

Обслуживание пищевой промышленности глубокой переработки
Стремление к предоставлению высококлассного оборудования для заморозки



Комплексное оборудование для шоковой заморозки и технологические решения



<http://dts-freezer.com>

Шаньдунская компания по охлаждающим технологиям Динтайшэн

📍 Адрес: ул. Синхуа Дунлу, д. 6691, перекресток с пр. Гунье Дадао, г.

Чжучэн, пров. Шаньдун

🌐 Веб-сайт: dts-freezer.com

✉ Электронная почта: dtsfreezer@dtszb.com

Компания оставляет за собой право на постоянное улучшение технологий и дизайна продукции. Информация о продукте может быть изменена без предварительного уведомления. В случае несоответствия между китайской, английской и русской версиями, приоритет имеет китайская версия. Изображения продукции в брошюре приведены для справки, окончательная интерпретация содержимого брошюры принадлежит компании.



Отсканируйте QR-код для перехода на сайт компании



Шаньдунская компания по охлаждающим технологиям Динтайшэн



Краткое введение

Шаньдунская компания по охлаждающим технологиям Динтайшэн является глобальной компанией, предлагающей решения «под ключ» для переработки продуктов шоковой заморозки. Мы предоставляем высокооптимизированные системные решения для удовлетворения экстремальных требований пользователей к технологии шоковой заморозки пищевых продуктов и обеспечения соответствия ведущим международным стандартам санитарной безопасности.

Шаньдунская компания по охлаждающим технологиям Динтайшэн была основана в 2022 году. Первоначально называлась Шаньдунская компания по Машинерии Технолоджи Оупайкэ. В 2024 году вошла в состав Динтайшэн и была официально переименована в Шаньдунская компания по охлаждающим технологиям Динтайшэн. Являясь дочерней компанией и стратегическим технологическим партнером, она дополнительно расширила продуктовую линейку компании за счет «услуг под ключ», удовлетворяя потребности клиентов.

Ключевые члены команды обладают более чем 25-летним опытом работы, предоставляя превосходные продукты и услуги для 48 стран и регионов мира, одновременно создавая агентские и сбытовые структуры в нескольких странах. На протяжении многих лет были установлены прочные партнерские отношения с такими международно известными брендами, как Mars, Nestlé, Purina, Hormel, Dali, Yinlu, Nongfu Spring, Want Want, Uni-President, Shuanghui, Arctic Ocean, Liziyuan, Yezi Tree (Coconut Palm), Jinmailang, Haidilao, Budweiser, Vitasoy, Maoduoli, Xiajin, Wangxiaolu, Yegu Group, Manaf Food и др., совместно способствуя инновациям и развитию отрасли.

5000⁺
m²

5000+ Площадь, занимаемой территорией

25⁺
год

25+ лет Опыта производства

2000⁺

2000+ Обслужено клиентов по всему миру



Цель компании

Стремиться построить Динтайшэн как идеальную платформу для сотрудников для реализации ценности своей жизни.



Атмосфера в компании

Наслаждайтесь уважением, получайте заботу, почитайте справедливость, уважайте инновации, пожинайте плоды, будьте счастливы, делитесь.



Ключевые ценности компании

Уважение к клиенту, Ориентация на таланты, Соответствие рынку, Дух инноваций.



DTS FREEZER
鼎泰盛制冷

Сертификаты



Преимущества охлаждения Динтайшэн

Многолетний опыт производства, гарантия качества ❖

Наша компания обладает многолетним опытом производства в области оборудования для шоковой заморозки, имея надежное оборудование и производственные мощности!

Квалифицированная техническая команда ❖

Квалифицированная техническая команда обеспечивает техническую поддержку и гарантию качества продукции, чтобы клиенты могли покупать с большей уверенностью и без забот!

Полный модельный ряд, широкий спектр применения ❖

Производимое нами оборудование для шоковой заморозки имеет полный модельный ряд, гарантированное качество и широкую область применения!

