



КАМЕРЫ НА КОПЧЕНИЕ ДЛЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ



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



КАМЕРЫ НА КОПЧЕНИЕ ДЛЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ

Устройство предназначено для автоматического копчения горячим дымом и для термической обработки мяса, мясных изделий, птицы, рыбы и сыра.

Технологический процесс ведется системой управления, которая проводит автоматическую эксплуатацию камерной коптильни. Программное обеспечение позволяет осуществлять любое управление фазами технологического процесса (подрумянивание, сушка, сухое и влажное копчение, варка, доваривание), как и составление потребительских программ с различными величинами параметров (температура, влажность, время, прохождение воздуха, варка на выдержку или до требуемой температуры ядра, тепловая обработка согласно Δt) в отдельных фазах процесса. Одновременно проводится наблюдение и регистрация параметров коптильни согласно НАССР* и требованиям органов пищевого контроля.

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 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.

Управляемый генератор дыма в течение всего процесса копчения точно регулируется в диапазоне температур пиролиза древесной щепы, оптимальных для генерации дыма с требуемыми характеристиками, наиболее пригодными для копчения изделий.

В зависимости от требований заказчика устройство может быть изготовлено в одно-дверном или двухдверном (проходном) туннельном варианте.

Обогревание камеры согласно возможностям заказчика производится при помощи электрической энергии, пара или природного газа.

Устройство оснащено автоматической системой умыывания, производящей умыывание всех недоступных частей коптильни.

