

## SPIRALINIS AUŠINTUVAS / SPIRAL COOLER / СПИРАЛЬНЫЙ КУЛЕР

LT

**Bendrai:**

UAB Dovaina siekdama patenkinti klientų poreikius bei plėtodama savo veiklą maisto pramonės rinkai pristato naują įrenginį: spiralinį transporterį. Įmonės specialistai projektuoja ir gamina spiralinius transporterius skirtus duonos produktų aušinimui arba šaldymui nenutrūkstamam srautu. Dažniausiai šiuo įrenginiu yra aušinami duonos gaminiai, prieš jų pjaustymą bei pakavimą. Spiraliniai transporteriai taip pat yra naudojami šaldymui šokinėse kamerose (-40°C), kuriuose gali būti šaldomi įvairūs produktai: ledai, žuvis, mėsa, pica ir t.t.

**Privalumai:**

- Išnaudojamas patalpų tūris per visą patalpos aukštį.
- Sumažinamas reikalingas gamybinių patalpų plotas.
- Automatizuojamas gamybos procesas, išvengiant daug rankinio darbo.

UAB „Dovaina“ gali pagaminti įvairius spiralinius transporterius pagal kliento poreikius, priderinti juos pagal turimus gamybinius plotus, pasiūlyti įvairius sprendimus transportavimo ir aušinimo klausimais, taip pat suprojektuoti sistemas produktų transportavimui iki spiralinio transporterio, sudėliojimo ir surikiavimo ant jo.

EN

**General:**

JSC „Dovaina“ Ltd., aiming to meet the customers' needs and developing its activities, presents the new equipment – the spiral transporter – to the food and industry market. Specialists of the company design and manufacture spiral transporters for the continuous flow cooling or freezing of bakery products. Mostly bakery products are cooled before being sliced and packed. Spiral transporters are also used for freezing in shock freezers (-40°C), where various products, such as ice cream, fish, meat, pizza and etc., can be frozen.

**Advantages:**

- The volume of premise is utilized within the entire height of premise.
- The required space of industrial floor is reduced.
- Manufacturing process is automated avoiding a lot of manual work.

JSC “Dovaina” Ltd. can manufacture various spiral transporters according to the needs of customers, adjust them according to production areas, offer various solutions to transportation and cooling matters, as well as to design systems for the transportation, placement and arrangement of products on the spiral transporter.

RU

**Общие сведения:**

Стремясь к удовлетворению потребностей клиентов и развитию своей деятельности, ЗАО Dovaina представляет рынку оборудования для пищевой промышленности новое устройство: спиральный транспортер. Специалисты предприятия проектируют и производят спиральные транспортеры, предназначенные для охлаждения или замораживания хлебобулочных изделий непрерывным потоком. Чаще всего с помощью данного устройства охлаждаются хлебобулочные изделия перед их нарезанием и упаковкой. Спиральные транспортеры также используются для замораживания в камерах шоковой заморозки (-40°C), в которых можно замораживать различные продукты: мороженое, рыбу, мясо, пиццу и т.д.

**Преимущества:**

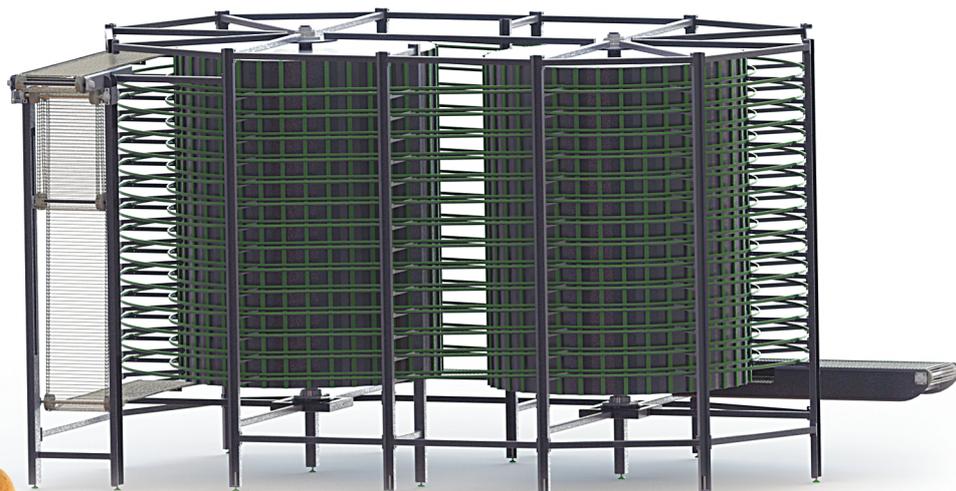
- Объём помещения используется по всей его высоте, таким образом нужна меньшая площадь производственных помещений.
- Автоматизируется производственный процесс, помогает избежать много ручной работы.