Строгий выходной контроль качества ❖

Строгий контроль качества каждой единицы продукции, покидающей завод, чтобы вы могли использовать ее с уверенностью и спокойствием!

Беспроblemное послепродажное обслуживание, гарантия качества ❖

Развитая система послепродажного обслуживания, оперативное реагирование, решение ваших вопросов и сомнений, чтобы вы были свободны от забот после покупки!

Содержание



Об охлаждении Динтайшэн 01

Культура и сертификаты 02

Преимущества охлаждения Динтайшэн 03

Наше оборудование

Описание оборудования 05

Двухспиральные аппараты шоковой заморозки 07

Флюидизационные аппараты шоковой заморозки (IQF) 09

Ленточные аппараты шоковой заморозки с рассольным охлаждением 11

Система очистки на месте (CIP) 13

Горизонтальный поток воздуха / Воздушная разморозка 15

Нержавеющий корпус 16

История развития холодильной техники 17

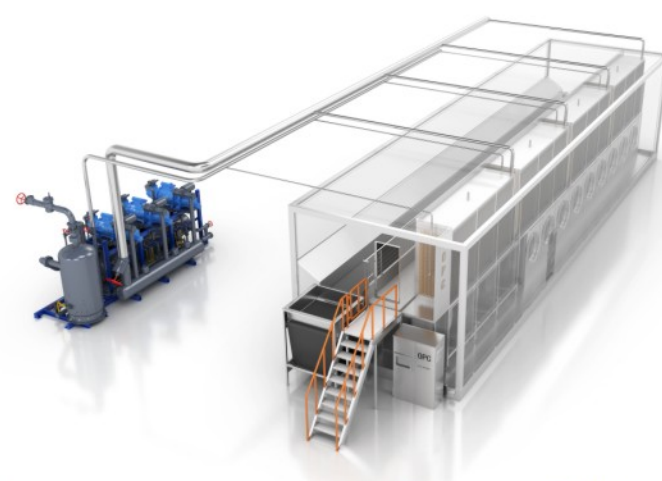
Наше оборудование

Мы обладаем профессиональными технологиями для производства различных типов аппаратов шоковой заморозки, включая спиральные, флюидизационные (IQF), ленточные с рассольным охлаждением и другое оборудование.

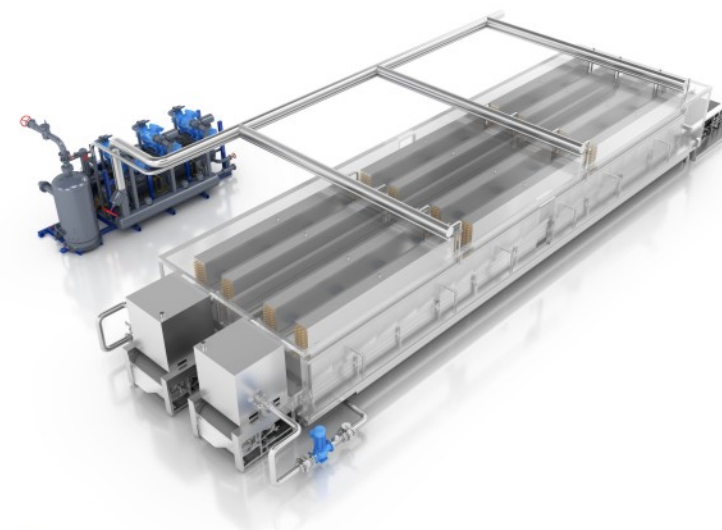
Инновационные технологии · Высокая эффективность · Безопасность



