



ОХЛАЖДАЮЩИЕ 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

Устройство предназначено для быстрого и интенсивного охлаждения изделий после тепловой обработки для достижения упаковочной или экспедиционной температуры при помощи перемены процессов охлаждения водой и воздухом, интенсивно пропускаемых через охладители из нержавеющей стали.

Быстрое охлаждение позволяет осуществить минимализацию потерь веса – повышение производительности и снижение опасности развития вредной микрофлоры, оставшейся в изделии и после тепловой обработки.

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 HACCP* и требованиям органов пищевого надзора.

Коробка охлаждающей 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.

Устройство может быть комбинированным вместе с камерой для варения, что позволяет производить быструю тепловую обработку с последующим быстрым и интенсивным охлаждением согласно требованиям технологического процесса и HACCP*.

