermöglicht eine wiederholbare und konsistente Reinigung des gesamten Gefrierraums mit einem Minimum an Verbrauchsmaterialien, Arbeitskraft und Energie. Das Spülmaschinenkonzept mit Rezirkulation und Pasteurisierung maximiert die Hygiene Ihrer Spiralfroster.



Integrierte Einfuhrstation

Enthält eine Dampf- und Wassersprühanlage und ein Hochdrucktrocknungssystem zur Entfernung von Eis und Wasser vom Band während der Produktion. Ein CMP-System zur Entfernung von Flüssigkeiten (Fluid Removal System, FRS) kann integriert werden, um die Produktentwässerung zu erhöhen.



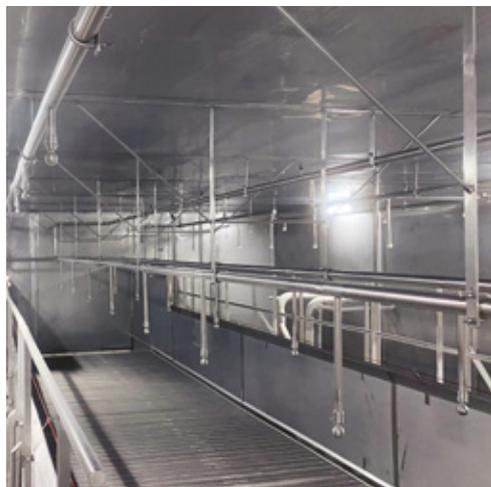
Vollständig geschweißter Boden aus Edelstahl

Unser Wannenboden ist mit Polyurethan isoliert und mit einem Gefälle versehen, um einen effizienten Wasserablauf zu gewährleisten und das Ansammeln von Wasser zu verhindern. Eine rutschfeste Oberfläche sorgt für sicheren Zugang ins Innere der Anlage. In die Bodenstruktur sind feste Bolzen zum Anschweißen an die interne Stützstruktur integriert.



Hochleistungs-Verdampferkühler

Unsere speziell entwickelten Verdampfer werden in einer Reihe von Lamellenmaterialien angeboten, unter anderem Aluminium, Edelstahl oder anti-mikrobielles Cupronickel. Wir passen die Edelstahlrohre dem gewählten Kältemittel an, gleichwohl ob NH4, Freon oder CO2. Variable Lamellenabstände und hochbelastbare Lamellen sorgen für Frostbildung und Haltbarkeit.



Interne Stützstruktur

Die gesamte interne Struktur aus SS304-Edelstahl ist so konzipiert, dass flache horizontale Oberflächen minimiert werden, und verfügt über runde Elemente ohne Hohlräume, um das Ansammeln von Wasser zu verhindern. Die CIP-Rohrleitungen sind als Teil der Stützstruktur integriert, sodass die zu reinigenden Flächen und der Energieaufwand für die Kühlung überschüssigen Materials reduziert werden.



