



F.A.

Очиститель
горячим
воздухом





○ **F.A. ING. FERRETTI** - это машина, созданная для решения задач безопасности и эффективности, которые присутствуют в работе на сегодняшний день при окончательной «горячей» очистке форм для сыра. Это нововведение запатентовано ING. FERRETTI.

○ **F.A. ING. FERRETTI** начинает использовать уже известную, очень надежную «**чистящую головку**» P.R.A. Автоматический револьверный очиститель). К этой машине были подключены специальные генераторы горячего воздуха, которые позволяют подавать горячий воздух к поверхности формы. В этих условиях форма начинает выпускать пар, и даже самые стойкие загрязнения, размягчающиеся, легко удаляются чистящими щетками. Через несколько секунд мы получаем не загрязненные сырные формы, а идеально чистые поверхности.

○ **F.A. ING. FERRETTI** использует генераторы горячего воздуха, а не открытого пламени (как обычно), генерируемого LPG. Это решение имеет следующие преимущества:

- Полное соблюдение пожарной безопасности на рабочем месте.
- Устранение сгоревшего газа, наносимого на поверхность форм для сыра.
- Сохранение щетины поливинилхлоридных щеток чистящей машины от случайного



контакта с пламенем, которое способствует их расплавлению.

- Эффективный контроль за процессом - очистка формы для сыра с помощью специального программного обеспечения, которое позволяет настраивать все параметры, необходимые для этой задачи.
 - Возможность сделать процесс более легким для рабочих, с использованием весовых помощников или антропоморфных роботов.
 - **50% экономия времени при очистке формы.**
- **Очень надежная электрическая панель** нового поколения поддерживает все функции, установленные ультрасовременным сенсорным

экраном. С этого экрана мы можем просто и интуитивно управлять всеми функциями **F.A.** Помимо создания рецептов (программ, которыми можно управлять) для работы с различными видами загрязнений форм для сыра со следующими параметрами:

- Рабочая температура каждого отдельного нагревателя, разделенная на верхнюю плиту, нижнюю плиту и лишённую опоры.
 - Время разогрева.
 - Время горячей чистки.
 - Время холодной чистки.
 - Скорость вращения боковых щеток.
- **F.A.** такая машина просто необходима на складе, где выдерживается сыр, где заботятся о продукте и уважают безопасность рабочего процесса.