

MEFOOD SOLUTIONS

SPIRAL CONVEYOR SYSTEMS



Ultimate belt strength



The most flexible solution on the market



The most modern and actual



Individual approach for each customer



Turnkey design and supply



The best price on European market



FAT is included



Lightweight and absolute hygiene construction

A WORLD OF PRODUCTS ...
ONE SOLUTION



ADVANTAGES • VANTAGGI VORTEILE • ПРЕИМУЩЕСТВА



Millennium Engineering provides maximum flexibility and a wide range of spiral conveyor configurations to automate the processes of deep freezing, cooling, proofing, pasteurising and transportation. Our goal is to meet your needs by finding the best solution for your production requirements.

- Advantages of ME spiral conveyor system:
- Ultimate belt strength
- Most flexible solution on the market
- Most modern and innovative
- Individual approach for each customer
- Turnkey design and supply
- Best price on the european market
- Fat is included
- Lightweight and absolute hygienic construction



Millennium Engineering offre una estesa varietà di configurazioni di spirali per l'automatizzazione dei processi di surgelazione, il raffreddamento, la lievitazione, la pastorizzazione e il trasporto. Il nostro obiettivo è soddisfare le Vostre esigenze individuando la miglior soluzione alle richieste.

I vantaggi dei trasportatori a spirale ME sono:

- Nastro trasportatore ad alta resistenza
- La migliore soluzione flessibile sul mercato
- La piu' moderna e innovativa
- Soluzioni personalizzate per ogni cliente
- Progettazione e fornitura completa
- Miglior prezzo sul Mercato Europeo
- Collaudo incluso presso nostra sede
- Struttura leggera e veloce da pulire



Millennium Engineering bietet ein Höchstmass an Flexibilität und eine große Auswahl an Konfigurationen von Spiral-Förderbändern für die Automatisierung des Tiefkühlung, Kühlung, Gären, Pasteurisierung und Transport. Unser Ziel ist es, Ihre Bedürfnisse zu erfüllen, indem die beste Lösung für Ihre Produktionsanforderungen gesucht wird.

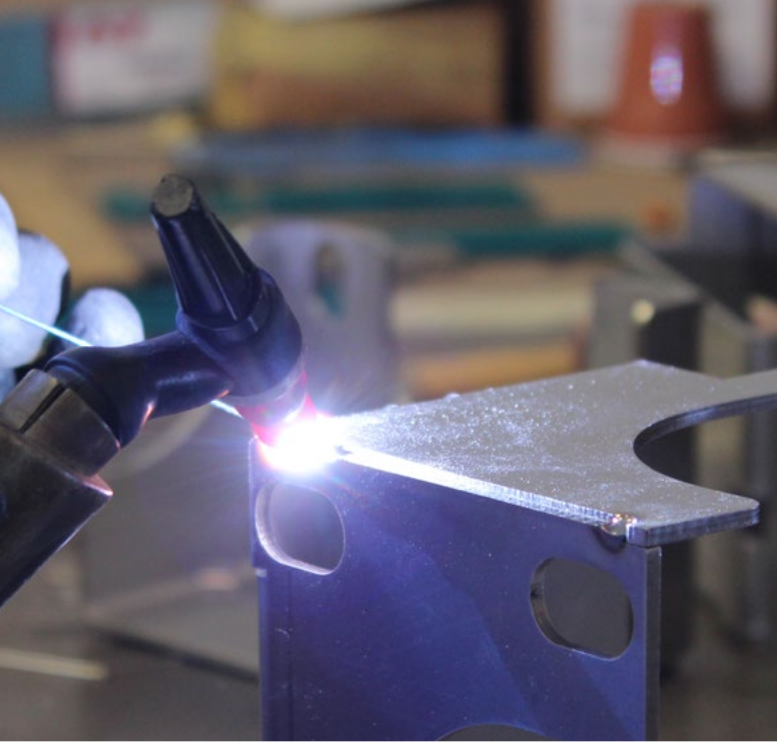
- Die Vorteile der ME Förderanlagen sind:
- Höchste Bandfestigkeit
- Die flexibelste Lösung auf dem Markt
- Die modernste und innovativste
- Individuelle Lösungen für jeden Kunden
- Schlüsselfertiges Design und Lieferung
- Bester Preis auf dem europäischen Markt
- Werksabnahme inclusive
- Leichte und einfach zu reinigende Struktur



Millennium Engineering предлагает максимальную гибкость и широкий диапазон конфигураций спиральных транспортеров для автоматизации процессов заморозки, охлаждения, расстойки, пастеризации и транспортировки. Наша цель – удовлетворить Ваши запросы, находя оптимальное решение для Ваших производственных требований.

- Преимущества спиральных конвейеров ME:
- Непревзойденная прочность ленты
- Самое гибкое решение на рынке
- Самые современные технологии и материалы
- Индивидуальный подход к каждому клиенту
- Проектирование и поставка под ключ
- Лучшая цена на Европейском рынке
- Обязательные заводские испытания
- Минимальный вес и высокие показатели гигиены





ABOUT US • AZIENDA WER SIND WIR • O HAC



Millennium Engineering SRL was founded in 1996 by Luca Priore, a mechanical engineer who has collaborated with leading engineering companies in the research and development of agribusiness.

Under Mr. Priore's leadership, ME has designed and built innovative equipment for processes requiring strict control of food making, such as bread baking and convenience food production.

In 2010, a new project began as an independent and evolving solution: the DLS- EVO spiral system concept. DLS-EVO is the result of 20 years of research, worldwide installations, a constant quest for new materials and innovative technologies. Consequently, we are able to meet our customers' needs and provide reliable, long-lasting results.

The technology of the DLS-EVO belt and the innovative polymer sliding profiles that need no lubrication make the ME spiral system unique.



Millennium Engineering srl e' stata fondata nel 1996 dall'ingegnere meccanico Luca Priore, che ha collaborato con aziende leader nel settore della meccanica agro-alimentare.

Sotto la guida dell'ing. Priore, me ha progettato e costruito impianti innovativi per processi che richiedono uno stretto controllo della produzione alimentare, come la panificazione e cibi pronti.

Nel 2010 nasce un nuovo progetto come soluzione indipendente e innovativa: la spirale DLS-EVO. La DLS-EVO rappresenta il risultato di 20 anni di studi, installazioni, ricerche costanti di nuovi materiali e nuove tecnologie. Grazie a questa esperienza siamo in grado di soddisfare le esigenze dei nostri clienti e ottenere risultati affidabili e duraturi.

La tecnologia del nastro DLS-EVO e gli innovativi profili in polimero per lo scorrimento senza lubrificante rendono la spirale me unica nel suo genere.



Millennium Engineering s.r.l. wurde 1996 durch den Ingenieur Herr Luca Priore gegründet. Herr Priore arbeitete zuerst für führende Unternehmen des Agro-Nahrungsbereichs in der Forschung und Entwicklung von mechanischen Komponenten.

Unter Herrn Priore's Führung wurden Maschinen projektiert und realisiert, sowie innovative Lösungen für Prozesse der Lebensmittelherstellung erarbeitet, insbesondere in Bereichen wo es um kontrollierte Temperaturen geht, wie bei der Herstellung von Brot.

