



## ВАРОЧНЫЕ КАМЕРЫ VKM

## Использования камер:

- Варочная камера – это оборудование, которое позволяет автоматический процесс термообработки при варке.
- Технологический процесс термической обработки управляется с помощью микропроцессорной системы управления.
- Также подходят для термической обработки ветчины и похожих продуктов в формах или в непроницаемых оболочках.
- По желанию может быть оснащена более сильной панелью и высшей мощностью для температур выше 160 °С, что позволяет ее использование для печения продуктов.
- Варка продуктов на решетках с использованием горизонтального обдува циркулирующего воздуха.
- Позволяет охлаждения продуктов душированием, когда камера оснащена системой душирования.

## Основные выгоды и преимущества:

- Варочная камера обеспечивает оптимальный обдув, скорость, направление и обмен циркуляционного воздуха, которые являются основными данными для равномерного распределения температуры и влажности в пространстве камеры. Этого достигнуто благодаря:
  - Многолетнего опыта компании Маутинг в сфере проектировки оборудования для обработки мяса
  - Подвинутой компьютерной симуляцией обдува в камере в течении фазы проектировки, которая обеспечивает большую степень уверенности в процессе обработки продуктов, и поэтому позволяет производить атипичные оборудования в соответствии с конкретными требованиями заказчика.
  - Современной системе управления, система Mauting Net записывает и сохраняет важные данные процессов, которые являются доступными для последующей проверки.
- Камера изготовлена из нержавеющей стали, которая выполняет требования для пищевой промышленности.

## Основное разделения камер:

### В зависимости от высоты копильных тележек:

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

### В зависимости от расположения тележек варочной камеры:

- В одном ряду: VKM2001, VKM2002, VKM2003, VKM2004, VKM2005, VKM2006, VKM 2007
- В двух рядах: VKM20012, VKM20022, VKM20032, VKM20042, VKM20052, VKM20062

### 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), каждая програма может иметь 20 шагов, Каждый шаг может быть запрограммированный с с нужающей температурой в камере, температуре в ядре продукта, влажности, оборотами вентилятора, варка по „Delta-T“ и длина шага.
- Температуру в ядре продукта измеряет накольный датчик.
- Влажность внутри камеры считывается с помощью психриметрического датчика.

**❏ Функция:**

- Основное требования камеры является поддержания заданой температуры и влажности в камере..
- Рабочей средой является пар.
- С электрическим, газовым или с масляным исполнением пар образуется набрызгом водяного тумана. С паровым исполнением впускается пар низкого давления прямо в камеру.

**❏ Параметры оборудования:**

- Температура в камере: до 100°C.
- Влажность в камере: Диапазон влажности в камере: 40 – 100%.
- Мощность нагрева: 30 кВт/тележка