Двухспиральные аппараты шоковой заморозки

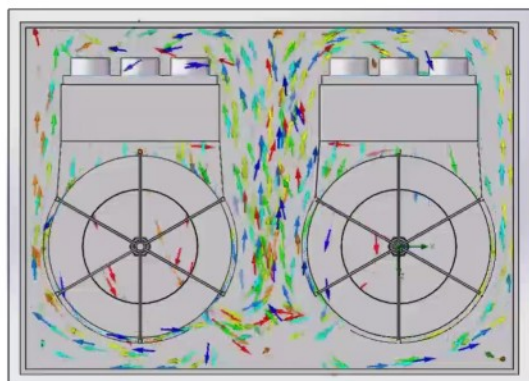


Флюидизационные аппараты шоковой заморозки (IQF)



Ленточные аппараты шоковой заморозки с рассольным охлаждением

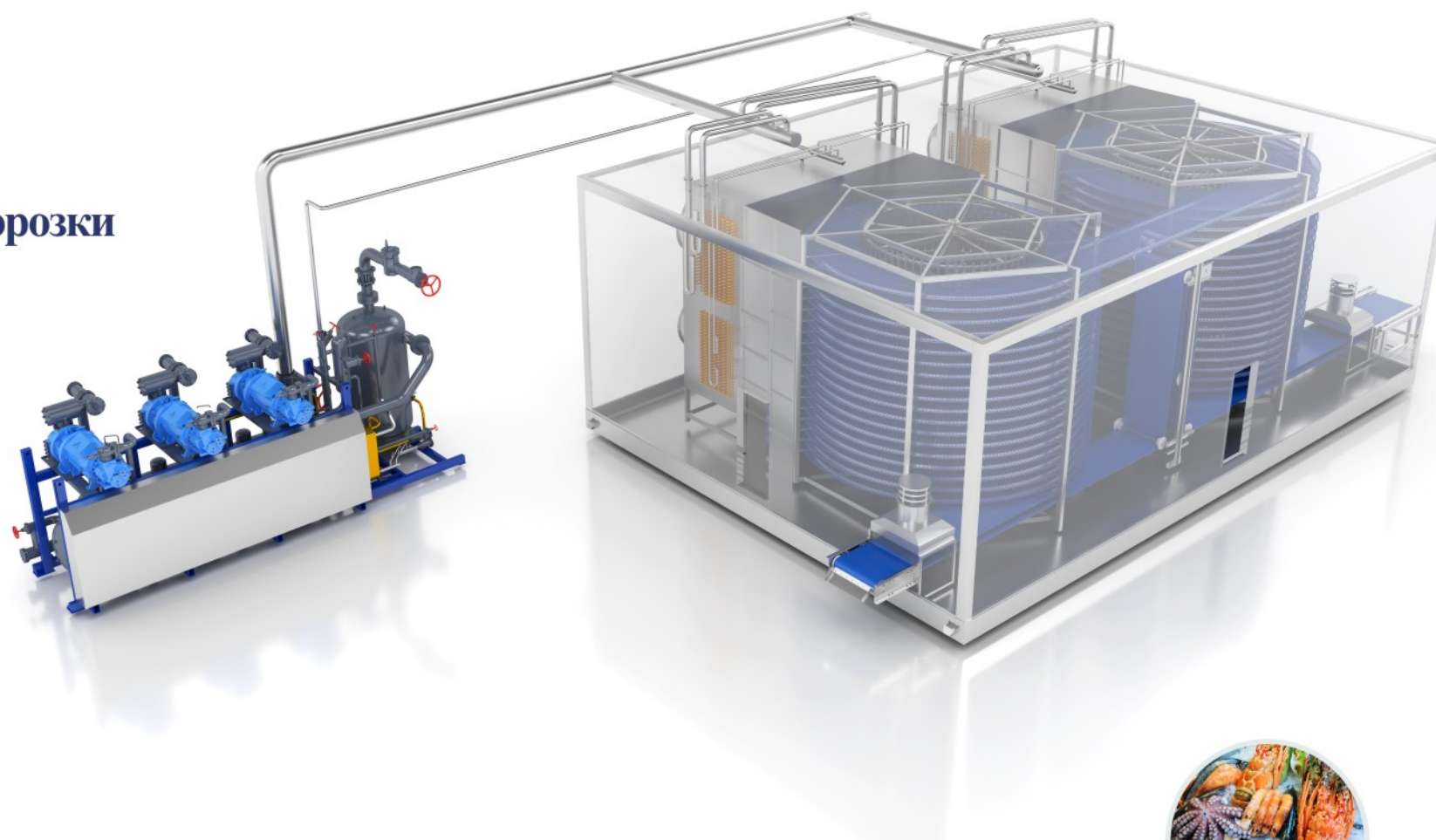




Двухспиральные аппараты шоковой заморозки

Двухспиральный аппарат шоковой заморозки — это энергоэффективное оборудование для быстрой заморозки с компактной конструкцией, широкой областью применения, малой занимаемой площадью и высокой мощностью замораживания. Она состоит из приводной части, испарителя, сэндвич-панелей, холодильного агрегата и электрооборудования.

Подходит для быстрой индивидуальной заморозки небольших продуктов, таких как полуфабрикаты, фасованные продукты, разделанное мясо, мороженое, а также для индивидуальной заморозки крупных продуктов, таких как фаст-фуд, целые куры, целая рыба. Двухспиральная замораживающая установка предоставляет гибкие варианты загрузки и выгрузки. Установка может быть легко интегрирована с существующими производственными линиями заказчика на уровне пола, что обеспечивает удобство использования.



Компактность, экономия пространства

Двухспиральный аппарат шоковой заморозки оснащен многослойной спиральной конвейерной лентой. Продукция внутри машины продвигается по спирали, сочетаясь с циркулирующим потоком холодного воздуха для шоковой заморозки. Такая конструкция позволяет эффективно замораживать большое количество продукции в ограниченном пространстве.

Оптимизированный поток воздуха, повышение производительности

Мы используем моделирование гидродинамики для проектирования наиболее энергоэффективного и научного циркуляционного воздушного поля для двухспирального аппарата шоковой заморозки, создавая более стабильный горизонтальный поток воздуха. В сочетании с высокоэффективными змеевиками испарителя это обеспечивает непрерывную циркуляцию холодного воздуха, достигая высокой энергоэффективности и повышая производительность.

Гигиеничный дизайн

Уделяется внимание деталям: все сварные швы непрерывны, компоненты не смещены, поверхности без впадин, чтобы избежать скопления влаги или остатков пищи. Кроме того, количество внутренних конструкций и компонентов устройства минимизировано или интегрировано с корпусом, чтобы сократить области, требующие очистки внутри.

Разнообразие продуктов

Двухспиральный аппарат шоковой заморозки подходит для быстрой заморозки различных продуктов, включая тесто, мясо и птицу.



