

UDÍRENSKÁ KOMORA



Strojírna Pálava Maxima s.r.o.

DESÁTKOVÁ 124/15, 623 00 BRNO KOHOUTOVICE

Provoz : TOVÁRNÍ 34, 679 32 SVITÁVKA

tel: +420 - 516 453 834, fax: +420 - 516 453 834

e-mail: info@s-palava.cz; www.s-palava.cz

Udírenská komora je zařízení určené na automatické uzení horkým dýmem a tepelné opracování masa, masových výrobků, ryb a sýrů.

Technologický proces se řídí řídicím systémem, který zabezpečuje automatický provoz komorové udírny.

Programové vybavení umožňuje libovolné řízení etap technologického procesu (červenání, sušení, suché a vlhké uzení, vaření, dovaření).

Dále je možné sestavení uživatelských programů s různými hodnotami parametrů (teplota, vlhkost, čas, proudění vzduchu, tepelné opracování podle delta-t).

Řídicí systém zároveň zabezpečuje monitoring a zaznamenání parametrů udírny

Nastavitelný vyvíječ dýmu Natural po celou dobu uzení přesně reguluje rozsah teplot optimálních pro tvorbu dýmu s požadovanými vlastnostmi pro uzení výrobků.

Skříň udírny se skládá z jednotlivých segmentů na místě přímo u zákazníka. Není potřebný montážní otvor – jednotlivé díly projdou běžnými dveřmi.

Plášť komory se vyrábí z nerezové potravinářské oceli a následně je na speciální výrobní lince vyplněn dvousložkovou polyuretanovou pěnou. Tím se dosáhne vynikající tepelné izolace stěn komor, tzn. ekologický a ekonomický provoz komory.

Zařízení je vybaveno automatickým umývacím systémem, který zabezpečuje umytí všech nedostupných částí komory.

Ohřev komory prostřednictvím elektrické energie, páry nebo zemního plynu.