ЗАО „Dovaina“ может произвести различные спиральные транспортеры в соответствии с потребностями клиента, приспособить их к имеющимся производственным площадям, предложить различные решения по вопросам транспортировки и охлаждения, а также спроектировать системы для транспортировки продуктов к спиральному транспортеру, раскладки и распределения на нём.

KOKYBĖ  
QUALITY  
КАЧЕСТВО

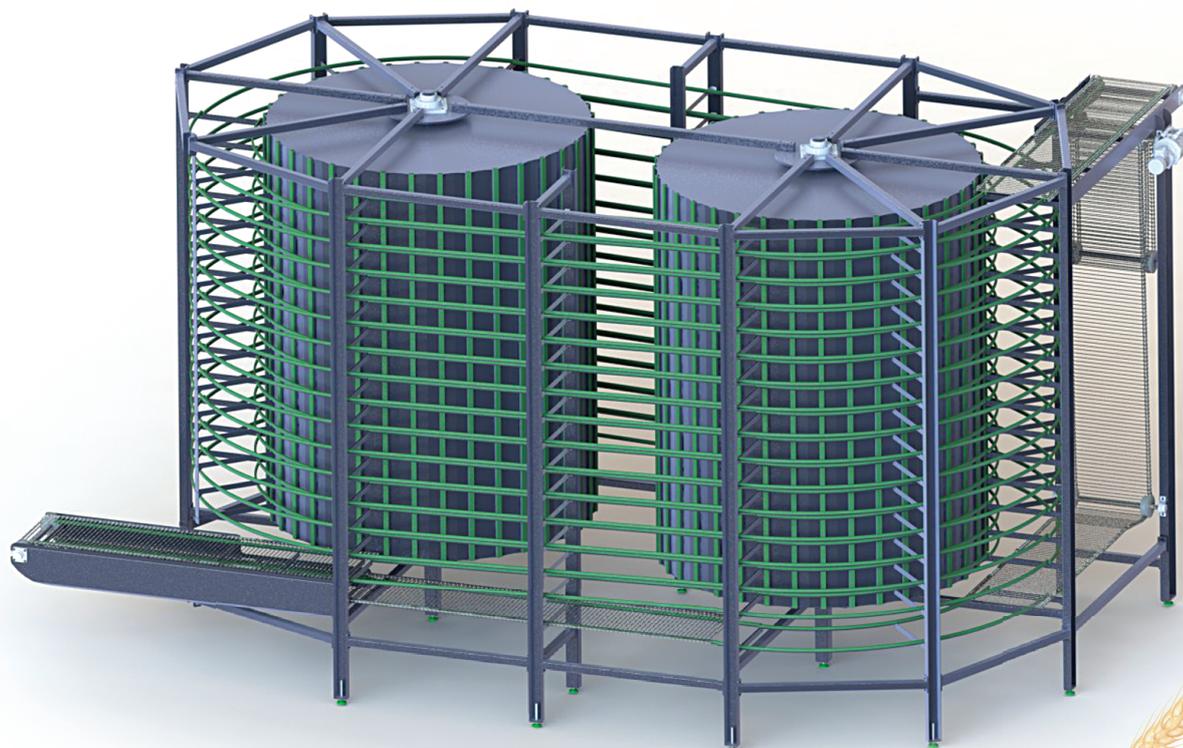
PATIKIMUMAS  
RELIABILITY  
НАДЕЖНОСТЬ

PATOGI EKSPLOATACIJA  
SIMPLE MAINTANANCE  
УДОБНОЕ В ЭКСПЛУАТАЦИИ





## SPIRALINIS AUŠINTUVAS / SPIRAL COOLER / СПИРАЛЬНЫЙ КУЛЕР



### Techninės charakteristikos

Aušintuvai gaminami pagal užsakymą priklausomai nuo kliento poreikių. Prieš užsakant yra išanalizuojama kokia produkcija gaminama, kokios sąlygos ir koks reikalingas našumas.

Mūsų gaminami kūleriai optimaliai užpildo reikalingas erdves taip pat patenkina našumo, higienos ir kitus techninio išpildymo ir produkto gamybos technologinius reikalavimus.

### Technical characteristics

Coolers are made by the order depending on customer's needs. Before ordering it is analysed what production is manufactured, what circumstances and capacity is required.

Our manufactured coolers fill optimally the necessary space, also meet the requirements of productivity, hygiene and other technical and technological fulfilment of product manufacturing.

### Технические характеристики

Охладители производятся по заказу в зависимости от потребностей клиента.

До представления заказа проводится анализ, какая продукция производится, каковы условия и какая требуется производительность.

Производимые нами кулеры оптимально заполняют пространство, а также удовлетворяют технологические требования к производительности, гигиене и иные требования к техническому исполнению и производству продукта.