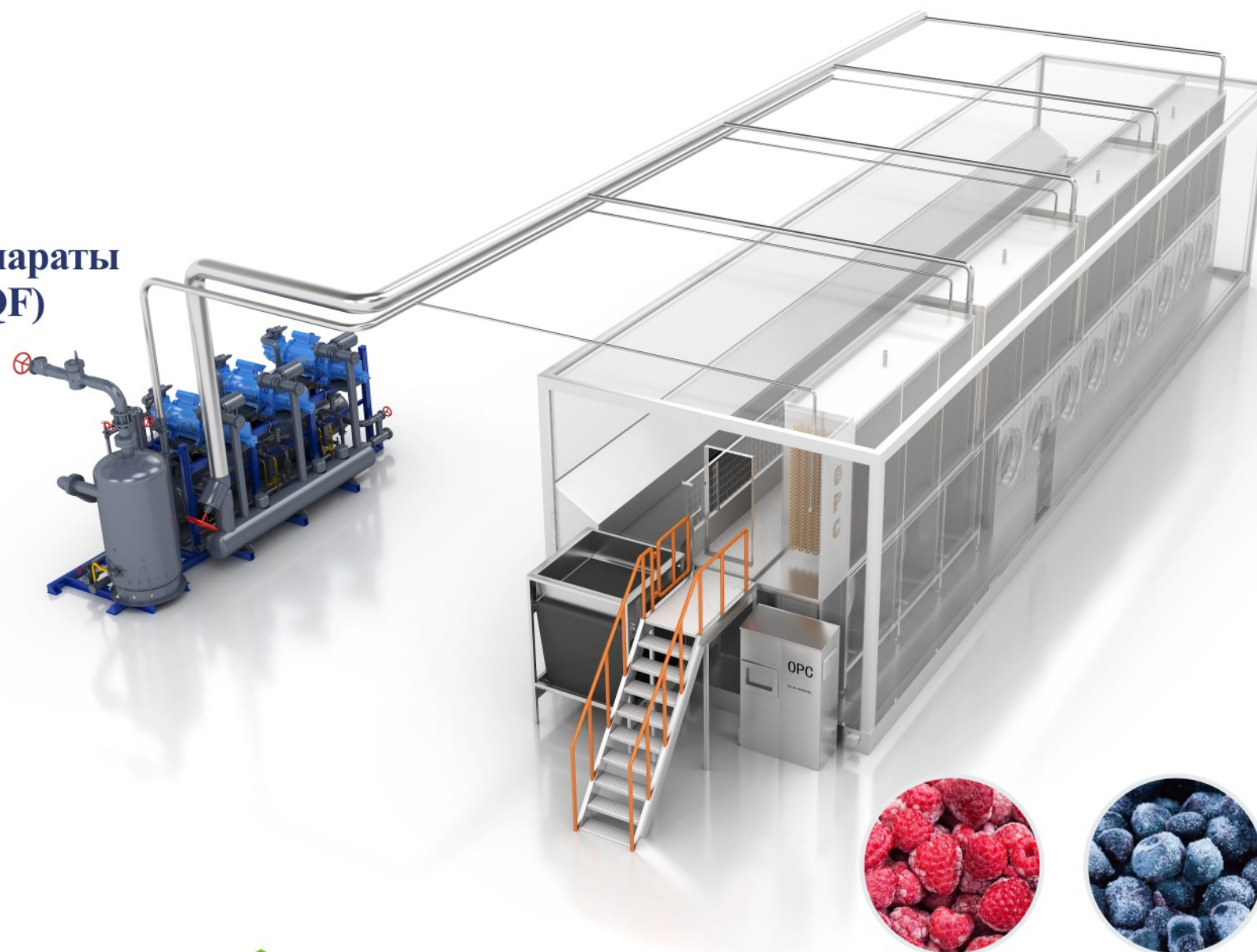
Модель	Номинальная мощность замораживания(кг/ч)	Компрессорный агрегат	Тип конденсатора
SDL 103207	200	Hitachi Fusheng Hanbell Bitzer и др.	Испарительный конденсатор
LDS500	500		
LDS1000	1000		
LDS1500	1500		
LDS2000	2000		
LDS3000	3000		



Флюидизационные аппараты шоковой заморозки (IQF)

Оборудование для индивидуальной быстрой заморозки (IQF) фруктов и овощей DTS-IQF использует конвейерную ленту из нержавеющей стали. В процессе заморозки продукт, подлежащий заморозке, подвергается воздействию мощного потока холодного воздуха снизу вверх, что приводит к его псевдооживлению (полувзвешенное состояние). Поток холодного воздуха омывает каждый отдельный продукт, эффективно способствуя быстрому отводу тепла изнутри и значительно ускоряя скорость теплообмена. Одновременно множество отдельных продуктов, движимых лентой из нержавеющей стали, перемещаются вперед в состоянии, подобном жидкости.