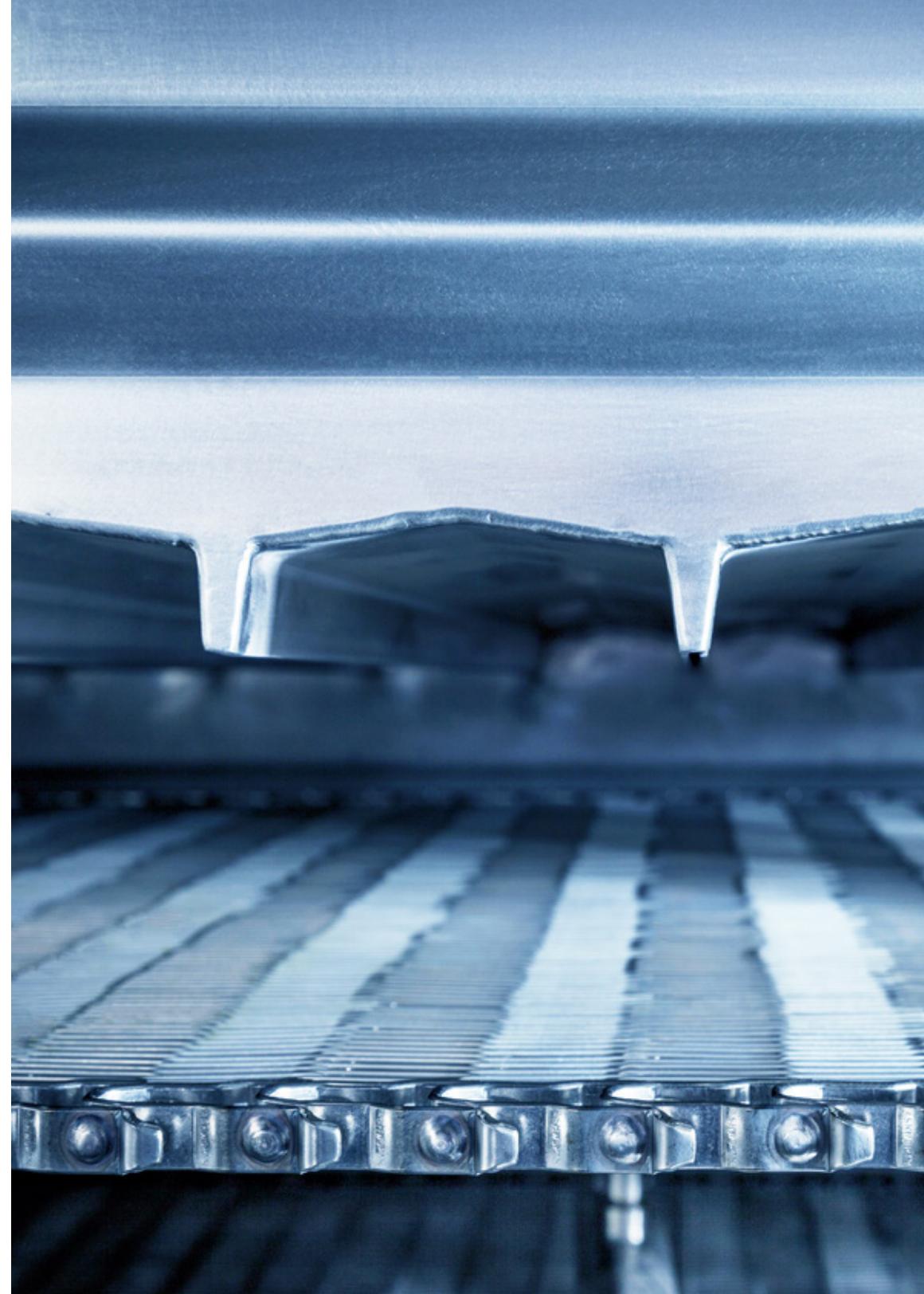
Optimiertes hygienisches Design

Erreicht durch Fokus auf Details. Glatte TIG-Schweißnähte, schräge Oberflächen, minimale Überlappverbindungen und Verschraubungen, bei Bedarf mit Abstandshaltern. Hohlstrukturen werden durch unseren innovativ gestalteten Rahmen vollständig eliminiert. Unnötige Oberflächen und Komponenten im Inneren der Anlage sind eliminiert.



IntelliSolutions-Systemsteuerung

Unsere SPS-basierten Touchscreen-Steuerungen sind mit anpassbaren Zugriffsebenen und Rezepturprogrammierung einfach zu bedienen. Mit verschiedenen Diagnosewerkzeugen und Trendaufzeichnungen sowie unseren Diensten für Fernüberwachung und Fehlerbehebung können Probleme schnell und einfach behoben werden.



Impingement Froster

Die Impingement wurden für eine Reihe von Kühl- und Gefrieranforderungen für eine Vielzahl von Spezialprodukten entwickelt, um Effizienz und Produktausbeute zu optimieren. Die Impingement tunnel sind mit einem hygienischen Druckkanalsystem ausgestattet. Es liefert Luft mit hoher Geschwindigkeit, die Produkte schnell abkühlt und einfriert.

Das firmeneigene Luftschlitzdesign gewährleistet die Effizienz auch bei Produkten mit unterschiedlichen Geometrien. Mehrere Impingement Tunnel sind mit verschiedenen Banddurchlauf- und -bahnanordnungen, Bandbreiten und Maschenoberflächenoptionen auf Ihre Produktionsanforderungen abgestimmt.

+ Geschweißtes edelstahlgehäuse

Unser robustes, vollverschweißtes Gehäuse wird aus schwerem Edelstahl hergestellt und verfügt über eine hochdichte Polyurethanisolierung. Diese Konstruktion eliminiert gefährliche Bakterienherde und vermeidet ständige Inspektionen und regelmäßiges Abdichten der Plattenverbindungen.

