



VARNÁ 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

Varná komora je zařízení určené k vaření masových výrobků, masa, ryb nebo zeleniny. Používá se v případech, kdy není nutné uzení resp. kde by uzení nesplňovalo svůj účel (např. u výrobků v nepropustných obalech).

Technologický proces je řízený řídicím systémem, který zabezpečuje automatický provoz varné komory. Programové vybavení umožňuje libovolné řízení jednotlivých fází technologického procesu.

Dále je možné sestavení vlastního programu s různými hodnotami (teplota, vlhkost, čas, proudění vzduchu atd.).

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.

Ohřev komory prostřednictvím elektrické energie, páry nebo zemního plynu.

Zařízení může být kombinované se zchlazovací komorou.

To umožňuje v jednom zařízení teplené opracování i následné rychlé a intenzivní zchlazení dle požadavků zákazníka.

