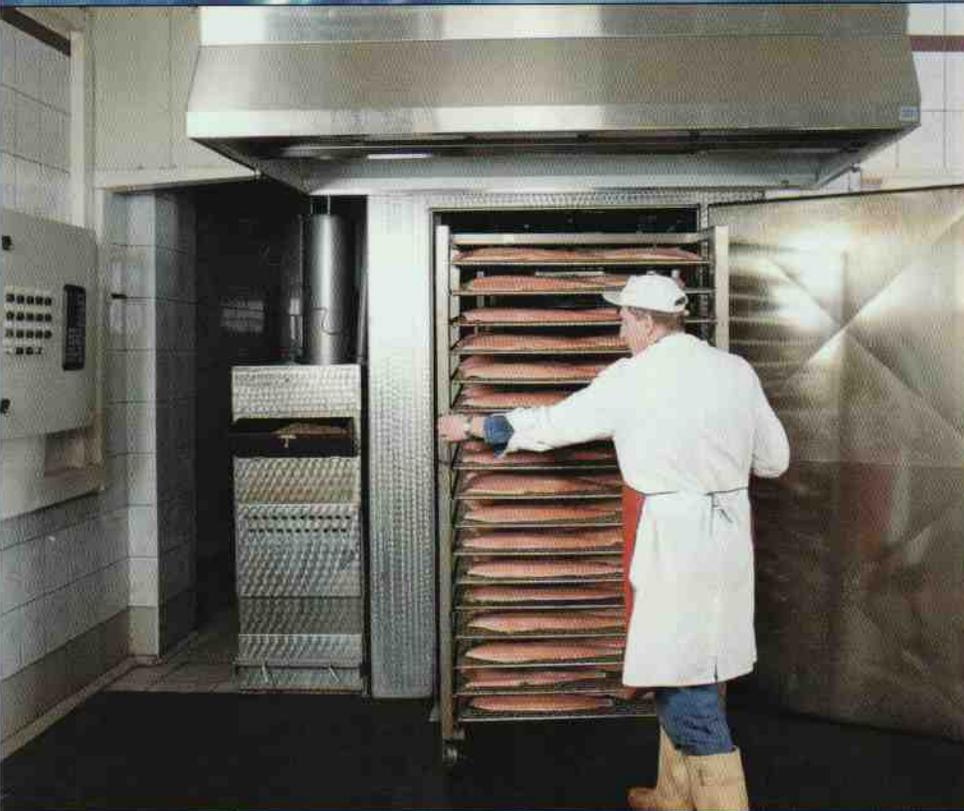
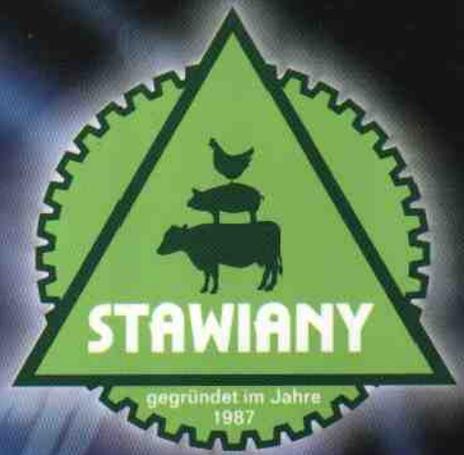


Räucher- und Trockenkammern



Räucher- und Trockenkammern zum Warm- und Kalträuchern

*Der kompetente Partner der lebensmittelverarbeitenden
Industrie im Bereich der Wärmebehandlung
von Wurstwaren, Geflügel und Fischen*