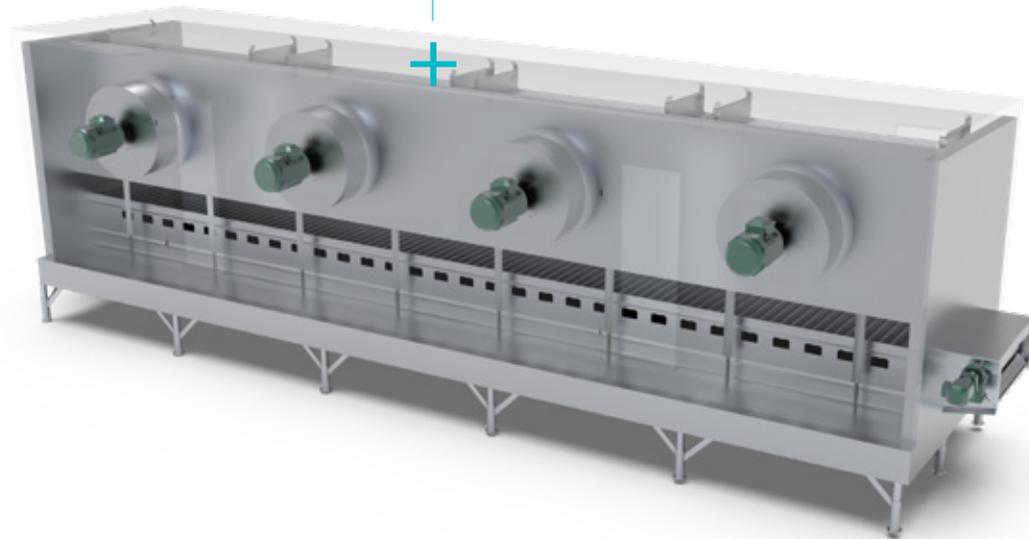
Unsere flexiblen Plattenverbindungen haben durchgehende TIG-Schweißnähte um glatte, lebensmittelsichere Oberflächen zu gewährleisten und Ausdehnung sowie Kontraktion bei Temperaturänderungen zu ermöglichen.

+ Rezirkulierendes CIP-System (Clean-In-Place)

Unser integriertes CIP-System mit kompaktem Skid ermöglicht eine wiederholbare und konsistente Reinigung des gesamten Gefrierraums mit einem Minimum an Verbrauchsmaterialien, Arbeitskraft und Energie. Das Spülmaschinenkonzept mit Rezirkulation und Pasteurisierung maximiert die Hygiene Ihrer Spiralfroster.

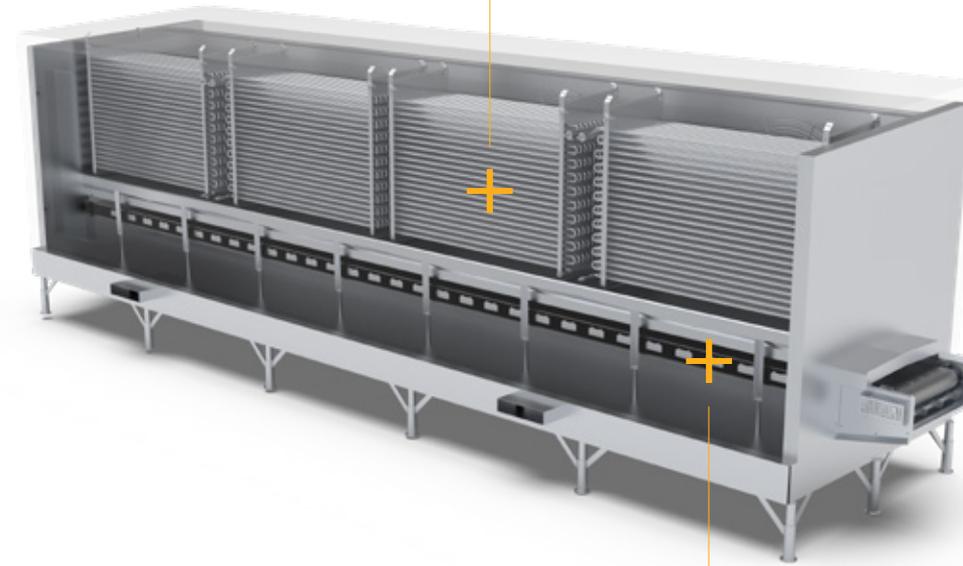
AUSSENBEREICH

Die Bedeutung des Hygienedesigns hat uns dazu gebracht, kreativer zu denken. Das speziell entwickelte, geschweißte Wand- und Bodensystem verfügt über eine integrierte Stützstruktur, die es ermöglicht, Motoren und Getriebe an der Außenseite des Gehäuses zu montieren. So werden die Komponenten nicht nur vor der rauen Umgebung im Inneren geschützt, was ihre Lebensdauer verlängert, sondern es entfallen auch viele zusätzliche Komponenten wie Kabelkanäle und Verteilerkästen, was die Reinigungsfreundlichkeit erheblich verbessert. Dieses revolutionäre Design reduziert die Gesamtbetriebskosten, indem es die Verfügbarkeit maximiert und gleichzeitig die Wartungs- und Energiekosten senkt.



