



ВАРОЧНЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ 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



ВАРОЧНЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

Устройство предназначено для варки мясных изделий, мяса, рыбы, овощей на пару, если копчение не является востребованным, а также для варки изделий в герметичной упаковке, в случае если копчение не осуществляет своей цели.

Технологический процесс регулируется системой управления, которая осуществляет автоматическую эксплуатацию варочной камеры. Программное оснащение 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 HACCP* и требованиям органов пищевого надзора.

Коробка варочной камеры 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.

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

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

Устройство может быть комбинированным вместе с камерой охлаждения, что позволяет на одном и том же устройстве проводить тепловую обработку вместе с последующим быстрым и интенсивным охлаждением в зависимости от требований технологического процесса (повышение производительности) и от требований HACCP* (международные требования по безопасности пищи и пищевого сырья, т.н. «пищевой кодекс»).

