



КОПТИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ С ЦЕНТРАЛЬНЫМ ВЕНТИЛЯТОРОМ

УКМ CENTRAL

❑ **Использования камер:**

- Коптильные камеры UKM Central предназначены для промышленного и ремесленного производства копченостей.
- Позволяют выполнять автоматическую термообработку коченостей (колбаса, сосиски, бекон, салями, мяса, птицы, рыбы, сыры), т.е. покраснение, сушку, копчения, варку и печения без дополнительных манипуляций.
- Подходят для термической обработки ветчины (тушение, варка) и похожих продуктов в формах или в непроницаемых оболочках.
- Для копчения холодным дымом возможно камеру оснастить испарителем, например: рыбы сыров и специальностей. Охлаждение интегрировано в оборудование мимо камеру, которое вымораживает влажность из циркулирующего воздуха.
- Позволяет обработку продуктов на решетках или в формах.

❑ **Основные выгоды и преимущества:**

- Весь объем циркуляционного воздуха проходит через один обменник (тепловой или холодильный), который располагается в оборудовании, которое возможно поместить на потолок камеры, или за камеру.
- Температура и влажность циркуляционного воздуха является во всем объеме одинакова.
- Камеры, которые оснащены испарителем имеют обеспечено лучшее удаление конденсата (каплеисключение), и его отвод из камеры.
- Камера изготовлена из нержавеющей стали, которая выполняет требования для пищевой промышленности.
- Коптильная камера с центральным вентилятором обеспечивает оптимальный обдув, скорость и направление циркуляционного воздуха, которые являются основными данными для равномерного распределения температуры и влажности в пространстве камеры. Этого достигнуто благодаря:
 - Подвинутой компьютерной симуляции обдува в камере в течении фазы проектировки.
 - Конструктивное решение целой технологии – Варио клапан, заслонки внутри форсунок дутьевых каналов и заслонки вытяжного канала в течение установки настроены так, чтобы обдув, влажность и температура были во всех местах оптимальными.
 - Современная система управления
 - Благодаря оптимальной форме воздухопроводов не доходить к осаиванию грязей в технологии

❑ **Основное разделения камер:**

Из точки зрения размещения оборудование:

- Над камерой
- За камерой
- Атипичное размещение (над и за камерой)

В зависимости от расположения тележек в коптильной камере:

- В одном ряду: UKM2103, UKM2104, UKM2105, UKM2106
- В двух рядах: UKM21022, UKM21032, UKM21042, UKM21052

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

❏ Управление камеры:

- 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.
- Температуру в ядре продукта измеряет накольный датчик.
- Влажность внутри камеры считывается с помощью психриметрического датчика.
- Современная микропроцессорная система контроля климатических камер
- Обеспечивает оптимальную температуру, влажность, скорость, направлен
- Обдува циркуляционным воздухом, присасывание свежего воздуха и обмен
- циркуляционного воздуха.

❏ 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: 7,5 кВт/тележка