INNENBEREICH

Unser Fokus auf Hygiene zeigt sich in den Details der Montagetechniken von FPS, beispielsweise nahtloses Schweißen, um verschraubte Stützstrukturen zu eliminieren, Vermeiden hohler oder winkelförmiger Elemente, die schwer zu reinigen sind, sowie Anheben der internen Struktur vom Boden, um zu verhindern, dass sich Schmutz darunter verfängt. Wir versuchen zudem, die Gesamtoberfläche und die Komponenten im Inneren der Spiralfroster zu minimieren. Dies schafft einen einfacheren und sichereren Zugang für Wartung und Inspektion und verbessert gleichzeitig den Luftstrom und die Reinigungsleistung. Diese kleinen Details ermöglichen große Einsparungen für unsere Kunden.



+ Hochleistungs - Verdampferkühle

Unsere speziell entwickelten Verdampfer werden in einer Reihe von Lamellenmaterialien angeboten, unter anderem Aluminium, Edelstahl oder antimikrobielles Cupronickel. Wir passen die Edelstahlrohre dem gewählten Kältemittel an, gleichwohl ob NH₄, Freon oder CO₂. Variable Lamellenabstände und hochbelastbare Lamellen sorgen für Frostbildung und Haltbarkeit.

+SynchroSD™ Abtausystem

Bei längerem Dauereinsatz sorgt unser sequenzielles Abtausystem für einen durchgehenden Betrieb ohne Beeinträchtigung von Gefrierleistung oder Produktqualität. Durch die präzise Steuerung des Luftstroms erfährt das Produkt stets dieselbe Lufttemperatur und -geschwindigkeit, was eine gleichbleibende Produktion gewährleistet. Die Beseitigung von schmutzigen Spulen, welche die Lüftungsschlitze blockieren, verbessert die Energieeffizienz und Hygiene der Anlage.

+ Förderband

Wir bieten eine Reihe von Förderbändern aus Edelstahl und Kunststoff an und prüfen sorgfältig die Anwendung der Lebensmittelprodukte, um sicherzustellen, dass die beste Lösung angeboten wird.



Optimiertes impingement design

Das Luftschlitzdesign funktioniert wie ein Luftschwert, das Hochgeschwindigkeits - Kaltluftstrahlen von oben und unten auf das Produkt richtet. Die Hochgeschwindigkeitsluft durchbricht die Grenzschicht der Luft auf der Produktoberfläche und ermöglicht eine schnellere Wärmeabfuhr, was zu einem raschen Gefrierprozess führt. Dadurch werden die Bildung von Eiskristallen, das Austrocknen und der Tropfverlust beim Auftauen verringert.



Außen montierte ventilatormotoren

Mit externen, direkt gekoppelten Ventilatormotoren entfallen die ständige Wartung und die hygienischen Bedenken, die mit internen elektrischen Komponenten verbunden sind. Wir verwenden Zentrifugalventilatoren, um einen hohen statischen Druck für ein effektives Impingement erzeugen zu können.



IntelliSolutions-systemsteuerung

Unsere SPS-basierten Touchscreen-Steuerungen sind mit anpassbaren Zugriffsebenen und Rezepturprogrammierung einfach zu bedienen. Mit verschiedenen Diagnosewerkzeugen und Trendaufzeichnungen sowie unseren Diensten für Fernüberwachung und Fehlerbehebung können Probleme schnell und einfach behoben werden.



Vollständig geschweißter boden aus edelstahl

Unser Wannenboden ist mit Polyurethan isoliert und mit einem Gefälle versehen, um einen effizienten Wasserablauf zu gewährleisten und das Ansammeln von Wasser zu verhindern. Eine rutschfeste Oberfläche sorgt für sicheren Zugang ins Innere der Anlage. In die Bodenstruktur sind feste Bolzen zum Anschweißen an die interne Stützstruktur integriert.



Optimiertes hygienisches design

Erreicht durch Fokus auf Details. Glatte TIGSchweißnähte, schräge Oberflächen, minimale Überlappverbindungen und Verschraubungen, bei Bedarf mit Abstandshaltern. Hohlstrukturen werden durch unseren innovativ gestalteten Rahmen vollständig eliminiert. Unnötige Oberflächen und Komponenten im Inneren der Anlage sind eliminiert.



Interne stützstruktur

Die gesamte interne Struktur aus SS304-Edelstahl ist so konzipiert, dass flache horizontale Oberflächen minimiert werden, und verfügt über runde Elemente ohne Hohlräume, um das Ansammeln von Wasser zu verhindern. Die CIP-Rohrleitungen sind als Teil der Stützstruktur integriert, sodass die zu reinigenden Flächen und der Energieaufwand für die Kühlung überschüssigen Materials reduziert werden.

