





Компания «ОдиссейСистемс» специализируется на комплексном решении проблем чистоты и гигиены на всех участках пищевых производств. Предлагаемые технологии базируются на опыте по решению вопросов, связанных с удалением загрязнений жировой, белковой природы, ржавчины, известковых отложений, копоти, нагара, масел, смазок на различных поверхностях.

Мы являемся производителями стационарных моющих станций «ОдиссейСистемс» для предприятий пищевой промышленности. Наши специалисты разработают решения, которые учтут индивидуальные особенности Вашего предприятия. Сервисный центр произведет установку и ввод в эксплуатацию оборудования, а также обучение персонала. Благодаря внедрению предлагаемых решений, Вы получаете возможность постоянно повышать гигиенические стандарты предприятия, являющиеся основой высокого качества продукции.

Система для внешней пенной мойки включает в себя комплекс оборудования, состоящий из насосной станции повышения давления и пенных постов расположенных по цеху в местах уборки. Нанесение пены, смыв под давлением и дезинфекция пищевого оборудования - это те задачи, с которыми Вы легко справитесь с помощью стационарной моющей станции. Рабочему персоналу больше не придется самостоятельно смешивать моющий раствор, настраивать пеногенератор, подключать аппараты высокого давления, перемещать оборудование из одного помещения в другое. При внедрении на производстве стационарной моющей станции для внешней пенной мойки значительно сократится время на уборку помещений и оборудования, уменьшится потребление воды и моющих средств, увеличатся нормы санитарии и гигиены на предприятии.

стационарные моющие станции

Наши клиенты

НЕБОЛЬШИЕ ЦЕХА



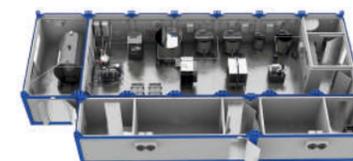
СИСТЕМА НА 2-3 МОЮЩИХ ПОСТА

Данное решение идеально подходит для небольших предприятий и производственных цехов, предприятий АПК, ферм, небольших убойных цехов.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Насосная станция на раме
- Пенные сателлиты
- Шланги для пищевой промышленности
- Размывочные курки
- Наборы форсунок
- Держатели шланга и канистр

СРЕДНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ



СИСТЕМА НА 4-7 МОЮЩИХ ПОСТОВ

Данный вариант подойдет для заводов, где количество помещений, в которых необходимо проводить каждодневную уборку больше 4-х: молочные заводы, мясокомбинаты, предприятия рыбной промышленности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Насосная станция со шкафом
- Пенные сателлиты
- Барабан для смотки шланга
- Размывочные курки
- Наборы форсунок
- Держатели канистр
- Шланги для пищевой промышленности

КРУПНЫЕ ЗАВОДЫ

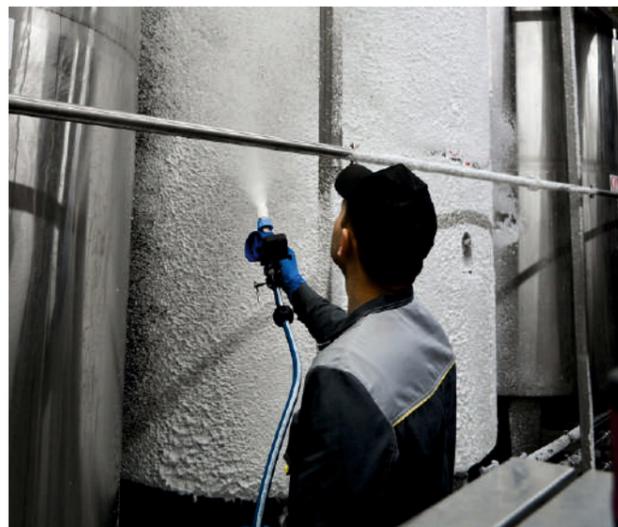


СИСТЕМА НА 8-12 МОЮЩИХ ПОСТОВ

Данный вариант предназначен для агрохолдингов, цехов птицефабрик, крупных производственных предприятий. Возможен монтаж системы на нескольких производственных уровнях.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Насосная станция со шкафом
- Пенные сателлиты
- Инерционные барабаны со шлангом
- Размывочные курки
- Наборы форсунок
- Держатели канистр
- Шланги для пищевой промышленности
- Монтажные стенды



ПРОСТОТА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Чтобы сменить режим (пена/смыв/дезинфекция) достаточно повернуть рукоятку на пенном сателлите, которым оборудован каждый моечный пост и заменить насадку на размывочном пистолете. Все форсунки держатся на быстросъемных соединениях, что позволяет беспрепятственно и быстро менять насадки.



МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

- ✓ Проектирование систем для внешней мойки
- ✓ Нанесение пены, смыв, дезинфекция пищевого оборудования

ПРИМЕНЕНИЕ

стационарные мощные станции



Система смешивания воды, воздуха и моющего средства спроектирована таким образом, что моющее средство засасывается из канистры с помощью образовавшегося небольшого избыточного давления. Это позволяет избежать дополнительных операций по смешиванию моющего раствора. После нанесения пены и выдержки соответствующего режима экспозиции (10-20 мин) пенный сателлит также легко переводится в режим «смыв» и струя воды удаляет моющий раствор с остатками белковых отложений и другими загрязнениями.

Пенные станции легко настраиваются, что позволяет обеспечить нужную концентрацию моющего раствора и добиться требуемой плотности пены.

Самая главная составная часть пенного поста-инжектор немецкой компании R+ M. В зависимости от поставленных задач используется 2 вида инжекторов:

1. ST168 - для нанесения моющего раствора на основе щелочных, кислотных, нейтральных моющих средств. На базе данного инжектора выполнены посты Odyssey SP1 и Odyssey SP 2.
2. ST164 предназначен для тех случаев, когда необходимо проводить дезинфекцию на основе надуксусной кислоты. На данном инжекторе выполнены посты Odyssey SP2D и Odyssey SP3.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- ✓ Станция повышения давления и пенные посты, расположенные по цеху в местах уборки

СТОИМОСТЬ

- ✓ Цена ниже в 1.5-2 раза по сравнению с европейскими аналогами

Работа станции

- Автоматика управления станции позволяет работать станции при переменном расходе воды. При постоянном давлении, система подаёт столько воды, сколько необходимо для одновременно работающих постов.
- Установка оборудована автоматической функцией «ПУСК-СТОП». При прекращении работы всех сателлитных станций (прекращение расхода воды) встроенный таймер гарантирует остановку и переход в режим «Сон» насоса в течение 20 секунд.
- На входе ЦНС (центральная насосная станция) защищена от работы «всухую» датчиком, отключающим систему при низком давлении на входе или недостаточном потоке воды. Если давление на входе падает ниже 0,5 бар, установка автоматически останавливается.
- Защита двигателя насоса, в том числе при перегреве и при перебоях в электроснабжении осуществляется электроникой.
- Управление параметрами станции осуществляется на табло, расположенном на внешней стороне станции, где отображаются основные показатели работы станции.



Стационарные мощные станции

«Необходимое для эффективной мойки повышение давления воды до 20 бар обеспечивается центральной насосной станцией (ЦНС), которая монтируется непосредственно в цеху или в отдельном помещении. ЦНС подключается к существующей на предприятии системе водоснабжения. Тип ЦНС подбирается в зависимости от необходимого количества одновременно работающих постов мойки.

В станции создается и поддерживается давление воды 20 бар при одновременной работе «на смыв» до 8-ми рабочих постов.

КОМПЛЕКТАЦИЯ СТАНЦИИ

- Вертикальный центробежный многоступенчатый насос
- Частотный преобразователь
- Датчик давления
- Датчик сухого хода
- Автоматика управления



Модельный ряд насосных станций «Одиссей» с номинальным давлением 15 бар					Модельный ряд насосных станций «Одиссей» с номинальным давлением 20 бар				
Описание/модель	15-2	15-4	15-6	15-8	Описание/модель	20-2	20-4	20-6	20-8
Номинальный расход м ³ /ч	2	1	6	8	Номинальный расход м ³ /ч	2	4	6	8
Номинальный расход л/с	0,56	1,11	1,67	2,22	Номинальный расход л/с	0,56	1,11	1,67	2,22
Номинальное давление, бар	15				Номинальное давление, бар	20			
Мощность электродвигателя, кВт	2,2	3,0	4,0	5,5	Мощность электродвигателя, кВт	2,2	4,0	5,5	7,5
Габариты станции В/Ш/Г,мм	1400/705/290		1500/705/290		Габариты станции В/Ш/Г,мм	1400/705/290		1500/705/290	
Масса станции в сборе, кг	125		180		Масса станции в сборе, кг	150		200	
Рабочая температура жидкости, °С	от 0 до 70				Рабочая температура жидкости, °С	от 0 до 70			
Минимальное давление на входе, бар	1,5				Минимальное давление на входе, бар	1,5			
Номинальное напряжение питания электрической сети, В	380				Номинальное напряжение питания электрической сети, В	380			
Отклонение напряжения питания сети, %	от плюс 5 до минус 10				Отклонение напряжения питания сети, %	от плюс 5 до минус 10			

ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ

- Давление воды на входе 1,5 бар
- Температура воды не более 70 градусов
- Наличие сливов в производственных помещениях
- Наличие магистрали сжатого воздуха
- Давление воздуха 4-6 бар
- Электроподключение 380В 50 Гц



Стационарный пенный пост представляет собой установку, где происходит смешивание воды, моющего средства и сжатого воздуха. Основное назначение наносить пену и дезинфицирующий раствор на обрабатываемую поверхность.