Флюидизационная морозильная установка является идеальным выбором для быстрой заморозки пищевых продуктов из фруктов и овощей в виде пластин, кусочков, брусочков, гранул и т.д. Например: клубника, картофель фри, горох, грибы шиитаке, зерна кукурузы, стручковая фасоль, морковь кубиками.



Импульсное псевдооживление, обеспечивающее качество

Используя передовые технологии флюидизации, импульсная машина IQF предназначена специально для сыпучих продуктов, требующих бережной обработки, таких как фрукты и овощи. Равномерно распределенный поток воздуха и импульсная вибрация обеспечивают сохранность поверхности продукта, гарантируя стабильное качество и производительность.

Синхронная разморозка, бесперебойная работа

Без ущерба для производительности морозильного аппарата и качества продукции, система синхронной непрерывной разморозки горячим газом обеспечивает непрерывную и стабильную работу оборудования, позволяя осуществлять бесперебойный процесс. Благодаря точному контролю воздушного потока продукт поддерживает постоянную температуру и скорость воздуха, что гарантирует стабильность производственного процесса.

Оптимизированный поток воздуха, повышение производительности

Мы используем технологии CFD-моделирования для проектирования наиболее энергоэффективной и научной системы циркуляции воздушного потока для флюидизационных машин шоковой заморозки, создавая более стабильный горизонтальный поток. Совместная работа с высокоэффективными змеевиками испарителя обеспечивает постоянную циркуляцию холодного воздуха, достигая цели высокой энергоэффективности и, в конечном итоге, повышая производительность.

Легкость очистки, снижение затрат на обслуживание

Конструкция вентилятора облегчает очистку и сводит к минимуму требования к техническому обслуживанию. В повседневной работе эти вентиляторы могут работать стабильно и непрерывно, эффективно создавая поток жидкости. Использование алюминия или нержавеющей стали позволяет выбрать подходящую конструкцию в соответствии с различными процессами очистки.



Модель	Номинальная мощность замораживания(кг/ч)	Компрессорный агрегат	Тип конденсатора
DTS-IQF1000	1000	Hitachi Fusheng Hanbell Bitzer и др.	Испарительный конденсатор
DTS-IQF2000	2000		
DTS-IQF2500	2500		
DTS-IQF3000	3000		
DTS-IQF3500	3500		