Das FPS CIP-System

FPS REZIRKULIERENDES CIP-SYSTEM MIT PASTEURISIERUNG

- + Geschirrspüler-Reinigungskonzept
- + Rezirkulation mit Filterung und automatischer Wassererwärmung
- + Mehrere Reinigungszonen mit individuellen Schrub- und Einweichzeiten
- + Kompakter Skid mit Filter, Heizung und großer Pumpe
- + Ausgleichswanne mit Grobfilter und Rückförderpumpe
- + Optionale Pasteurisierung des gesamten Spiralfrosters

VORTEILE DES FPS CIP-SYSTEMS

- + Reinigung mit höheren Temperaturen und aggressiveren Chemikalien als bei der manuellen Reinigung
- + Maximaler Effekt des Wassers bei minimalem Verbrauch und Zeitaufwand
- + Reinigung kann ohne Abtauen bei Produktionsende beginnen, was wertvolle Zeit spart
- + Effizienter Einsatz von Energie und Chemikalien reduziert die Kosten
- + Konsistente und wiederholbare Ergebnisse bei minimalem Arbeitsaufwand für noch mehr Sicherheit
- + Vollständige Reinigung und Pasteurisierung des Spiralfrosters stellt sicher, dass keine bakterielle Kontamination der Lebensmittel erfolgt

Karton Continuous Flow (CF)

Der kontinuierliche Behälterdurchlauf (Continuous Flow) wurde unter Verwendung modernster Technologie und hochwertigster Materialien entwickelt, ist wartungsarm und benutzerfreundlich und bietet maximale Betriebszeit sowie geringe Betriebs- und Wartungskosten.

Variable Retention MultiPass (VRM)

Mit Einzel- und Doppelregalausführungen, die den Bedürfnissen und Platzbeschränkungen jedes Kunden entsprechen, kann der VRM mehrere Produkte mit einer oder mehreren Aufbewahrungszeiten kühlen und/oder einfrieren.



Allgemeine Funktionen

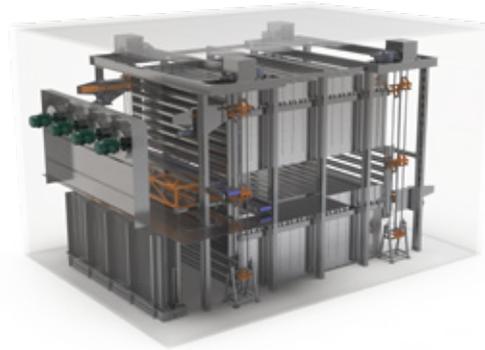
- + Struktur und Maschinenbau
- + Fernüberwachung
- + Wartungszugang
- + Externe Belüftung
- + Verdampfer
- + Bedienung und Wartung

MultiPass- Luftstromtech- nologie

- + Bietet einen echten Wärmeübertragungsgegenstrom
- + Stellt sicher, dass jeder Behälter den Kühlbereich bei gleicher Temperatur verlässt, unabhängig von seiner Regalposition
- + Bietet Energieeinsparungen und reduziert CO₂-Emissionen
- + Schwerpunkt auf gleichmäßigem Einfrieren und Energieverbrauch

Karton Continuous Flow (CF)

- + Bis zu 220.000 kg oder 480.000 Pfund Produktion pro Tag bei Anwendung einer 24-Stunden-Aufbewahrung
- + Einfache Verweildauer, First in / First out
- + Produkt wird von Trägern in Bücherregalform transportiert



Variable Retention MultiPass (VRM)

- + Bis zu 590.000 kg oder 1.300.000 Pfund Produktion pro Tag bei Anwendung einer 24-Stunden-Aufbewahrung
- + Einfache oder mehrere Verweildauern
- + Produkt wird von Regalen zu zugewiesenen Ebenen innerhalb des Systems transportiert, um den Produktionsanforderungen gerecht zu werden



Produktfluss / Produktlast

Der CF hält die Luftzwischenräume zwischen den Verpackungen aufrecht und sorgt für eine gleichmäßige Luftverteilung und Wärmeabfuhr im Gerät. Dadurch werden die Haltezeit und die Temperaturschwankungen zwischen den Produkten minimiert. Der Wegfall von Ein- und Ausfuhrbändern maximiert zudem die Produktivität der Anlage und erhöht die Kapazität.



Träger – First-In-First-Out-Prinzip

Die Träger und Regale sind speziell für jede Anwendung bestimmt. Die Übergabepunkte sind so entworfen, dass ein nahtloser Übergang vom Tragwerk zu den Primär- und Übergabeaufzügen gewährleistet ist. Dadurch werden schädliche Stoßbelastungen für die Aufzugsketten und das Antriebssystem vermieden und die Bewegung der Produkte auf den Trägerregalen wird minimiert.



Aufzüge – Aufbau

Der Aufzug ist servogesteuert und ermöglicht eine exakte Indexierung der Träger für eine nahtlose Übergabe der Produkte auf die Trägerregale und wieder zurück. Unsere Ingenieure legen bei der Auswahl der Aufzugsmaterialien und -komponenten besondere Sorgfalt an den Tag, um sicherzustellen, dass sie in der rauen Umgebung eine lange Lebensdauer haben.