Все компоненты выполнены из нержавеющей стали AISI304, что исключает возможность возникновения ржавчины и коррозии. Вам больше не придётся смешивать раствор вручную и затем наливать его в пеногенератор, всё это будет сделано в автоматическом режиме по заранее выставленной концентрации от 0,1% до 10%. Имеет три режима работы: нанесение пены на основе щелочных и кислотных средств, а также для дезинфекции оборудования.

Каждый пост оснащён барабаном для смотки шланга, размывочным пистолетом с насадками, держателем для канистр. При отсутствии возможности крепления к стене, пенный пост монтируется на монтажный стенд, выполненный из нержавеющей стали.

ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ

- ✓ Экономия воды до 40%
- ✓ Моющие средства до 30%
- ✓ В 1,5 раза меньше времени на уборку



Стационарный пеногенератор SP1 имеет два режима работы: нанесение пены (щелочь или кислота) и смыв. Возможны различные варианты комплектации: с держателем шланга, барабанами, монтажными стендами

Описание	Описание	Описание	
Производительность (режим ополаскивания), (л/мин)	4-80	Давление сжатого воздуха, (бар)	3-10
Макс. давление воды, (бар)	40	Входной диаметр	1/2"
Макс. температура воды, (°C)	100	Выходной диаметр	1/2"
Мин. давление воды, (бар)	10	Количество входов для моющих средств	1
Максимальная длина шланга, (м)	25	Материал корпуса	нерж. Сталь AISI304



На 2 мощищих средства (щелочь и кислота)



Стационарный пеногенератор SP2 имеет 3 режима работы: нанесение пены на основе щелочных и кислотных средств и смыв. Переключение режимов осуществляется на лицевой стороне пенного поста. Концентрация настраивается отдельно для каждого типа моющих средств. Возможны различные варианты комплектации: с держателем шланга, барабанами, монтажными стендами

Описание		Описание	
Производительность (режим ополаскивания), (л/мин)	4-80	Давление сжатого воздуха, (бар)	3-10
Макс. давление воды, (бар)	40	Входной диаметр	1/2"
Макс. температура воды, (°C)	70	Выходной диаметр	1/2"
Мин. давление воды, (бар)	10	Количество входов для моющих средств	2
Максимальная длина шланга, (м)	25	Материал корпуса	нерж. Сталь AISI304



стационарные моющие станции

На 3 мощищих средства (щелочь/кислота/дезинфекция)



Стационарный пеногенератор SP3 имеет 4 режима работы: нанесение пены на основе щелочных и кислотных средств, дезинфекцию на основе НУК и смыв. Переключение режимов осуществляется на лицевой стороне пенного поста. Концентрация настраивается отдельно для каждого типа моющих средств и дезинфекции. Возможны различные варианты комплектации: с держателем шланга, барабанами, монтажными стендами.

Описание		Описание	
Производительность (режим ополаскивания), (л/мин)	4-80	Давление сжатого воздуха, (бар)	3-10
Макс. давление воды, (бар)	40	Входной диаметр	1/2"
Макс. температура воды, (°C)	100	Выходной диаметр	1/2"
Мин. давление воды, (бар)	10	Количество входов для моющих средств	3
Максимальная длина шланга, (м)	25	Материал корпуса	нерж. Сталь AISI304





Для небольших помещений, а так же, где процесс мойки занимает небольшое количество времени, оптимальным вариантом является эксплуатация передвижных пенных станций. Основным преимуществом мобильных постов является тот факт, что фактически без потери качества уборки можно обойтись небольшим количеством оборудования.

Таким образом, в некоторых случаях будет достаточно одной насосной станции и 2-3 передвижных пенных постов, чтобы обеспечить уборку на достаточно большом предприятии, где понадобилось бы 8-10 стационарных постов. Особенно актуальным данное предложение является в случае производства, где в одном помещении уже закончился рабочий процесс, а в других ещё идёт производство продуктов..

В рамках отдельного предприятия, оптимальным вариантом считаем установку нескольких стационарных постов, где это обусловлено необходимостью частоты мойки или количеством оборудования и точками подключения по цехам для передвижных пенных постов, где частота мойки ниже и нет смысла ставить стационарный пенный пост. В то же время, в любой момент можно установить комплект стационарного поста, где раньше была точка подключения для мобильного поста.