Räucher- und Trockenkammern

Räucher- und Trockenkammern

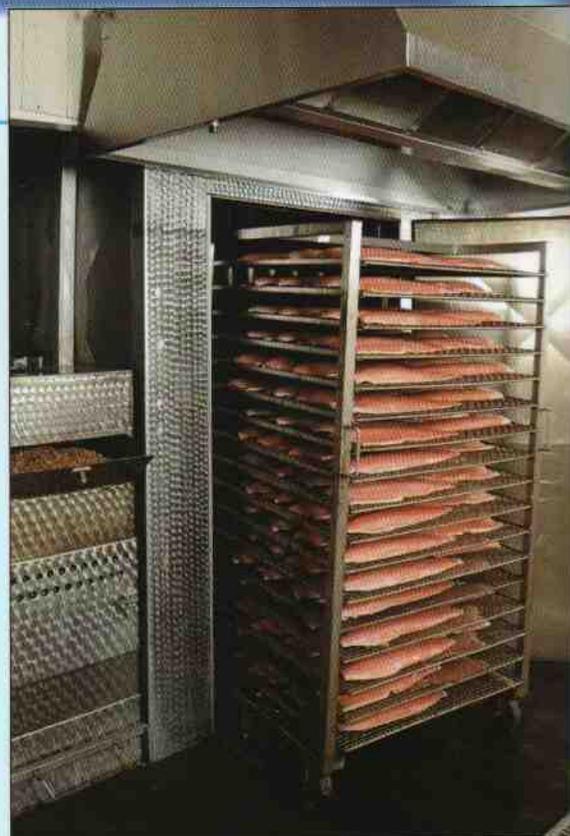
Thermokammer

Die von unserem Unternehmen produzierten Räucher- und Thermokammern ermöglichen die Durchführung sämtlicher Prozesse der thermischen Behandlung von Wurstwaren, Fleisch, Geflügel, Fischen und Käse wie zum Beispiel Trocknen, Kochen, Warmräuchern, Kalträuchern und Bräuen.

Eine Räucher- und Thermokammer besteht aus:

- **Thermokammer**
- **Rauchgenerator**
- **Einheit zur Luftaufbereitung**
- **mit einem Mikroprozessor ausgestattete Steuertafel**

Die Räucher- und Thermokammern fassen von 1 bis zu 2,3,4,5,6,8,10 oder 12 Standardräucherwagen mit den Maßen 1000x1000x2000 mm. Die Kammerkonstruktion samt Außenhaut besteht aus rostfreiem Stahl. Die Trägerkonstruktion ist aus speziellen Profilen gefertigt, die die Vorderwand mit der Rückwand verbinden. In der Vorderseite ist eine Tür montiert, die eine Silikondichtung besitzt, wodurch die Dichtheit der Kammer gewährleistet wird. Im Inneren der Kammer sind zwei Lüftungskanäle montiert sowie ein Abflußrohr für Kondenswasser. Die Decke und die Wände der Kammer besitzen eine hervorragende Wärmeisolierung aus 50 mm dicker harter Mineralwolle. Auf Kundenwunsch kann die Kammer mit einer Rauch-Reinigungs Anlage ausgestattet werden. Die einzelnen Funktionsetappen der Kammer werden von einem Mikroprozessor gesteuert.

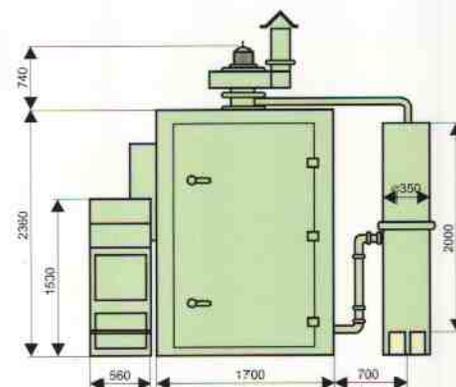


Rauchgenerator

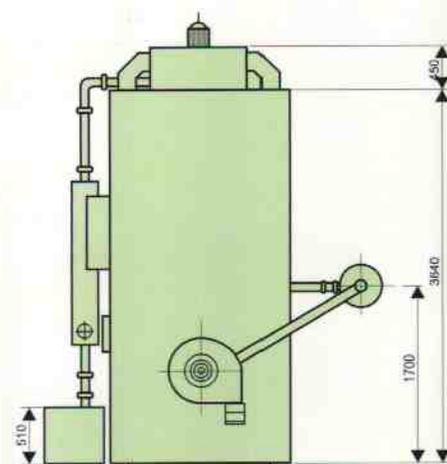
Aufgabe des Rauchgenerators ist die Herstellung der zur Durchführung des Räucherprozesses notwendigen Menge Rauch. Das Gehäuse des Rauchgenerators besteht aus rostfreiem Stahl, in dem montiert sind:

- **Schweleinsatz mit Zündung**
- **Rund-Rost**
- **Rührwerk**
- **Aschekasten**
- **Behälter für Kondenswasser**
- **Wasserinstallation und Druckluft**

Der Rauchgenerator verbrennt Hackspäne mit einer Größe von 3 bis zu 10 mm. Er verfügt über einen Vorratsbehälter mit einem Volumen von 50 Litern. Darüber hinaus besitzt er eine elektrische Zündvorrichtung. Das Rührwerk führt kontinuierlich Hackspäne der Brennkammer zu. Der Rost besitzt einen Drehkamm, der während des Betriebes die Oberfläche des Rostes reinigt. Der Rauchabzug verfügt über ein Rauchberieselungs- und Reinigungsgerät. Ein eingebauter Temperaturfühler überwacht die Brenntemperatur und für den Fall, daß die Hackspäne Feuer fangen, aktiviert er automatisch ein Löschesystem. Der Rauchgenerator wird von einem Mikroprozessor gesteuert.

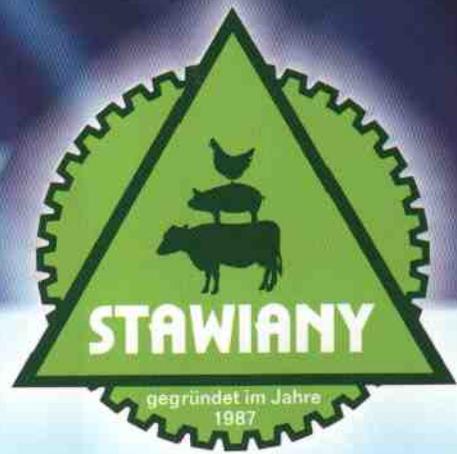


ANSICHT VON VORNE

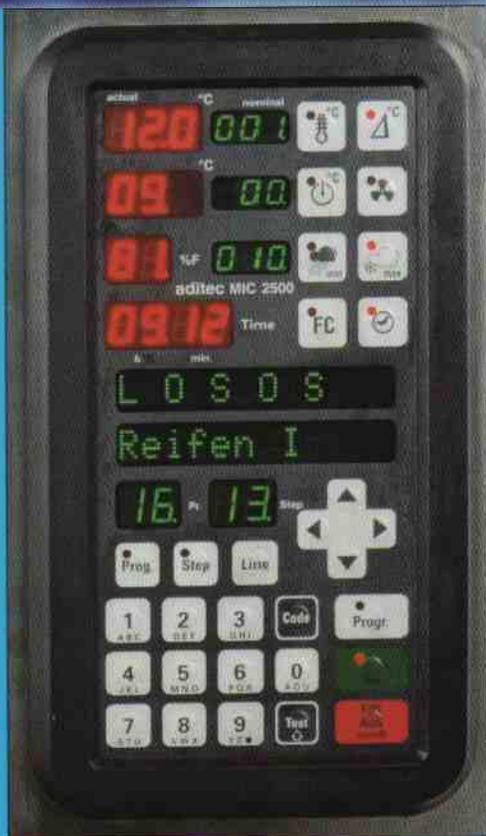


ANSICHT VON OBEN

Maschinen für Lebensmittelindustrie



Mikroprozessor MIC- 2500

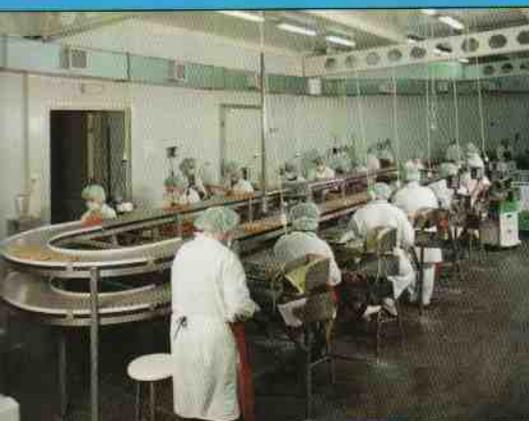


Die Mikroprozessorsteuerung regelt und kontrolliert den Ablauf des technologischen Prozesses in der Kammer; sie steuert die Klappen, die Zündung des Rauchgenerators und bestimmt die Arbeitsstufen des Ventilators. Es besteht die Möglichkeit, bis zu 99 Betriebsprogramme zu programmieren, wobei jedes Programm 20 Betriebsschritte umfassen kann. Die Tastatur mit zwölf Tasten ist nicht codiert und erlaubt die Programmierung verschiedener Programmvarianten. Man kann programmieren:

- die Kerntemperatur
- die Kammertemperatur
- Delta - T
- die relative Feuchtigkeit
- die Betriebszeit
- die Zeit bis zur Beendigung des Prozesses
- die Nummer eines Programmes
- die Nummer eines Betriebsschrittes

Die einzelnen Parameter können ohne Änderung des Hauptprogrammes und ohne Unterbrechung des Betriebes der Kammer korrigiert werden. Zu jeder Zeit lassen sich während des Betriebes die festgelegten Parameter ablesen und mit den aktuell vorhandenen vergleichen. Der Mikroprozessor ist in einer Schalttafel montiert, welche aus Niroblech gefertigt der Schutzklasse IP-56 versehen ist. Die Steuertafel kann an der Wand oder auf einem speziellen Stehgestell befestigt werden.