Produktfluss/Produktlast

Verschiedene Produkte, die gleiche/unterschiedliche Aufbewahrungszeiten erfordern, werden durch jede Fahrspur geleitet und auf entsprechende Regale mit der erforderlichen Temperatur geschoben.



Regale/Plattformen

Das Produkt wird auf Regale geladen, die „Plattformen“ ähneln, die sich durch das System bewegen. Der Regalbau ist breiter und kann dadurch mehr Produkte unterbringen.



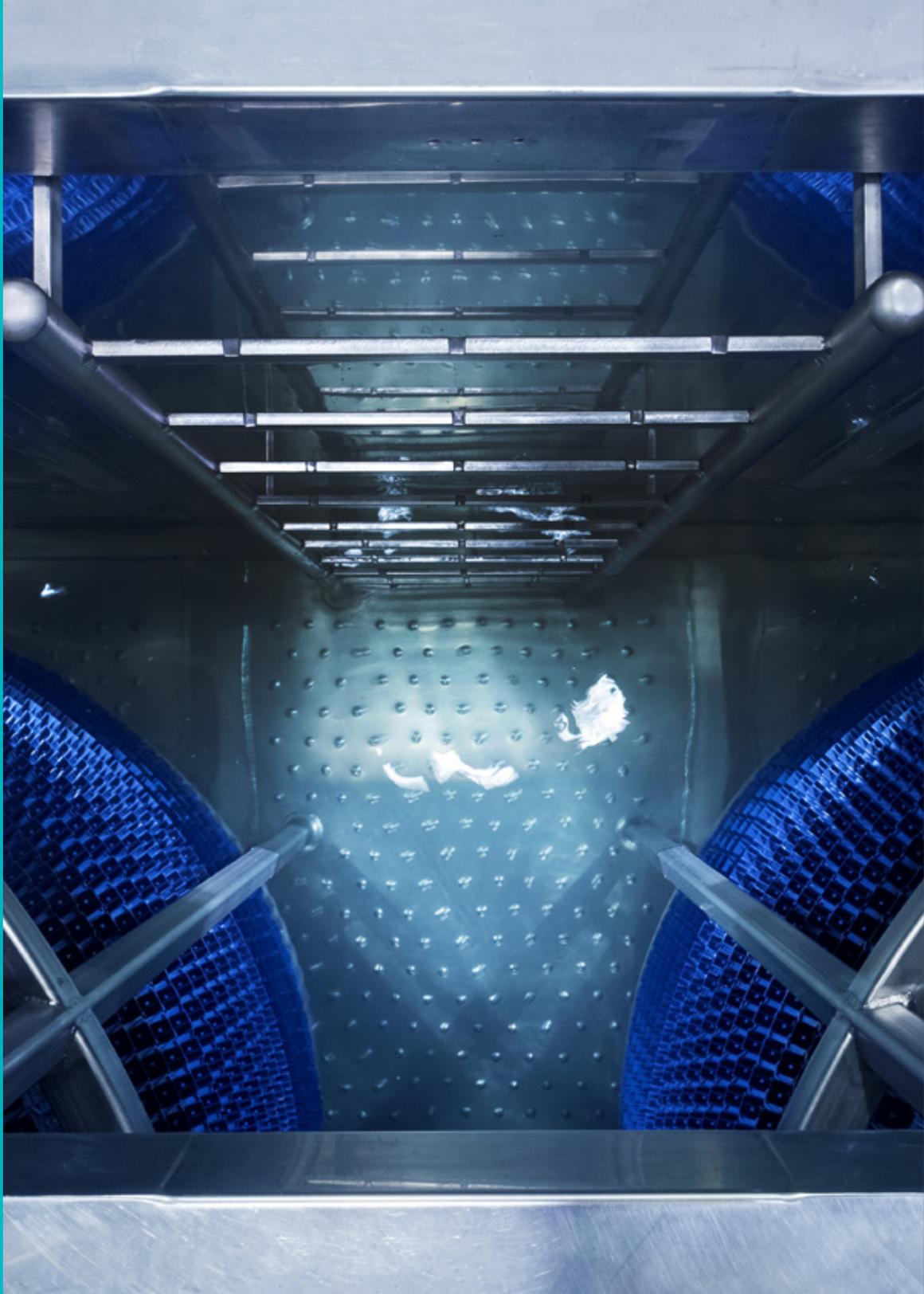
Aufzüge – Aufbau

An jedem Ende des VRM befinden sich Primär- und Übergabeaufzüge, die zusammenwirken, um das Produkt in/aus dem VRM zu transportieren.