стационарные насосные станции



На большинстве небольших пищевых предприятиях давление воды в системе составляет 3-4 бар и устанавливать насосную станцию для работы 1-2 пенных постов нецелесообразно. Именно для таких случаев мы предлагаем использовать пенный пост Odyssey LP.

Данное исполнение поста подразумевает его использование на небольших производственных участках. Это могут быть молочные и мясные цеха, не крупные цеха полуфабрикатов, различные кухни в торговых центрах и сетевых магазинах. Внутренние параметры инжектора позволяют работать с бытовым давлением воды 3-4 бар. Преимуществом такого решения является тот факт, что при относительно невысокой цене, вы получаете полноценное решение вопросов пенной мойки оборудования и помещений.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- ✓ Пенный пост Odyssey LP
- ✓ Шланг для пищевой промышленности 15м
- ✓ Настенный держатель для шланга
- ✓ Кран курок с байонетом
- ✓ Комплект насадок для режимов мойки

Так же наша компания оказывает сервис уже установленных систем пенной мойки других производителей.

В последнее время мы стали часто сталкиваться с тем, что на предприятиях установленные ранее системы других производителей работают некорректно.

Причины могут быть разные:

- Износ оборудования
- Неправильная эксплуатация
- Отсутствие ответственного специалиста на предприятии, отвечающего за работу системы.

Совокупность этих факторов приводит к тому, что вложены значительные средства, но эффекта нет. Наши специалисты готовы приехать на предприятие для проведения осмотра системы оборудования, проконсультировать инженеров или технологов вашего предприятия, отремонтировать вышедшее из строя оборудование, провести аудит и составить акт состояния оборудования.



РАБОТЫ «ПОД КЛЮЧ»

Компания «ОдиссейСистемс» осуществляет полный спектр услуг в вопросах чистоты на пищевых предприятиях: от обработки заявки до сдачи объекта и обучения персонала. Наши специалисты осуществят монтаж системы в любом регионе РФ.



СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Мы сами производим большинство позиций для системы: Насосные станции, пенные посты, мобильные тележки, держатели, монтажные стенды и др.



СОБСТВЕННЫЙ ТОВАРНЫЙ ЗНАК

Мы зарегистрировали собственный товарный знак и всегда следим за тем, чтобы клиент остался доволен и рекомендовал нас специалистам других предприятий



НАШ ОПЫТ РАБОТЫ

Наше оборудование установлено на пищевых предприятиях от Калининграда до Камчатки. Наши клиенты это молочные комбинаты, мясные и рыбные производства, пивоваренные заводы, птицефабрики, свинопольские комплексы и другие предприятия



ПОЭТАПНОЕ ФИНАНСИРОВАНИЕ

Предоплата составляет 50% от итоговой суммы договора. 30% оплачивается перед отгрузкой товара заказчику. 20% оплачивается в течение 10-ти дней после подписания акта приёмки оборудования



ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ТЕСТОВОГО ОБРАЗЦА

Для предприятий, на которых установлены системы водоподготовки, позволяющие обеспечить рабочее давление 20бар, мы можем предоставить на 30 дней тестовый образец пенного сателлита для эксплуатации на предприятии.



Монтаж магистрали осуществляется армированными полипропиленовыми трубами PN25. По желанию Заказчика материал труб может быть изменён на нержавеющую сталь AISI304.

На оборудование и на монтажные работы распространяется гарантия 1 год. На расходные материалы (шланги и пистолеты) гарантия составляет 4 месяца. В случае заключения договора на поставку моющих средств для использования на нашем оборудовании, гарантия распространяется на весь период использования оборудования.

Доставка оборудования осуществляется транспортной компанией на Ваш выбор и составляет от 5-ти до 14 дней. За 2 дня до прихода оборудования на ваш склад, монтажная бригада приезжает в ваш город и осуществляет монтаж. Приём оборудования от транспортной компании осуществляется нашими специалистами. То есть вся работа по установке стационарной моющей станции возлагается на наших специалистов, которые выполняют все поставленные перед ними задачи за достаточно короткие сроки.

Можете быть уверены в том, что, внедряя у себя на производстве стационарную моющую станцию компании ООО "ОдиссейСистемс", вы получите не только качественное оборудование, но и значительно сэкономите расход воды, моющих средств, времени на уборку производственных помещений.

Мы являемся российским производителем данного оборудования и готовы предложить Вам полный спектр услуг от проектирования и расчёта стоимости до монтажа на предприятии и обучения персонала. Наши системы оборудования успешно установлены в различных регионах России и зарекомендовали себя, как надёжный помощник в решении задач санитарии и гигиены на пищевых предприятиях.

С уважением, компания «ОдиссейСистемс»