Ab 2010 wurde ein neues Projekt realisiert. Der DLS-EVO Spiralförderer. Der DLS-EVO ist das Ergebnis von mehr als 20 Jahren Studium, Entwicklung und Forschung mit neuen Materialien. Die Struktur ist so konzipiert, dass sie zuverlässig und langlebig ist und an alle Kundenbedürfnisse angepasst werden kann.

Die Eigenheiten der DLS-EVO Kette und der innovativen Polymerprofile erlauben es den Spiralförderer ohne Schmiermittel zu betreiben und machen ihn dadurch einzigartig.



Компания Millennium Engineering S.R.L. была основана в 1996 году инженером-механиком Лукой Приоре, сотрудничавшим на протяжении долгого времени с ведущими инженеринговыми компаниями, занимающимися исследованиями и разработками для агропромышленного комплекса.

В период сотрудничества мы спроектировали и построили оборудование для внедрения инновационных технологий в процессы производства продуктов питания, требующих точного контроля параметров, таких, например, как хлебопечение или производство полуфабрикатов.

В 2010 году стартовал новый независимый проект: концепция спиральных систем DLS-EVO. DLS-EVO является результатом почти двадцати лет исследований, инсталляций оборудования по всему миру, постоянного, самоотверженного поиска новых материалов и технологий. Как результат – удовлетворение всех потребностей клиента, надежные и долговечные результаты.

Характеристики ленты DLS-EVO и инновационных полимерных профилей скольжения, не требующих смазки, делают нашу спиральную систему уникальной.





DEEP FREEZING • SURGELAZIONE TIEFKÜHLUNG • ЗАМОРОЗКА



ME Food Solutions deep-freezing systems are the result of innovation and research into the best food equipment developments. The food is transported by a conveyor belt into a freezing cell, made of thermo-insulated panels. The thickness of these panels varies according to the required temperature. The conveyor DLS-EVO operates with an advanced and innovative freezing system that works at low temperatures with a variety of foods, ranging from bakery products such as bread, pizza or pastries to fresh fish, meats and vegetables. The evaporators with powerful fans installed in the cooling room provide excellent airflow allowing the correct heat exchange and fast, efficient chilling. This preserves food quality and ensures long expiration dates. The system is efficient and easy to operate.



Il sistema di surgelazione di ME FOOD Solutions è il risultato di innovazioni e ricerche provenienti dalle migliori esperienze effettuate sulle linee alimentari. I prodotti alimentari vengono trasportati sul nastro conveyor verso una apposita cella di surgelazione, composta da pareti isolanti il cui spessore varia a seconda della temperatura di lavoro richiesta. Il conveyor DLS-EVO è stato progettato con un sistema più avanzato di surgelazione che favorisce il transito a basse temperature di diversi generi alimentari (prodotti da forno, prodotti freschi come pesce, carne e vegetali). Gli evaporatori installati nella cella di surgelazione e le potenti ventole assicurano un eccellente flusso d'aria che permette un corretto scambio di calore e un veloce ed efficiente raffreddamento d'impatto, conservando la qualità del cibo e garantendo un facile ed valido sistema con cui operare.



ME Food Solutions Tiefgefriersystem ist das Resultat von Innovation und Weiterentwicklung von bestehenden Lösungen bei Lebensmittelproduktionseinrichtungen. Die Nahrungsmittel werden auf einem Förderband (conveyor) zur Gefrierzelle transportiert, welche je nach erforderlicher Gefrieretemperatur aus unterschiedlich isolierten Wänden besteht. Das Förderband DLS-EVO wurde mit einem sehr fortschrittlichen Gefriersystem kombiniert, das bei jeweils möglichst niederen Temperaturen arbeitet. Dadurch können die unterschiedlichsten Nahrungsmittel wie Backprodukte, Fisch- und Fleischprodukte oder alle Arten von Gemüse verarbeitet werden. Die in der Gefrierzelle installierten Verdampfer und die leistungsfähigen Ventilatoren garantieren eine ideale Luftströmung, die einen korrekten Austausch von Wärme und eine schnelle und effiziente Abkühlung ermöglicht. Dadurch wird die Qualität der Nahrung erhalten und eine einfache Handhabung des Systems garantiert.



Системы заморозки ME Food Solutions базируются на лучших решениях в области пищевой промышленности. Продукты с помощью конвейера подаются в камеру заморозки, выполненной из термоизоляционных панелей, толщина которых зависит от требуемой температуры. Благодаря использованию специальных технологий заморозки и ленточному конвейеру DLS-EVO, способному работать в условиях очень низких температур, данная система является идеальным решением для транспортировки всевозможных пищевых продуктов: от выпечки (хлеб, пицца, пирожные) до свежего мяса, рыбы и овощей. Установленные в камере воздухоохладители с мощными вентиляторами создают оптимальную циркуляцию воздуха, обеспечивающую правильный теплообмен и эффективность шоковой заморозки, что гарантирует высокое качество пищевой продукции и долгий срок хранения. Система проста и понятна в работе.





COOLING • RAFFREDDAMENTO KÜHLUNG • ОХЛАЖДЕНИЕ



ME's flexible technology adapts to any production site, creating both cooling rooms and forced-air cooling systems, suitable for all kinds of food, packaged or bulk. The industrial scale cooling room is designed to meet individual production requirements, ensuring optimization of space and high performance. Cooling room isolation varies with the required working temperature and may be supported with other efficient cooling methods such as air-forced circulation, humidification and air filtering. The forced-air cooling system meets the highest hygiene requirements in the management of food processing conditions. This is essential for products exposed to high temperatures that need quick cooling.



La nostra tecnologia flessibile permette di poter creare sia celle di raffreddamento che sistemi di raffreddamento forzato idonei ad ogni genere di alimento, confezionato o sciolto e di adattarli in qualsiasi spazio di produzione. La cella di raffreddamento su scala industriale e' progettata per soddisfare ogni personale richiesta, garantendo l'ottimizzazione degli spazi e prestazioni elevate. L'isolamento delle celle di raffreddamento variano a seconda della specifica temperatura richiesta e puo' essere supportata da altri metodi di raffreddamento come, ad esempio, la circolazione forzata dell'aria, umidificazione, filtraggio dell'aria. Il sistema di raffreddamento forzato aderisce alle piu' alte norme d'igiene richieste per la gestione dei processi alimentari. Questo sistema e' essenziale per i prodotti esposti ad alte temperature che necessitano di un raffreddamento veloce.

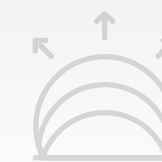


ME's flexible Technologie kann an jede Produktionseinrichtung angepasst werden, sei es mit Kühlzellen oder auch mit Umluftkühlsystemen. Diese eignen sich für alle Arten von Lebensmitteln, verpackt oder unverpackt. Die Zellkühlung ist ideal für die Mengen von industriell hergestellten Produkten ausgelegt. Sie ist auf geringen Platzbedarf und die Gewährleistung hoher Leistung optimiert. Die Isolation der Zellen variiert je nach erforderlicher Kühltemperatur. Die Zellen können zudem auch mit anderen Funktionen wie Zwangszirkulation, Feuchtigkeitsregelung oder Luftfilter ergänzt werden. Die Zwangszirkulation in der Zelle ist die richtige Lösung für eine genaue Prozessführung mit der die strengen Hygienestandards eingehalten werden können. Dieser Vorgang ist wichtig wenn das Produkt von sehr hohen Temperaturen schnell abgekühlt werden muss.