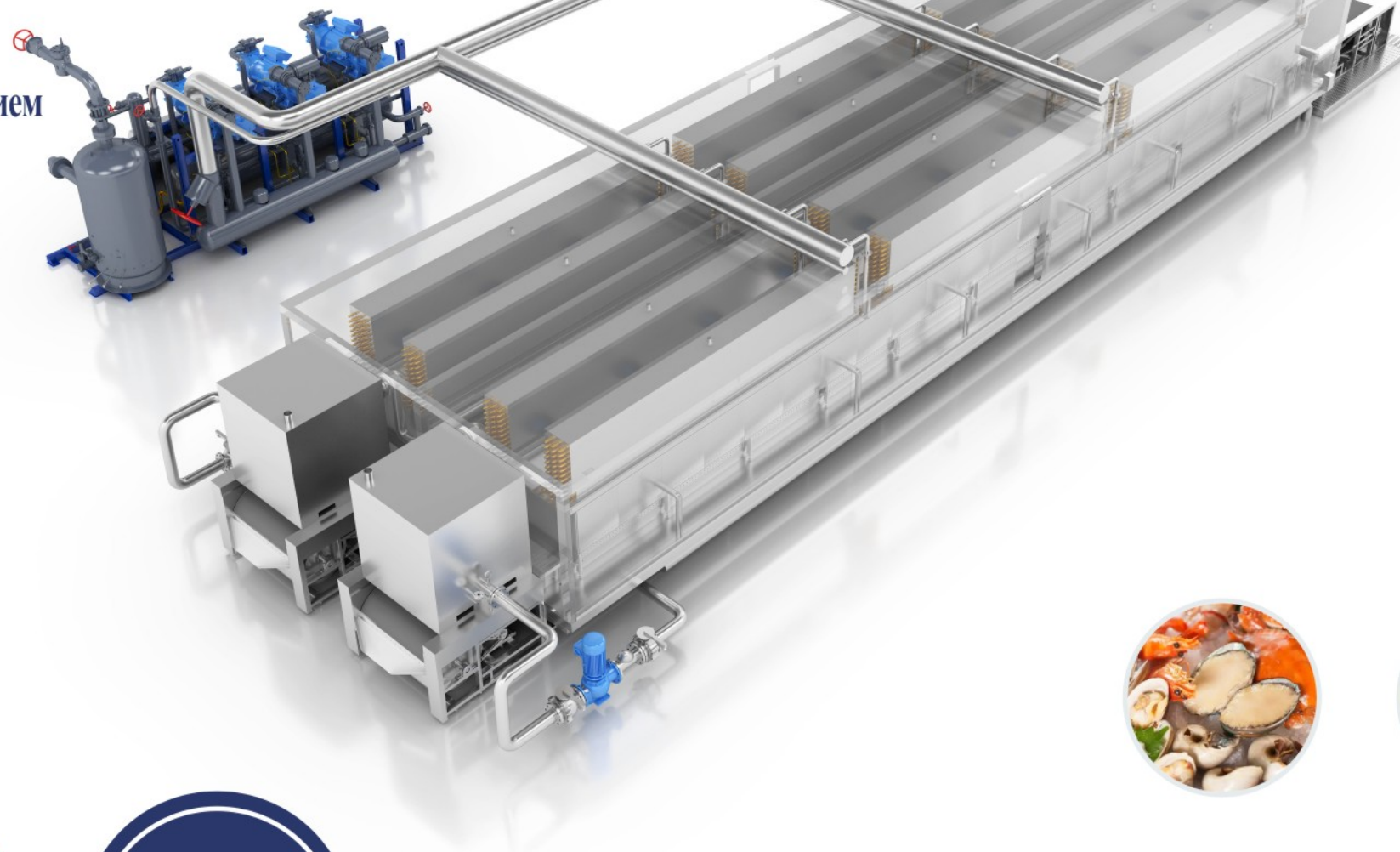


Комплексное оборудование для шоковой заморозки и технологические решения

Ленточные аппараты шоковой заморозки с рассольным охлаждением

Промышленный ленточный морозильный аппарат с рассольным охлаждением и конвейерным устройством. Оснащён высокопрочной импортной нержавеющей лентой, обладающей высокой эластичностью, жёсткостью и устойчивостью к деформации. Приводной двигатель с частотным бесступенчатым регулированием скорости. Установлена нижняя система обдува, значительно повышающая теплообмен на нижней поверхности ленты. Поскольку продукты обычно плотно прилегают к ленте, время заморозки сокращается. Ленточный морозильный аппарат минимально воздействует на форму продуктов, не оставляет следов сетки, что особенно подходит для крупных и тонких продуктов.

Ленточные аппарат шоковой заморозки с рассольным охлаждением широко используются на предприятиях пищевой промышленности, таких как производство замороженных пельменей, тангюаней, морепродуктов, мяса и т.д. Также подходят для некоторых научных экспериментов и медицинских областей, требующих быстрой заморозки.



Быстрота

Используется метод обдува снизу, непосредственно воздействующий на поверхность продукта, что обеспечивает высокую скорость заморозки.

Эффективность

Применен испаритель с алюминиевыми трубками и пластинами с переменным шагом, что обеспечивает высокую эффективность теплообмена.

Оптимизация

Оптимизированная конструкция воздушного потока обеспечивает равномерную скорость ветра на поверхности продукта.

Высокая производительность

Использование метода прямого обдува позволяет увеличить производительность.

