

Технические параметры

ШКАФ УПРАВЛЕНИЯ

ТИП	РАЗМЕР LxWxH (мм)	СТЕПЕНЬ ОХРАНЫ
S-1 из микропроцессором МИЦ 2500	200x800x800	IP - 56
S-2 ручное управление	200x800x800	IP - 56

ДЫМОГЕНЕРАТОР

ТИП	РАЗМЕР (мм)			РОД СГОРЕННОГО БРЕВНА	РАЗХОД БРЕВНА kg/h	СИЛА kW
	L	B	H			
D-1	500	556	1270	срубки	6 - 8	1,0
D-2	500	480	1200	срубки, опилки, отбросы	6 - 10	0,8

КАМЕРА

ТИП	РАЗМЕР (мм)			ГРУЗ kg/h	СИЛА kW
	L	B	H		
KWG - 1	1290	1450	2565	200 - 250	25,0
KWZ - 1	1290	1450	2565	200 - 250	7,0
KWGZ - 1	1290	1450	2565	200 - 250	25,0
KWP - 1	1290	1450	2565	150 - 200	51,0
KWG - 2	2890* 3390	1700	2360	400 - 500	49,0
KWZ - 2					13,0
KWGZ - 2					49,0
KWG - 3	4090* 4590	1700	2360	600 - 750	73,0
KWZ - 3					19,0
KWGZ - 3					73,0
KWG - 4	5290* 5790	1700	2360	800 - 1000	97,0
KWZ - 4					25,0
KWGZ - 4					97,0

* - только для исполнения - E

ОЗНАЧЕНИЕ ТИПА ТЕМОКАМЕРЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

KW

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ:

для горячего копчения - G
для холодного копчения - Z
для холодного и горячего копчения - GZ
для варения - P

ВИД НАГРЕВАТЕЛЯ:

электрический - E
газовый - G
дизельное - O
паровый - P
нп. - EP

ТИП ШКАФА УПРАВЛЕНИЯ:

S1 - з МИЦ 2500
S2 - без микропроцессора

ЕМКОСТЬ:

/кол-во тележек/
1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12

ТИП ДЫМОГЕНЕРАТОРА:

D1 - на срубки
D2 - на опилки, отбросы

ИЗГОТОВЛЕНИЕ:

расположение рядные тележек:
лево - L
право - P
расположение параллельные тележек:
LP, LL, PP

Нп. KWZ - 4 - E - D1 - S1 - LP



ZAKŁAD REMONTOWO-MONTAŻOWY

MASZYN I URZĄDZEŃ

PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

POLSKA

83-000 Pruszcz Gdański

ul. Gdynska 5

tel./fax +48/58/682 15 75

tel. +48/58/682 17 30

tel. kom. 0 602 256 764

zrm@stawiany.pl

Конструкция коптильной камеры изготовлена в полностью с учётом современной технологии переботки с гарантией высокого качества продуктов, а также максикпмальной производительности продукции. Предлагаем постоянное обслуживание Вашего предприятия. Приглашаем к сотрудничеству.

ДИСТРИБЮТОР:



Камеры копильно-варочные для горячего и холодного копчения

Компетентный партнёр для предприятий мясоперерабатывающей промышленности в области термической обработки копчёностей, птиц и рыб.

Камера термическая

Термокамера нашего производства обеспечивает выполнение обработки всех термических процессов копченостей: мяса, птиц, рыб и сыров, таких как: сушка, подсушка, обжарка, копчение, варка, холодное и горячее копчение. Устройство состоит из следующих основных узлов:

- камера
- дымогенератор
- узел подготовки сжатого воздуха
- шкаф управления с микропроцессором

Камера предназначена от 1 до 2, 3, 4, 6, 8, 10 или 12 стандартных тележек в размере 1000/1000/2000 мм. Копильная камера изготовлена полностью из нержавеющей стали. Несущая конструкция собрана из специально изготовленных профилей, которые соединяют переднюю и заднюю стенки. В передней стене камеры установлены двери, снабженные резиновым уплотнением. Внутри камеры установлены два приточных канала, которых конструкция дает возможность максимально ограничить выход конденсата и один вытяжной канал. Плиты боковых стенок и потолочного покрытия толщиной 50 мм изолированы минеральной ватой. В комплект камеры входят на желание закашика тоже комплект мойки, фильтр дыма. Все степени работы камеры осуществляются микропроцессорном управлением.

Дымогенератор

Дымогенератор состоит из корпуса, из нержавеющей стали, в котором расположены:

- втулка топки с зажигательной грелкой
- решетка
- поворотное устройство подачи опилок, отбросов
- зольник
- конденсатосборник
- водо-система и установка сжатого воздуха

Расход опилок размер 3-10 мм. Дымогенератор имеет резервуар на опилки - емкость 50 литров. Дымогенератор снабжен в электрическую систему зажигания. Решетка снабжена поворотной гребенкой, которая во время рабочего цикла очищает ее поверхность. Дымоотвод снабжен системой орошения и очистки дыма. Дымогенератор имеет датчик температуры контролирующей температуру сжигания, а в случае зажигания опилок огнем, автоматически начинается процесс погашения. Работу дымогенератора управляет микропроцессор.

Микропроцессор МИЦ-2500

Микропроцессорный пульт управления предназначен для автоматизации технологического процесса изготовления мясных и рыбных продуктов на термокамере. Микропроцессорный пульт управления управляет работу заслонок, сжигания дымогенератора, работу вентилятора. Микропроцессорный пульт управления создает возможность программировать 99 программ с 20 шагами в каждой программе. 12-кнопочная клавиатура отдельных функций не кодирована и дает возможность программировать разные варианты в данной программе. Можно запрограммировать следующие параметры:

- температуру продукта
- температуру в камере
- приrost температуры
- влажность
- время работы
- время до конца процесса
- номер программы
- номер шага

Микропроцессорное управляющее устройство обеспечивает введение изменений параметров процесса во время его хода без необходимости остановки работающей камеры. Микропроцессорное управляющее устройство обеспечивает тоже контроль над правильностью хода технологического процесса внутри камеры. Микропроцессорный пульт управления установлен в дверях шкафа. Шкаф управления изготовлен из листовой стали, покрытой химически упроченной эмалью, в герметическом исполнении степени защиты IP-56 и снабжен полной системой автоматики управления. Шкаф управления должен монтироваться на стене или на специальной стойке.

Наше предложение включает также:

- проектирование предприятий пищевой промышленности
- проектирование, изготовление и монтаж технологических линий и подвешного транспорта (подвесные трубные дороги, подвесные конвейеры)
- поставку и монтаж машин и оборудования для пищевой промышленности
- тепло- и холодозащитные изоляции холодильных камер и трубопроводов
- размораживающие камеры