Наши гибкие решения позволяют создавать системы как естественного, так и принудительного охлаждения, сконфигурированные с учетом особенностей конкретного производственного объекта. Такие системы идеально подходят для транспортировки любой пищевой продукции, подаваемой россыпью или в упаковке. Система охлаждения камер, рассчитанная на обработку продукции в промышленных масштабах, конфигурируется в индивидуальном порядке для каждого производственного объекта, что гарантирует ее компактность и эффективность. Система принудительного охлаждения воздухом позволяет эффективно контролировать условия обработки пищевой продукции в целях соответствия самым строгим требованиям гигиены. Это необходимо в случаях, когда в камеру шоковой заморозки подается продукция, нагретая до высоких температур. В зависимости от требуемой температуры, камеры охлаждения могут оснащаться термоизоляцией, а также эффективными решениями по охлаждению, рециркуляции, увлажнению и фильтрации воздуха.





PROOFING • LIEVITAZIONE GÄREN • РАССТОЙКА



A delicate and essential process for food treatment, proofing preserves the natural taste and smell of products. ME understands the importance of natural and healthy proofing, so we continue to search for innovative methods to guarantee superior results. The process takes place in temperature and humidity controlled cells that are programmed according to the type of product, its properties and the desired results. The smoothly operating conveyor system is adaptable for all types of production: foods with no packaging or those to be loaded into trays, cartons or other boxes.



Un processo delicato ed essenziale per lavorare il cibo. La lievitazione preserva il naturale sapore e odore dei prodotti. ME solutions è consapevole dell'importanza della lievitazione naturale perciò è alla continua ricerca di metodi sempre più innovativi per garantire risultati superiori. Il processo ha luogo in celle in cui la temperatura e l'umidità sono controllate e sono programmate a seconda del genere di prodotto, delle sue proprietà e dei risultati richiesti. Il sistema di trasporto usato normalmente è adattabile ad ogni prodotto: alimenti non impacchettati o che devono essere caricati su vassoi, cartoni o altro genere di scatole.



Das Aufgehen ist ein wichtiger und sensibler Prozess in der Lebensmittelverarbeitung, weil er das Aroma und den natürlichen Geschmack bewahrt. ME Food Solutions kennt die Wichtigkeit des natürlichen und gesunden Aufgehens und entwickelt daher Systeme die das garantieren. Der Prozess findet in einer Zelle statt, in der die Temperatur und die Feuchtigkeit kontinuierlich überwacht werden. Diese lassen sich nach Produkt, dessen Qualität und des erforderlichen Resultates programmieren. Wenn das Transportsystem in einer Anlage eingesetzt wird, kann es automatisch mit Trays, Schlitten oder anderen Behältern beladen werden.



Деликатный процесс, необходимый для обработки пищевых продуктов и сохранения их естественного вкуса и аромата. Мы признаем крайнюю важность естественного и здорового процесса расстойки, поэтому Millennium Engineering постоянно занимается его изучением и гарантирует достижение результата. Расстойка проходит в герметичной камере, оснащенной климатическими установками, позволяющими постоянно контролировать температуру и влажность воздуха. Эти показатели выбираются в зависимости от типа и качества пищевого продукта, а также от требуемого результата. Используемая система транспортировки имеет плавное линейное движение конвейерной ленты и идеально подходит для всех типов продукции, как свободно лежащих на ленте, так и подаваемых на поддонах или бумаге.





PASTEURISING • PASTORIZAZIONE - PASTEURISIERUNG • ПАСТЕРИЗАЦИЯ



ME's sophisticated pasteurization system maintains continuous and proportional distribution of temperature and humidity that guarantees excellent results. A thermo-insulating cell is designed and built to ensure that the product reaches a specified temperature in the required period of time. The conveyor system with DLS-EVO belt performs flawlessly even at high temperatures. This innovative technology allows temperatures to be precisely programmed for various steps of the food production process, achieving incomparable results.



Il sistema di pastorizzazione di me solutions mantiene una distribuzione costante e proporzionale della temperatura e dell'umidità e garantisce eccellenti risultati. La cella termoisolata è progettata affinché il prodotto trovi una temperatura specifica nel tempo stabilito. Il sistema di trasporto con il nastro dls-evo lavora tranquillamente anche ad alte temperature. Questa tecnologia innovativa permette di programmare la temperatura con precisione per i diversi momenti del processo di lavorazione del cibo, ottenendo risultati incomparabili.



ME hat ein ausgeklügeltes System für die Pasteurisierung entwickelt, das eine kontinuierliche, gleichmäßige Temperatur und Luftfeuchtigkeit einhält. Daraus resultieren ausgezeichnete Pasteurisierungsergebnisse. Das System besteht aus Isolationszellen, die so gebaut sind, dass die genaue Temperatur in der erforderlichen Zeit erreicht wird, und dem Transportsystem DLS-EVO das bei hohen Temperaturen ohne Nachteile funktioniert. Die verwendete Technologie ermöglicht es erforderliche, spezifische Temperaturen für die jeweiligen Phasen der Nahrungsmittelproduktion zu programmieren und damit beste Ergebnisse zu erhalten.



Мы разработали сложную систему пастеризации, гарантирующую непрерывное и равномерное распределение температуры по всему объему для достижения превосходных результатов.