Надежность

Воздухоохладитель имеет оптимизированную конструкцию с увеличенной площадью фронтального сечения, что повышает способность к непрерывной работе.

Гигиеничность

Все части легко поддаются очистке, отсутствуют труднодоступные места.

Модель	Номинальная мощность замораживания(кг/ч)	Компрессорный агрегат	Тип конденсатора
DTS-BIF1000	1000	Hitachi Fusheng Hanbell Bitzer и др.	Испарительный конденсатор
DTS-BIF2000	2000		
DTS-BIF2500	2500		
DTS-BIF3000	3000		
DTS-BIF3500	3500		



Ключевые технологии

Цикл пастеризации - Система очистки на месте (CIP)

Инновационные технологии
Высокая эффективность · Безопасность



Система очистки на месте (CIP) - Цикл пастеризации

Система очистки на месте может быть индивидуально настроена для клиента с периодической программой очистки. Например, мы можем предоставить для оборудования цикл очистки, включающий предварительную промывку водой и моющим средством, а последующую процедуру дезинфекции горячей водой и паром для уничтожения всех бактерий.



Система очистки на месте - Структурная схема



Система очистки на месте - Последовательность цикла очистки





Ключевые технологии

Горизонтальный воздушный поток

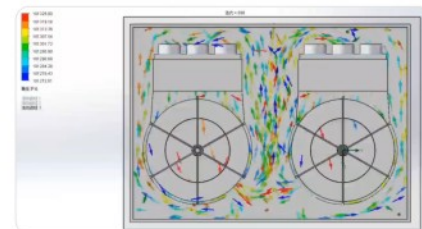
Разморозка воздухом

Инновационные технологии
Высокая эффективность · Безопасность



Оптимизированная конструкция горизонтального воздушного потока для повышения эффективности

В конструкции скороморозильных аппаратов Динтайшэн оптимизация воздушного потока всегда следует принципу сочетания высокой производительности и гигиены. Используя минимальное количество воздушных заслонок, создается стабильный и эффективный горизонтальный поток с более устойчивым движением, который в сочетании с высокопроизводительным змеевиком испарителя обеспечивает непрерывную циркуляцию холодного воздуха, реализуя высокоэффективную заморозку и повышая производительность пищевой переработки.



Непрерывная разморозка воздухом для бесперебойной работы оборудования

Без снижения производительности скороморозильного аппарата и качества продукции, синхронная система непрерывной разморозки горячим газом скороморозильных аппаратов Динтайшэн обеспечивает непрерывную работу оборудования. Благодаря точному контролю воздушного потока температура и скорость воздуха вокруг продукта остаются постоянными, обеспечивая стабильность производственного процесса.



Надежный поставщик сэндвич-панелей

Наш превосходный поставщик сэндвич-панелей предоставляет нам гигиенические панели класса SUS304 толщиной 120 мм, заполненные высокоплотным пенополиуретаном, обладающие отличными тепло- и холодоизоляционными свойствами. Благодаря нашей технологии монтажа корпус не имеет утечек холода. Панели изготовлены по технологии TIG (аргонодуговая сварка), что позволяет им выдерживать широкий диапазон температурных изменений от -40°C до $+40^{\circ}\text{C}$, эффективно справляться с тепловым расширением и гарантирует 30-летний расчетный срок службы.



Полностью сварной нержавеющий пол

Конструкция пола заполнена пенополиуретановым изоляционным наполнителем и имеет комбинированный уклон, обеспечивающий эффективный дренаж. Внутренняя поверхность обладает антискользкими и безопасными свойствами.

Кроме того, мы используем целостную конструкцию пола с внутренней структурой на прочных опорных точках. Высокоизолированный пол не требует дополнительного подогрева бетонного основания, эффективно защищает его и продлевает срок службы.



Ключевые технологии

Корпус из нержавеющей стали

Инновационные технологии
Высокая эффективность · Безопасность



История развития холодильной техники

