



## КОПТИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ UKM CLASSIC

## Использования камер:

- Термическая обработка копченых товаров (т.е. покраснение прогревание, сушку, копчение и варку) всех типов продуктов, таких как: колбаса, сосиски, бекон, салями, мяса, птицы, рыбы, сыры и т.д. Диапазон температур 40 – 100°C.
- Также подходят для термической обработки ветчины и похожих продуктов в формах или в непроницаемых оболочках.
- Возможно избирательно оборудовать более высшей мощностью и в случае потребности более крепкой панелью, которые позволяют использовать это для печения рубленого мяса, или похожих продуктов.
- Термообработка рыбы с помощью холодного копчения - в камерах возможно производить копчение холодным воздухом, в этом случае нужно в камеру установить охлаждение. Охлаждение интегрировано в оборудование мимо камеру, которое вымораживает влажность из циркулирующего воздуха.
- Позволяет обработку продуктов на решетках

## Основные выгоды и преимущества:

- В комбинации с передовой системой управление гарантирует высокое и равномерное качество продукции во всех пунктах камеры.
- Каждая секция оборудована мощным двухскоростным вентилятором с регулированием оборотов.
- Усовершенствованное управление гарантирует все время полный контроль над процессом термической обработки.
- Камера изготовлена из нержавеющей стали, которая выполняет требования для пищевой промышленности.
- Mauting Net записывает и сохраняет важные данные процессов, которые являются доступными для последующей проверки.
- Камеры, которые оснащены испарителем имеют обеспечено лучшее удаление конденсата (каплеисключение), и его отвод из камеры.
- Подвинутая циркуляционная система гарантирует равномерное расположение температур, влажности и копильного дыма в целой камере. Этого достигнуто благодаря:
  - Подвинутой компьютерной симуляции обдува в камере в течении фазы проектировки.
  - Современная система управления
  - Mauting Net записывает и сохраняет важные данные процессов, которые являются доступными для последующей проверки.

## Основное разделения камер:

### В зависимости от высоты копильных тележек:

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| ▪ UKM 200x, x – значит количество тележек | 1 м x 1 м – 2 м       |
| ▪ UKM 1701                                | 0,9 м x 1 м – 1,7 м   |
| ▪ UKM 1501                                | 0,9 м x 0,9 м – 1,5 м |

### В зависимости от расположения тележек копильной камеры:

- В одном ряду UKM2001, UKM2002, UKM2003, UKM2004, UKM2005, UKM2006
- В двух рядах UKM20012, UKM20022, UKM20032, UKM20042, UKM20052, UKM20062

### В зависимости от расположения дверей:

- из одной стороны
- из двух сторон (сквозное, тунельное)

**В зависимости от нагрева камеры:**

- Электрический(Э)
- Газовый (Г) – природный газ, светильный газ, пропан, пропан-бутан
- Масляный (Ö) – приоритетно употребляем горелки Weishaupt, по просьбах и Herrmann
- Паровый
- Комбинированный – напр. паровый + электрический (более высокие температуры печение)  
- газовый + паровый

**В зависимости от типа дымогенератора:**

- Дымогенератор работающий на древесной щепе – тлением древесной щепы
- Фрикционный – трением древесной колоды
- Аппликатор жидкого дыма – атомизацией жидкого дыма
- Паровый – переходом перегретого пара через древесную щепу

**❖ Дополнительное оборудование:**

- Пневматическое открывание дверей
- Оснащения подвесным путем для коптильных корзин
- Проходное исполнения с дверьми с двух сторон
- Дополнительный нагрев для печения
- Изменяемые клапаны для плавного изменения циркуляционного воздуха с левой и правой стороны в соотношении 70:30
- Индикация открытой двери
- Транспортная система для перемещения тележек
- Интегрированное душирование
- Интегрированный выпуск в полу для отвода отходящей воды

**❖ Управление камеры:**

- Современная микропроцессорная система контроля климатических камер обеспечивает оптимальную температуру, влажность, скорость, направлена обдува циркуляционным воздухом, присасывание свежего воздуха и обмен циркуляционного воздуха.
- Микропроцессорная система управления - Контроллер Mauting M2016 со сенсорным экраном, или стандартный M2015, 100 программ (позволяет составить собственную программу), Каждый шаг может быть запрограммированный с с нуждающей температурой в камере, температуре в ядре продукта, влажность, оборотами вентилятора, варение по „Delta-T“ и длиной шага.
- Влажность внутри камеры считывается с помощью психриметрического датчика.
- Температуру в ядре продукта измеряет накольный датчик.

### ❑ **Функция:**

- Основное требования камеры является поддержания заданой температуры и влажности в камере. Рабочей средой является циркулирующий воздух, который в оборудовании приспособляется на нуждающие параметры, который после этого протекает около продуктов, и влиянием чего проходит нагрев, охлаждение, сушка и т.д.
- нагрев (охлаждения) – нагрев на нуждающую температуру
- копчения (постоянное присасывание дыма в камеру)
- сушка (вымораживание влажности в испарители и присасывании свежего воздуха совместно с вытяжкой влажного воздуха из камеры.)
- варка(впрыскивание воды или пара)

### ❑ **Параметры оборудования:**

- Диапазон температуры в камере: 18 – 100 °С.
- Диапазон влажности в камере: 40 – 95 %.
- Мощность нагрева: 30 кВт/тележка
- Мощность испарителя: 4,5 кВт/тележка