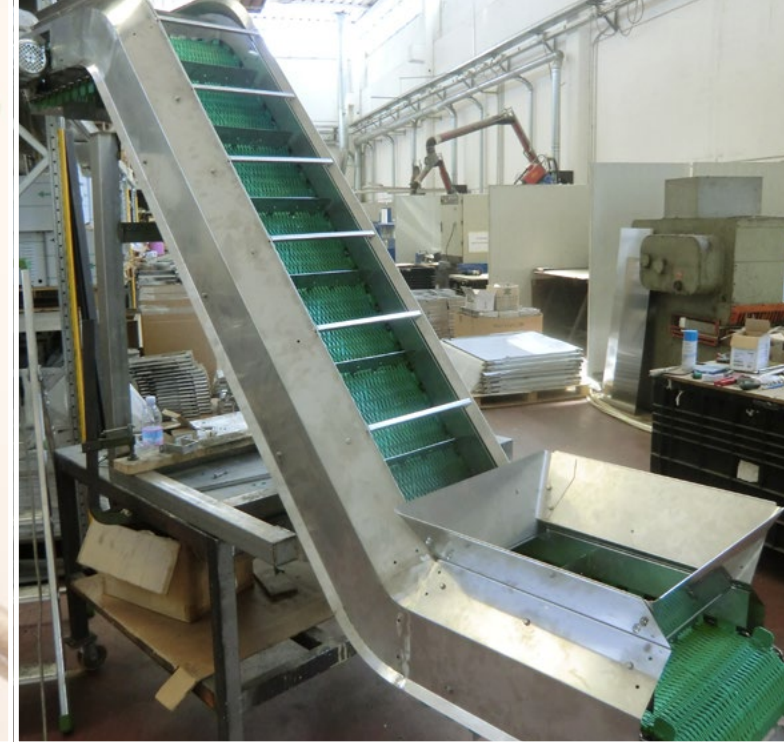
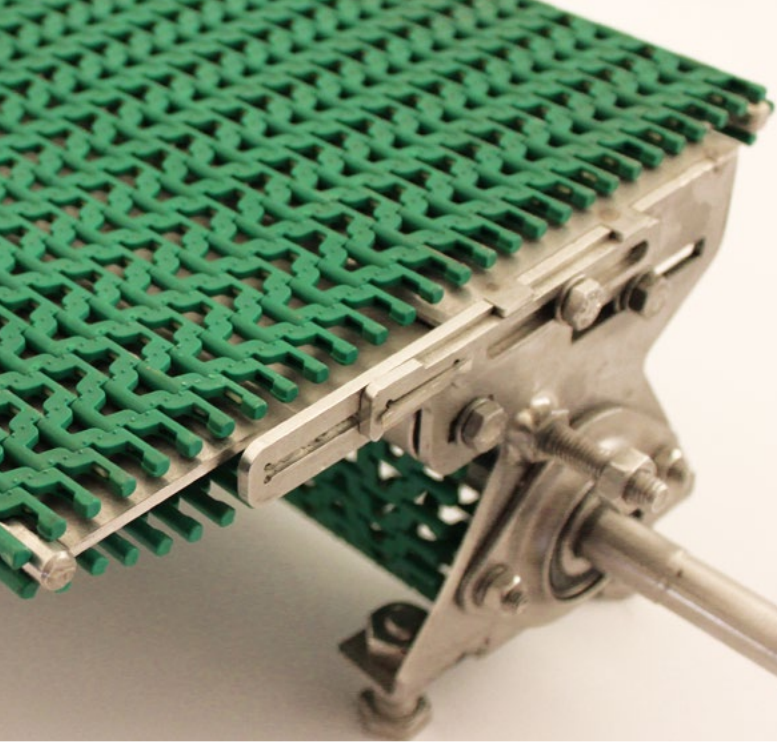
Система состоит из термоизоляционной камеры (объем которой спроектирован таким образом, чтобы продукт достиг нужной температуры за нужное время) и конвейерной системы DLS-EVO, которая превосходно работает даже в условиях высоких температур.

Применяемые технологии позволяют программным образом задавать температуры, необходимые для различных этапов производства, тем самым обеспечивается несравненное качество выпускаемой продукции.





CONVEYING • TRASPORTO TRANSPORT • ТРАНСПОРТИРОВКА



Food products are moved on an innovative conveyor, designed and developed by ME for maximum flexibility to transport any type of product. Conveyor speed is set by the customer. Entry and exit of products in our spiral system can be set to any height or position. The stainless steel belt travels on self-lubricating low-friction guides on a structure of profiles joined together by plates and supported by frames. This allows installation of non-toxic plastic or stainless steel side flaps. The standard belt operates with stainless steel bars. However, plastic food mesh or stainless steel mesh are available for food products that require special conveying surfaces.



Il trasporto dei prodotti è effettuato su un innovativo conveyor, disegnato e sviluppato per ottenere una flessibilità tale da soddisfare qualsiasi tipo di produzione e necessità. Il nastro in acciaio inox viaggia su guide autolubrificanti a ridotto attrito ed è possibile controllare e monitorare la velocità, in base alle esigenze di produzione del cliente, e creare sulle spirali l'ingresso e l'uscita dei prodotti in qualsiasi posizione o altezza. La struttura del nastro è costituita da profili uniti insieme da apposite placchette e telai di supporto. Precisi sostegni consentono l'installazione di alette laterali in materiale plastico atossico o in acciaio inox. Il nastro viene fornito con barre in acciaio inossidabile. Tuttavia è possibile installare delle apposite reti di materiale plastico per alimenti o reti con maglie di acciaio inossidabile per prodotti alimentari che richiedono un diverso tipo di superficie di trasporto.



Der Transport der Produkte erfolgt auf einem innovativen Förderband mit grösster Flexibilität, damit jede Art von Produktion ermöglicht wird. Das Edelstahlband wandert auf selbstschmierenden Führungen mit geringer Reibung. Die Steuerung und Überwachung der Geschwindigkeit kann je nach Kundenanforderungen individuell geregelt werden. Der Ein- oder Austritt des Spiralbandes kann in jeder Position und auf jeder beliebigen Höhe erfolgen. Die tragende Struktur besteht aus miteinander verschraubten Profilrohren. Punkthalter erlauben die Montage von Seitenklappen aus nichttoxischem Kunststoff oder aus Edelstahl. Das Band besteht standardmässig aus Edelstahlstangen. Für Lebensmittel, die eine andere Auflagefläche erfordern, können auch spezielle Netze aus Edelstahl oder aus Kunststoff montiert werden.

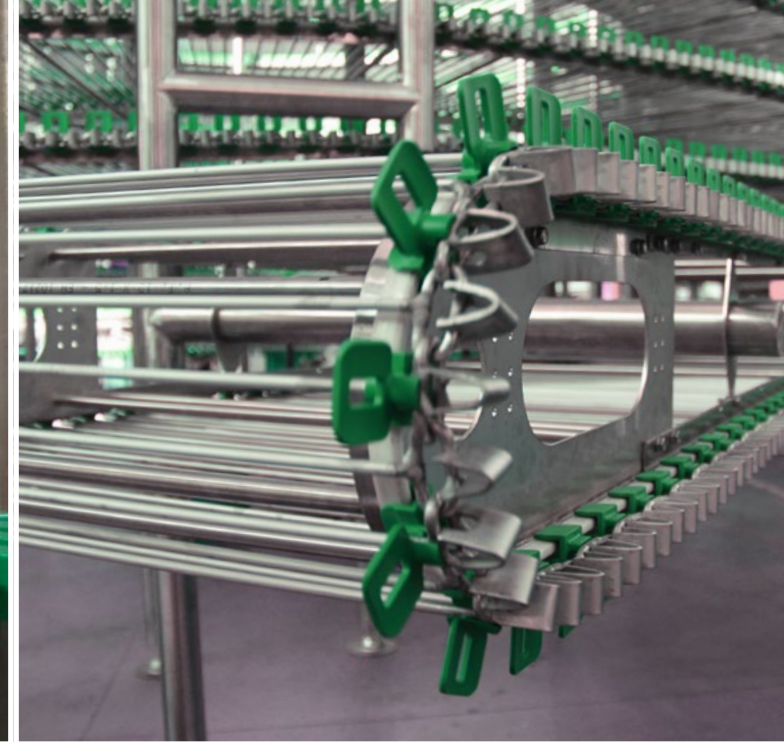


Продукты перемещаются на инновационном конвейере, разработанном и созданном для достижения максимальной гибкости и применения для транспортировки продукции любого вида. Помимо возможности контролировать скорость ленты, по требованию заказчика мы можем установить входные и выходные участки спирального транспортера в любом положении и на любой высоте. Лента из нержавеющей стали движется по самосмазывающимся направляющим с низким коэффициентом трения. Конструкция выполнена из нержавеющей стали и состоит из профилей, соединенных между собой пластинами, и опорных стоек. Возможна установка боковых стенок из нетоксичной пластмассы или нержавеющей стали. По умолчанию на ленту устанавливаются прутья из нержавеющей стали, но возможна установка навивки из пищевого пластика или стальной сетки, если это обусловлено особенностями продуктов.





