



УНИВЕРСАЛЬНАЯ КАМЕРА - ГИБРИД



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



УНИВЕРСАЛЬНАЯ КАМЕРА - ГИБРИД

Универсальное устройство 3в1 может работать в трех режимах

1. Коптильня для тепловой обработки
2. Коптильня TNV ** для ферментации и копчения холодным дымом
3. Сушка для созревания TNV **

Применяются два принципа сушки изделий

- сушка теплом в режиме 1
- сушка в низких температурах при помощи конденсации водяного пара на досках нержавеющей охладителя в режимах 2 и 3

Максимальное использование устройства в условиях трех-сменной работы – тепловая обработка в течение дня, ферментация и созревания TNV ** в течение ночи и во время выходных.

Позволяет осуществлять полноценное изготовление почти всех видов мясных изделий.

Полностью автоматизированная эксплуатация, плавный переход между отдельными режимами устройства без необходимости его изменения.

Отличные результаты при копчении изделий с высокой влажностью поверхности и на изделиях, чувствительных к температуре (рыба, сыр, тофу).

Состоит из двух частей, пригодно к транспортировке, можно разместить в помещении без каких-либо строительных изменений.

Содержит собственный охлаждающий и воздушный компрессор – достаточно подключение к источникам электроэнергии и воды.

Управляемый генератор дыма в течение всего периода копчения точно регулируем в диапазоне температур пиролиза древесной щепы, оптимальных для создания дыма со свойствами, необходимыми для копчения изделий.



УНИВЕРСАЛЬНАЯ КАМЕРА - ГИБРИД

Технологический процесс регулировки системы управления новой генерации, которая осуществляет автоматическую эксплуатацию коптильни. Технологический процесс регулируется системой управления, которая осуществляет автоматическую эксплуатацию камеры охлаждения для того, чтобы как можно быстрее было проведено охлаждение температуры ядра ниже необходимой величины. Одновременно осуществляется наблюдение и регистрация параметров камеры согласно НАССР* и требованиям органов пищевого надзора. Программное обеспечение позволяет осуществлять любое управление фазами технологического процесса, а также составление пользовательских программ с различными величинами параметров (температура, влажность, время, прохождение воздуха, варка до выдержки или до требуемой температуры ядра, тепловая обработка согласно дельта-t) в отдельных фазах процесса. Одновременно осуществляется наблюдение и регистрация параметров камеры согласно НАССР* и требованиям органов пищевого надзора.

Простое легко просматриваемое интуитивное управление устройством при помощи сенсорного экрана.

Коробка коптильни складывается из отдельных сегментов непосредственно по месту расположения заказчика, монтажное отверстие не является необходимым, отдельные сегменты проходят и через обычные двери. Покрытие сегментов изготовлено из нержавеющей пищевой стали, после чего на специальной производственной линии наполнено двухкомпонентной полиуретановой пеной, стабилизированной давлением и температурой. Благодаря этому достигается тепловая изоляция стен камеры, а также экологическая и экономная эксплуатация камеры

Устройство оснащено автоматической системой умыывания, проводящей умыывание даже всех недоступных частей коптильни