Spiral Immersion System™ (SIS)

“Das SIS bietet Energie- und Arbeitseinsparungen, höhere Erträge, längere Haltbarkeit, sicherere und qualitativ bessere Lebensmittel. Das FPS Spiral Immersion System™ ist eine bahnbrechende Veränderung, die die Art und Weise, wie wir Lebensmittel verarbeiten, für immer verändern wird.”

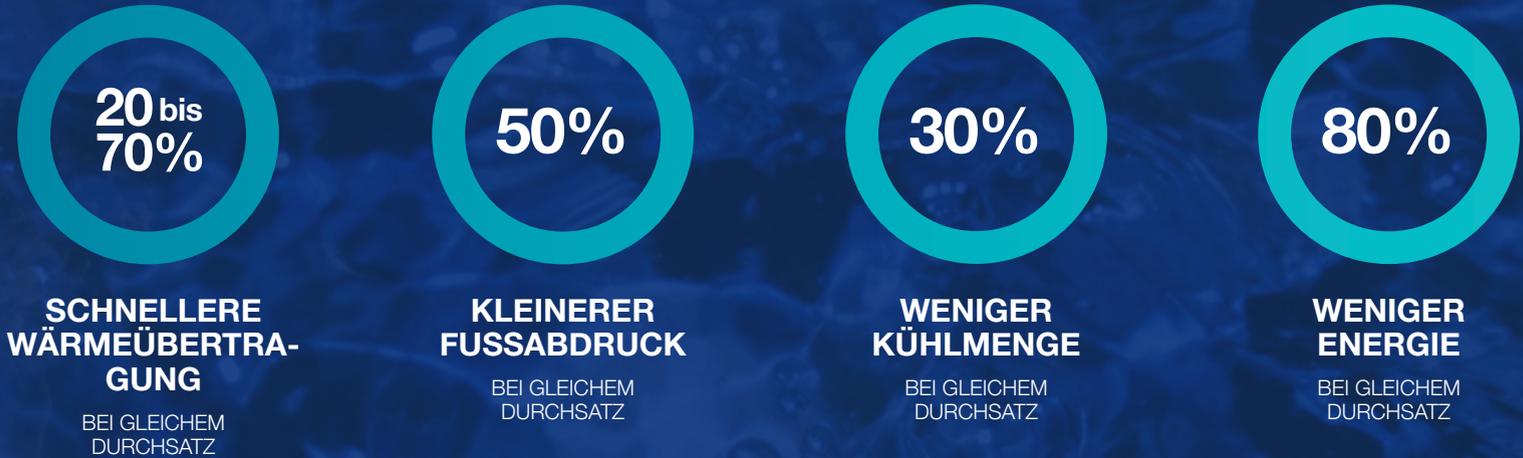
STEVE KELLEY
DIRECTOR
SPIRAL IMMERSION SYSTEMS



Einfrieren + Kühlen

Mit Wärmeleitungsübertragung bei Temperaturen von bis zu -50°F ist das SIS eine energiesparende grüne Maschine. Durch die Verwendung von natürlich antipathogener Sole maximiert SIS Ihre Verarbeitungszeit, da er nie abgetaut werden muss und selten zur Reinigung heruntergefahren werden muss.

WICHTIGSTE VORTEILE:



Kochen + Pasteurisieren + Sous Vide

Mit schonender Produktbehandlung und kontinuierlicher Durchflussverarbeitung bei Temperaturen bis zu +210°F ist das SIS das kosteneffizienteste Sous-Vide-System auf dem Markt.

WICHTIGSTE VORTEILE:





Bahnbrechende Technologie

Das FPS Spiral Immersion System (SIS)TM vereint den geringen Platzbedarf von Spiralbändern, die Energieeinsparungen der Wärmeleitungsübertragung und die Arbeitersparnis der kontinuierlichen Verarbeitung. Das SIS ist im Grunde ein Spiralförderer in einem Tank mit Flüssigkeit, normalerweise Wasser oder Sole, der so konstruiert ist, dass er das Verrutschen des Produkts vom Band während der Verarbeitung verhindert.

Das robuste, vollständig verschweißte SS316-Edelstahlgehäuse des SIS enthält über 305 Meter des selbststapelnden modularen Kunststoffbands von Intralox in zwei spiralförmigen Stapeln. 95% der Spiralbänder werden in eine Umgebung aus steriler Kochsalzlösung und SS316-Edelstahl bei Temperaturen zwischen -50°F und +210°F getaucht. Das einzigartige Design des SIS bietet Kontrolle über das Produkt und erzielt ein sichereres Produkt von besserer Qualität auf weniger Platz, in kürzerer Zeit und bei geringerem Energieverbrauch.

+ Haltbarkeit

Die Schwerelosigkeit von Trommel, Band und Produkt im Wasser bedeutet weniger Reibung, weniger Verschleiß und geringere Wartungskosten.