TECHNOLOGY • TECNOLOGIA TECHNOLOGIE • ТЕХНОЛОГИЯ



ME Food Solution's spiral is composed by a belt running on a profile with a reduced coefficient of friction, in such a way that the movement is fluid and low workload. The drive system has a gear on each level which pushes the belt and a gear motor turning the main driving shaft. These characteristics allow the big or medium tower to work without employing excessive force or energy (from 0.37 up to 4 kW for the motor).

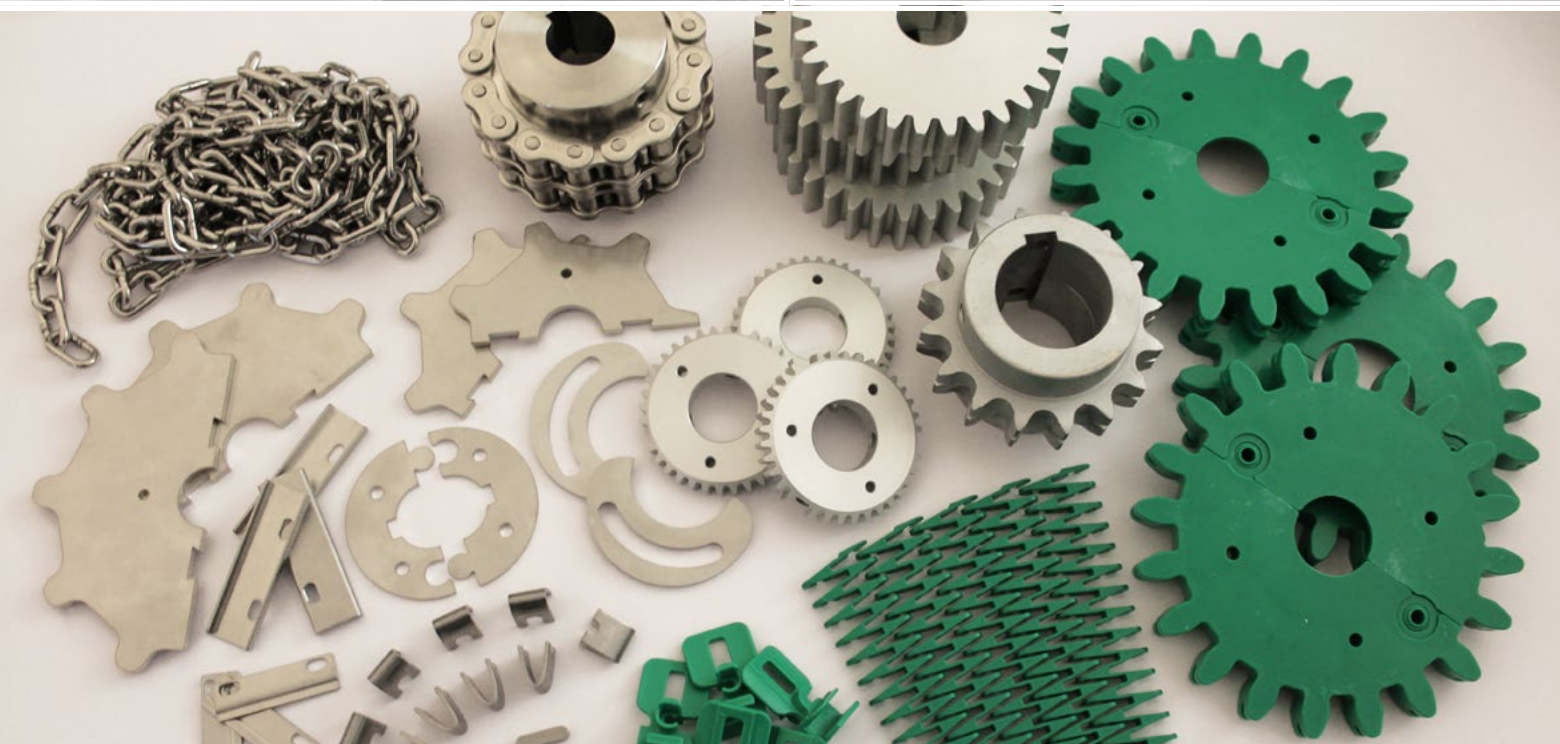
Thanks to its structural simplicity the spiral involves low power consumption and low maintenance compared to the standards currently on the market.



La spirale della Millennium Engineering srl è composta da un nastro che scorre su un profilo a un ridotto coefficiente d'attrito, in modo tale che il movimento sia fluente e con poco carico di lavoro. Il sistema di traino ha un ingranaggio su ogni livello, che spinge il nastro, e un motore per girare l'albero principale.

Tali caratteristiche permettono il funzionamento di torri di medie o grandi altezze senza l'utilizzo di un'eccessiva forza ed energia (da 0.37 kW a 4 kW per il motore).

La semplicità della spirale comporta bassi consumi e poca manutenzione rispetto agli standard attualmente in commercio.



Die Spirale der Millennium Engineering s.r.l. ist mit einer Bandführung auf einem Profil mit verringertem Reibungskoeffizienten ausgestattet, die eine gleichmässige und ruckfreie Fliessbewegung ermöglicht. Das Antriebssystem besteht aus einem Motor und einer vertikalen Antriebswelle, die über Zahnräder, das Förderband auf jeder Ebene antreiben. Diese Auslegung ermöglicht den Antrieb von Spiraltürmen mittlerer bis grosser Höhe, ohne übermässige Leistungsanforderung. Der Antriebsmotor kommt daher mit Leistungen von 0.37 bis 4 kW aus.

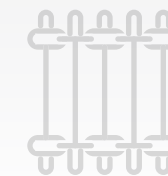
Die Durch den einfachen und reibungsarmen Aufbau der Spirale ergibt sich derniedrigste Schmierstoffverbrauch aller derzeit auf dem Markt erhältlichen Modelle der Mitbewerber.



Спиральный конвейер ME Food Solutions состоит из ленты, движущейся по направляющим с низким коэффициентом трения. Благодаря этому лента легко движется и требует для перемещения очень мало энергии. Лента приводится в движение расположенными на каждом ярусе приводными шестернями, установленными на главном приводном валу, который вращается с помощью мотор-редуктора. Таким образом, для работы спирального транспортера малого, среднего и крупного размера не требуется большой мощности (от 0,37 до 4 кВт).

Низкое энергопотребление и невысокая стоимость обслуживания делают наши системы более экономичными по сравнению с другими предложениями на рынке.





BELT • NASTRO FÖRDERBAND • ЛЕНТА



The belt is made with bars in AISI 304 Ø 6mm welded to a special high strength chain in AISI 304, on which are applied the teeth in AISI 304. THIS SOLUTION IS PATENTED.

