



## КАМЕРЫ ДЛЯ ДОЗРЕВАНИЯ КМД

## Использования камер:

- Камеры для созревания KMD предназначены для 2-й стадии ферментации мясных продуктов, которые не подвергаются термической обработке, или для сушки мясных продуктов, подвергаемых термической обработке.
- Возможно оснастить дымогенератором для создания дымового аромата продуктов.
- Являются подходящими для ферментированных продуктов со стартовой культурой (закваски), также для технологий с GDL, или классического производства твердокопченых салями, колбас, ветчины и копченого мяса.
- Являются пригодными для созревания и сушку термически обработанных продуктов с желаемой активностью воды.

## Основные выгоды и преимущества:

- Климатическая камера обеспечивает оптимальный обдув, скорость, направление и обмен циркуляционного воздуха, которые являются основными данными для равномерного распределения температуры и влажности в пространстве камеры. (передовые компьютерные моделирования обдува в камере, оптимальное конструктивное решения оборудования, современная система управления).
- Присасывание свежего воздуха в трех режимах: летний (только испаритель), переходные сезоны ( наружный воздух регулируется с помощью испарителя) и зимний (испаритель не работает, регулируется только наружный воздух).
- Климатическая камера ориентирована на экономику работы и сокращение общих расходов на имущество (универсальное оборудование пригодное для большинства видов продуктов).
- Все компоненты выдвинутые с расчетом на минимальные потери давления в целом оборудовании , что же позволяет использование более низких мощностей главного двигателя в соотношении с количеством циркуляционного воздуха. Расположение технологии позволяет предоставления высокой мощности при сохранении компактных размеров машинного отделения.
- Камера позволяет работу как в полностью закрытом режиме, так в режиме сушки свежим воздухом, или в комбинированом режиме.
- Процессорное управление камеры происходит на основании абсолютной влажности, которая восстанавливает расход энергии нуждающий к нагреву и охлаждению на 20% меньше (в зависимости на продукту и настроеной программе), и одновременно ограничивает количество конденсата, даже когда камера закрыта, т.е. без сушки свежим воздухом.
- Присасывание свежего воздуха еще больше восстанавливает расход энергии для охлаждения в зимних месяцах к нулю, а в переходные сезоны (весна, осень) до 50% (в зависимости от погодных условий).
- После завершения процесса созревания может камера переключится в спящий режим, в котором обеспеченный оптимальный климат для хранения продуктов с минимизированными потерями веса и низкими затратами энергии.
- Удаленный доступ и диагностирование, которое обеспечивает система Mauting Net позволяет контролировать все параметры без физического присутствия возле камеры. Эта система помогает вовремя обнаружить зевтуальные проблемы, и в некоторых случаях отдаленно предпринять меры по их устранению. Это естественно понижает затраты на рабочую силу, но прежде всего защищает продукты внутри камеры.
- Климатические камеры оснащены передовой системой упрвления, которая обеспечивает идеальный контроль текущего процесса в любой момент.

## Основное разделения камер:

### Системы циркуляции воздуха:

- СИСТЕМА CROSSFLOW
- СИСТЕМА DAF
- СИСТЕМА CENTRAL
- СИСТЕМА CLASSIC

**Уставовки устройства:**

- За камерой
- Над камерой
- Внутри камеры
- Атипичное расположение

**Расположения каналов в камере:**

- Отдельные каналы для вдувания и вытяжку воздуха из камеры
- Комбинированные каналы

**Управления и регуляции:**

- Регулировка в зависимости на абсолютной влажности (Пульт управления B+R)
- Регулировка в зависимости на относительной влажности (Пульт управления Mauting)
- Экономия энергии при использовании энтальпии свежего воздуха

**Нагрева камеры:**

- Электрический
- Газовый
- Масляный
- Паровый

**❏ Управление камеры:**

- На всех типах регулирования камеры изображаются настоящие и требуемые температуры в камере, в ядре продукта, относительная влажность, время происходимого шага, или время оставшееся до конца происходимого шага.
- Возможность регулирования:
  - *С помощью пульта управления B+R*
    - Регулирование на принципе абсолютной влажности, до 40% экономии на работе камеры, четкий контроль, изображения актуальной потери, возможность использования энтальпии наружного воздуха, возможность управления в зависимости от затрат по эксплуатации, Mauting NET - удаленное управления, возможность полного контроля через внутризаводскую сеть, или Интернет.
  - *С помощью контроллера Mauting M2015 или M2016 Touch screen*
    - Контроллер имеет 99 программ, каждая программа может содержать до 20 шагов, четкое изображение, пользовательский комфорт, Visu NET – удаленное управления.
- Датчик влажности.

**❏ Функция:**

- Основной функцией камеры имеется вытяжка влажности, и сокращение активности воды в продуктах на определенный стандарт. Это все происходит при сохранении оптимального климата (т.е. температуры, относительной влажности и обдува) в камере.
- Рабочей средой является циркулирующий воздух, который в оборудовании приспособляется на нуждающие параметры.
- Климатическая камера обеспечивает процессы: дозревания, сушку и складирование.

**❏ Параметры оборудования:**

- Удаление влажности: 1%/24 часов, с температурой в камере 17°C, и
- относительной влажностью 70%.
- Диапазон температур в камере : 12 – 22°C.
- Диапазон влажности в камере : 65 – 95%.
- Вместимость: 250 кг продуктов на одну тележку (перед обработкой)