

التاريخ: 2014/12/09

قامت شركة الأوائل للصناعات الغذائية بالتعاقد مع شركة دانتيك بالمسلكة المتحدة على تصميم، شحن وتركيب نظام فرن يعمل بموجات دقيقة عالية القوة وذلك بمقر الشركة بالصناعية الثانية في الرياض - المملكة العربية السعودية.

ويعد هذا الجهاز نظام معقد يعتمد على استخدام طاقة الموجات الدقيقة لإذابة اللحوم من 18 م" إلى 3م" وبطاقة إنتاجية تبلغ حوالي 2000 كغم/ الساعة.

لقد صمم الجهاز بطريقة إنسيابية وبما يتلائم مع صليات الإنتاج وتعتبر خطوة كبيرة نحو التغيير وهي أكثر صحية، أسرع، وأكثر فاعلية من الطرق التقليدية في إذابة اللحوم وفي نفس الوقت تحد من أي نمو ميكروبي والتي تكون فرصاً أعلى بطرق الإذابة البطيئة.

يبلغ طول نفق الموجات الدقيقة حوالي تسعة أمتار وهو آمن بشكل كامل نتيجة لنظام الأمن الذي اعتمد بتصميمه بواسطة شركة دانتيك.

لقد جمع مهندسوا شركة دانتيك بين الخبرة والتصميم وتفاعل أعضائها مع فريق عملنا في تركيب الجهاز بكل فنية وجدارة وبدون التأثير على سير الإنتاج.

لذا فنحن في شركة الأوائل للصناعات الغذائية نوصي بفريق شركة دانتيك الذين أوفوا بتعهداتهم وكانوا عند توقعاتنا.

مدير العمليات،

ريتشارد كيمب





Dated: 09/12/2013

In 2013 Premier Foods engaged Dantech UK Ltd to design, deliver and install a high powered microwave oven system in our factory at Second Industrial City, Riyadh K.S.A.

This is a complex system of equipment that uses microwave energy to temper meat from $-20^{\circ}C$ to $-3^{\circ}C$ at a rate in excess of 2000 kg/h.

The system designed streamlines our production process and is a big step change which is more hygienic, faster and efficient than traditional methods of tempering chicken and beef whilst eliminates any risk of bacteria growth using slow tempering methods.

The microwave tunnel is 9 meters long and is completely safe due to the high level of safety built in to the system by Dantech.

DanTech Engineers brought together good engineering and design and acted as mature members of our team that ensured the installation was done professionally and timely without any disruption to our production

We can highly recommend the Dantech team who provided consistently with back up and delivered all expectations.

Operations Director

Richard Kemp