The fluid chain's movement is due to toothed wheels realized with a special plastic material with high sliding.

Sliding movement occurs through fins made of antifriction plastic material, which are blocked on the belt and allow, if necessary, easy and quick replacement.



Il nastro è realizzato con barrette in AISI304 Ø 6mm elettrosaldate su una speciale catena in AISI304 ad alta resistenza su cui sono applicati dei dentini in AISI304. QUESTA SOLUZIONE È COPERTA DA BREVETTO.

Delle ruote dentate create con uno speciale materiale plastico, a elevato scorrimento, si accoppiano perfettamente alla catena permettendo uno scorrimento fluido.

Lo slittamento avviene attraverso delle alette di un materiale plastico anti-attrito che sono agganciate al nastro e permettono una facile e veloce sostituzione.



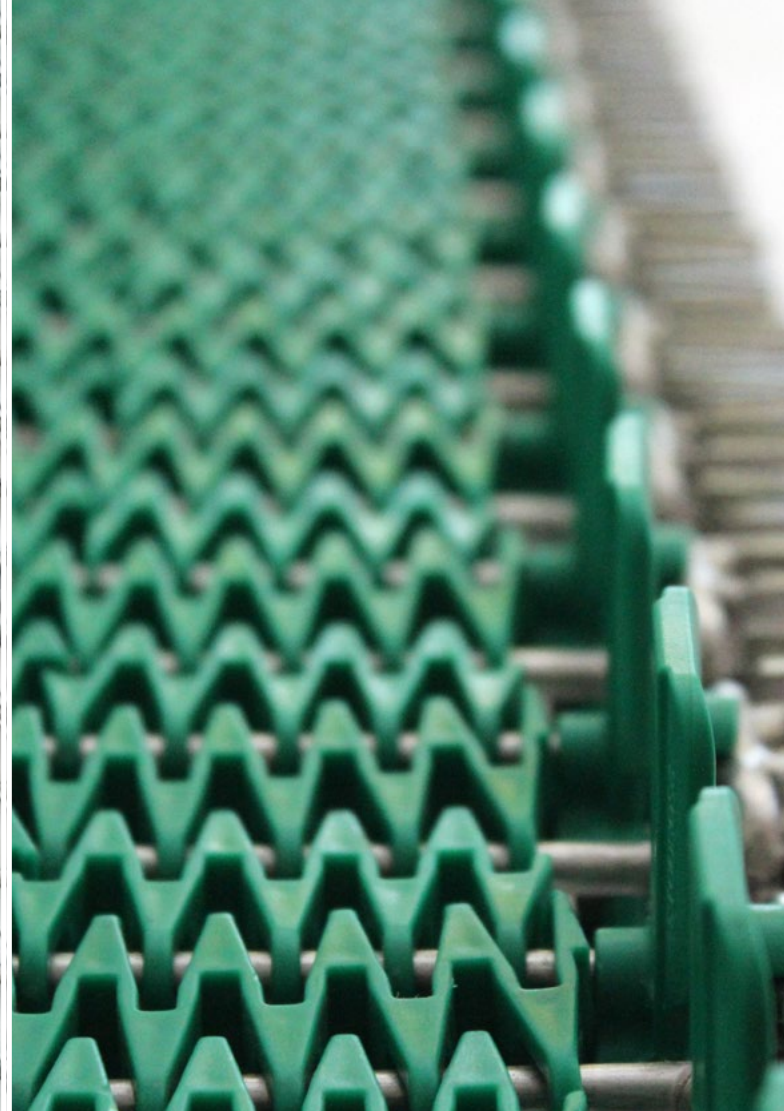
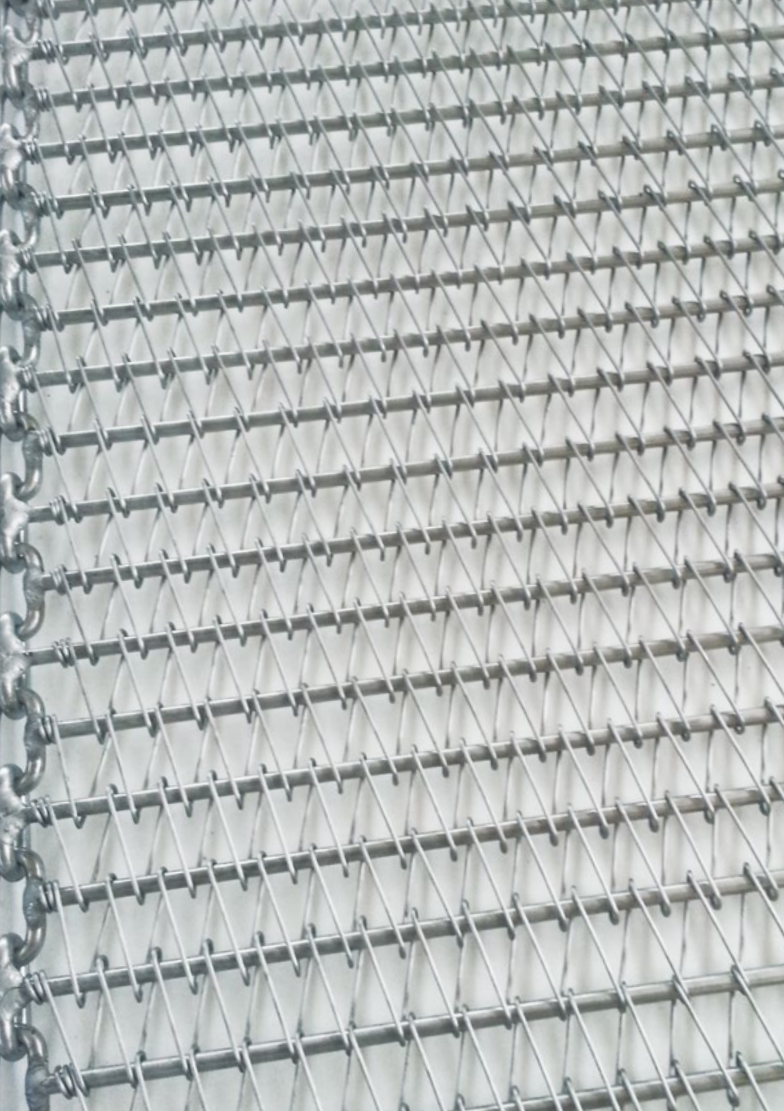
Das patentierte Band besteht aus auf eine Kette aufgeschweissten Rundstangen und Zähnen, allesamt aus rostfreiem Stahl AISI304.

Der Antrieb des Bandes erfolgt über Zahnräder aus speziellem Kunststoffmaterial mit sehr hoher Schubfestigkeit. Die Kraft wird über am Band eingehängte Kunststoffteile aus reibungsarmem Material übertragen. Diese Teile lassen sich schnell und ohne Werkzeuge auswechseln.



Лента состоит из прутков (сталь AISI 304) диаметром 6 мм, приваренных к высокопрочной цепи (сталь AISI 304), на которой устанавливаются зубцы из стали AISI 304. ЭТО РЕШЕНИЕ ЗАПАТЕНТОВАНО.