+ Höherer Durchsatz

Über 305 Meter Band unter Wasser für längere Verarbeitungszeiten und höheren Durchsatz.

+ Flexibilität

Der korrosionsfreie SS316-Edelstahl-SIS kann mit Wasser, chemischen Behandlungen, Nährstoffbehandlung oder Sole gefüllt werden.

+ Funktionalität

Verarbeitung bei Temperaturen von -50°F bis +210°F.

+ Kontinuierliche Verarbeitung

Erzielt eine drastische Reduzierung der Arbeitskosten.

+ Sanfte Handhabung

Die patentierte Technologie enthält das Produkt und stellt sicher, dass das Produkt oder die Verpackung nicht beschädigt werden.

+ längere Haltbarkeit

Das SIS bietet einen kontinuierlichen Pasteurisierungs- und Schnellkühlprozess, um das Bakterienwachstum nach dem Verpacken zu minimieren und die Haltbarkeit zu verlängern.

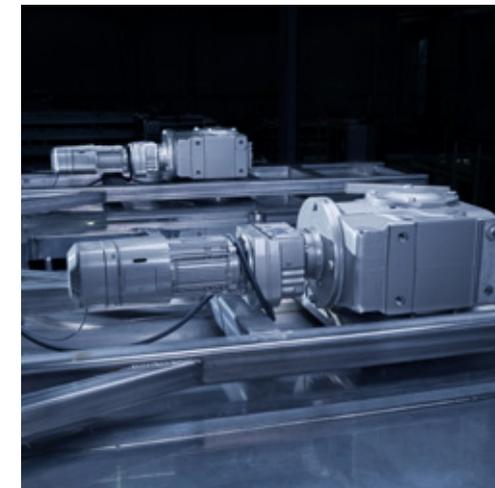
+ Null-Ertragsverlust

Feuchtigkeit wird in der Verpackung mit dem Produkt eingeschlossen.



Intralox-Bänder

Das selbststapelnde Acetal-Kunststoffband von Intralox ermöglicht es dem SIS, bei gleichem Durchsatz über 305 Meter Band in einen Raum zu packen, der halb so groß ist wie ein Luftfroster.



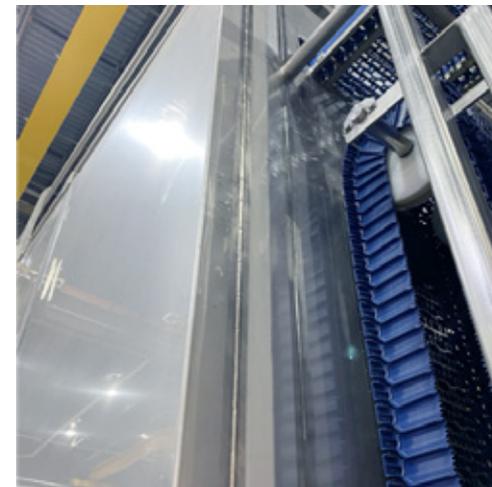
Top-Laufwerke

Encoder-geregelter Direktantrieb Sew-Euro-drive-Motoren und Untersetzungsgetriebe mit SS316-Edelstahlwellen zur präzisen Steuerung von Doppelbandstapeln.



Bedienfeld

NEMA4X-Gehäuse aus Edelstahl SS304 mit hochmodernem Steuerungssystem, Allen-Bradley CompactLogix SPS und Allen-Bradley PanelView 1000 Farb-Touchscreen.



Edelstahl

5 Zoll dicke Polyurethan-Isolierung, vollständig WIG-geschweißtes, korrosionsfreies Gehäuse mit 16-Gauge-SS316-Edelstahlwänden und 14-Gauge-SS316-Boden mit der branchenweit besten Garantie, um wartungsfreie Haltbarkeit zu gewährleisten.



Kompakte Größe

Da Wärme in Wasser 25-mal schneller übertragen wird als in Luft, ist das SIS viel effizienter als Luftkühlung.



Produktstabilität

Mit der patentierte Technologie des SIS und dem selbststapelnden Band von Intralox werden sogar schwimmende Lebensmittelprodukte im Bandstapel gesichert. Dadurch wird sichergestellt, dass Lebensmittelprodukte schonend behandelt werden, ohne Produkt- oder Verpackungsschäden.

FPS UNTERNEHMENSZENTRALE

FPS Food Process Solutions Corp

Suite 110, 13911 Wireless Way
Richmond, BC V6V 3B9
Canada

VERTRIEBS- UND PRODUKTIONSBÜRO

18388 McCartney Way
Richmond, BC V6W 0A1
Canada

T: +1 604 232 4145
F: +1 604 232 4154
E: sales@fpscorp.ca

**SCANNEN SIE, UM DEN MARKT
IHRES LANDES ZU KONTAKTIEREN**