Боковые элементы скольжения, устанавливаемые на ленте по обеим сторонам, изготовлены из пластика с низким коэффициентом трения и крепятся с помощью специально разработанного механизма, позволяющего при необходимости быстро заменить элемент.



WORLDWIDE

MEFOOD SOLUTIONS

1. ITALYHEAD QUARTER

Millennium Engineering s.r.l.

Via Martin Luther King, 12
35010 Curtarolo (PD)
T. +39 049 962 42 58
F. +39 049 962 38 23
info@me-foodsolutions.com
www.me-foodsolutions.com

2. БЕЛАРУСЬ

СООО "ЮВИ-ПРОДУКТ"

3-й пер. Монтажников, 3 оф.32
220019, Минск, Республика
Беларусь
T. +375 17 336 00 48
Ф. +375 29 625 46 28
juvi-product@tut.by
www.juvi-product.by

3. FINLAND

BEDIKA OY

P.O.Box 92
FI-00701 HELSINKI
Hiekkakiventie 7
FI-00710 HELSINKI
T. + 358 400 431 335
T. + 358 9 413 55 300
F. + 358 9 413 55 320
tarmo.ahonen@bedika.fi
www.bedika.fi

4. MALAYSIA & SOUTHEAST ASIA

Lan Hoe Enterprise (1979) Sdn. Bhd.

NO. 24, JALAN 6/91,
TAMAN SHAMELIN PERKASA
CHERAS 56100, KUALA LUMPUR
WEST MALAYSIA.
T. + 603 9281 1323
F. + 603 9286 2323
ch.tan@me-foodsolutions.com
www.lanhoe.com.my

5. MEXICO & CENTRAL AMERICA

Tecnología Alimenticia S.A de C.V.

Hacienda Molino de Flores No. 17.
CP.53310, Naucalpan de Juárez -
Bosques de Echegaray
Estado de México
T. +52 (55) 5560 1015
T. +52 (55) 5560 9810
F. +52 (55) 5360 5436
asis.direccion@tecali.com
info@tecali.com
www.tecnologia-alimenticia.com

6. MIDDLE EAST, BAHRAIN

MEFCO INTERNATIONAL

P.O.BOX 30712
BUDAIYA
BAHRAIN
T. + 973 176 11 971
F. + 973 176 11 917
alan@mefco-intl.com
processandpower@yahoo.co.uk
www.mefco-intl.com

7. MIDDLE EAST, UAE

FrigorBox Middle East LLC

Alliance Business Centers Network
4th Floor, Block – B,
PO Box 183125, Business Village
Dubai, UAE
T. + 971 (0) 4 230 6358
T. + 971 (0) 4 230 6357
T. + 971 55 904 5700
F. + 971 (0) 4 2306300
info@frigorbox.com
www.frigorbox.com

8. РОССИЯ И СНГ

ООО ОКАНТ&К

Походный проезд 4к1
125373, Москва, Россия
T. +7 495 739 76 72
Ф. +7 495 797 55 10
okant@okant.ru
www.okant.ru

9. SPAIN & PORTUGAL

Wisterdam 2ZC S.L.

Av. Diagonal 36
08019 BARCELONA
T. + 34 933 077 216
F. + 34 933 031 502
emartinez@wisterdam.com
www.wisterdam.com

10. SWITZERLAND, GERMANY, AUSTRIA

ME Swiss - BRANCH OFFICE & SHOW ROOM Müller Technik & Systeme GmbH

Lindengut, 21
CH 8750 Glarus
T. +41 55 640 28 65
F. +41 55 640 88 33
muller@me-foodsolutions.com
www.hmueller-technik-gmbh.ch

11. TURKEY

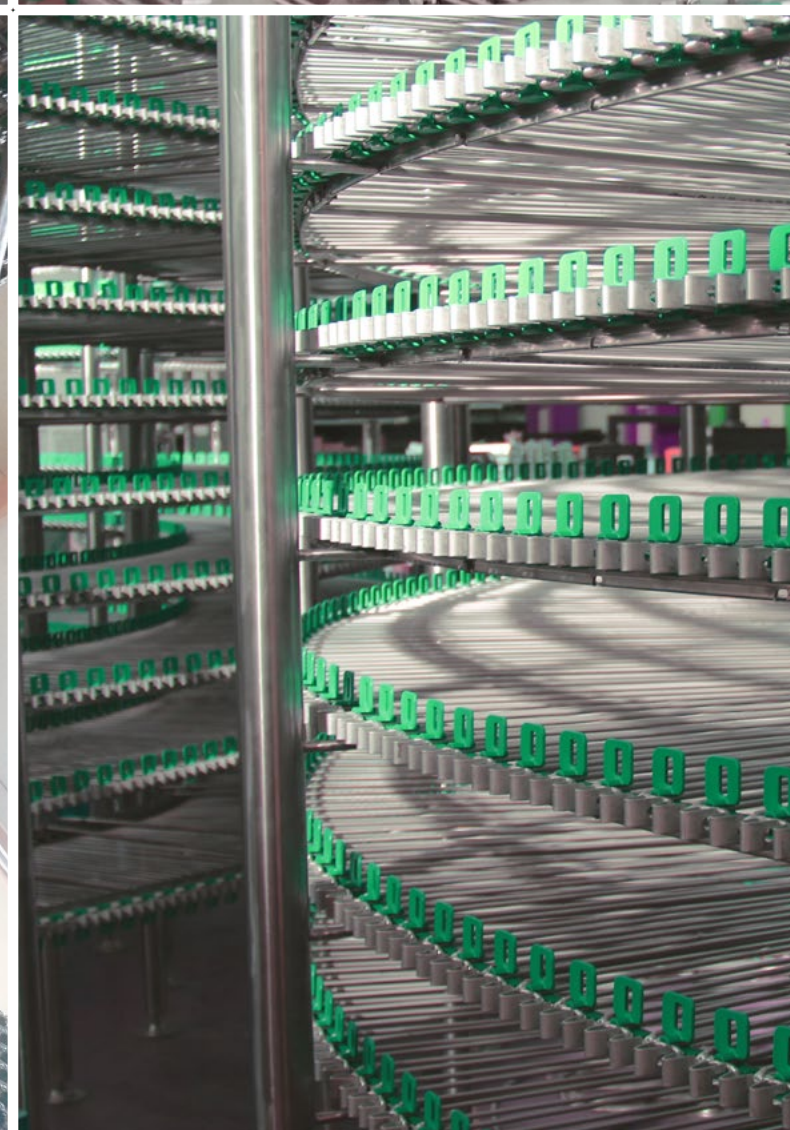
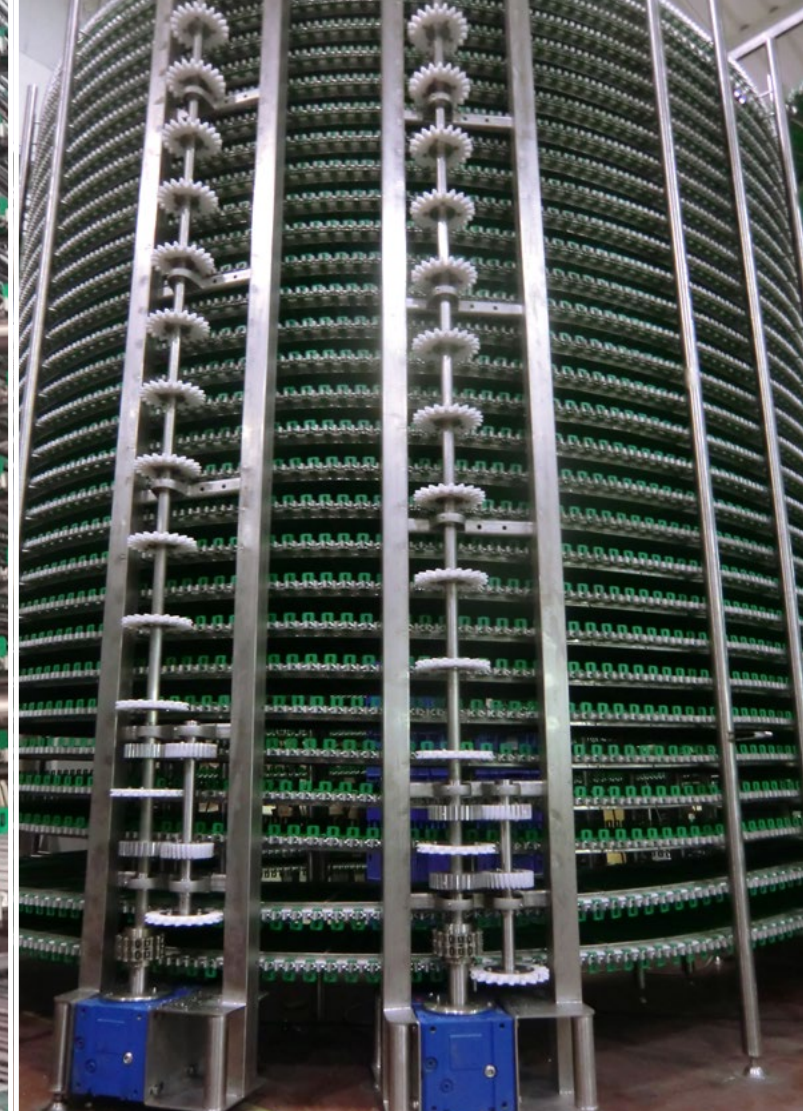
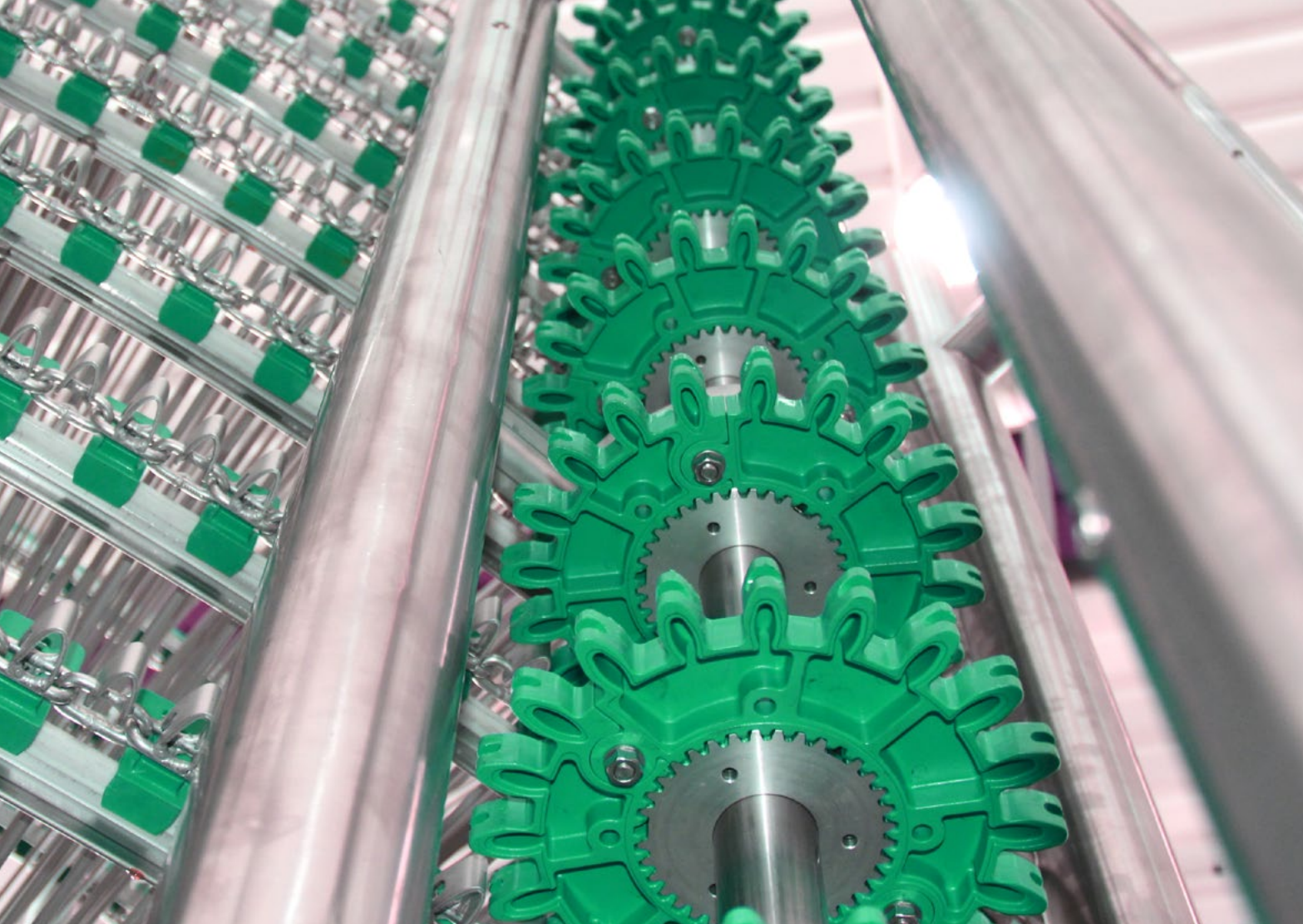
UNTEK Mühendislik ve Makine San. Tic.Ltd.Şti

Eyüp Sultan Mahallesi, Imam Hatip
Caddesi, No:22 34885, Sancaktepe
Istanbul - Turkey
T. + 90 216 620 91 81
F. + 90 216 620 91 84
lgokkaya@untek.com.tr
www.untek.com.tr

12. USA

CRZ Mechanical Inc.

315 avenue P, Brooklyn (NY), USA
T. + 1 302 307 27 37
T. + 1 917 362 28 51
Tulmanb@gmail.com
me-foodsolutions.com





Millennium Engineering s.r.l. | Via Martin Luther King, 12 | 35010 Curtarolo (PD) - Italy

Tel.: +39 049 9624258 | Fax: +39 049 9623823 | Email: info@me-foodsolutions.com | P. IVA 02681330284

Copyright © 2016 Millennium Engineering srl. All rights reserved.