Maschinen für Lebensmittelindustrie



Unser Angebot umfaßt auch:

- die Planung von Lebensmittelindriebetrieben
- die Planung, Ausführung und Montage von Fertigungslinien und Einrichtungen zum Hängetransport (Hängeförderer)
- die Lieferung und Montage von Maschinen und Einrichtungen für die Lebensmittelindustrie
- die Wärme- und Kälteisolierung von Kühlräumen und Kühlleitungen
- Auftaukammern

Unsere Konstruktionslösungen beruhen auf den Erkenntnissen der modernen Lebensmittelverarbeitung und garantieren höchste Produktqualität sowie maximale Produktivität.

Wir freuen uns auf eine langfristige Zusammenarbeit mit Ihnen!

Technische parameter

STEUERTAFEL

TYP	ABMESSUNGEN LxBxH (mm)	SCHUTZ-KLASSE
S-1 mit Mikroprozessorsteuerung vom Typ MIC 2500	200x800x800	IP - 56
S-2 mit manueller Steuerung	200x800x800	IP - 56



RAUCHGENERATOR

TYP	ABMESSUNGEN (mm)			ART DES VERBRANNTEN	HOLZVERBRAUCH IN kg PRO STUNDE	LEISTUNG IN kW
	L	B	H			
D-1	500	556	1270	Holzes	6 - 8	1,0
D-2	500	480	1200	Hackspäne, Sägespäne, Holzabfälle	6 - 10	0,8

KAMMER

TYP	ABMESSUNGEN (mm)			BELADUNG kg	LEISTUNG IN 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

* - nur für Ausführung E

KENNZEICHNUNG DER RÄUCHERKAMMERTYPEN

KW

EIGNUNG:
zum Heißräuchern - G
zum Kalträuchern - Z
zum Kalt- und Heißräuchern - GZ
zum Braten - P

ART DER BEHEIZUNG:
Elektro - E
Gas - G
Öl - O
Dampf, gemischt /z.B. Elektro-Dampf/ - P
- EP

STEUERTAFELTYP:
S1 - 2 MIC 2500
S2 - ohne Steuereinheit

FASSUNGSVERMÖGEN:
/Zahl der Wagen/
1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12

RAUCHGENERATOR TYP:
D1 - für Hackspäne
D2 - für Holzabfälle

ANORDNUNG DER WAGEN:
links - L
rechts - P

Parallelanordnung der Wagen
LP, LL, PP

Kennzeichnungsbeispiel: KWZ - 4 - E - D1 - S1 - LP

BETRIEB FÜR

LEBENSMITTELMASCHINEN UND -EINRICHTUNGEN

POLSKA
83-000 Pruszcz Gdański
ul. Gdynska 5
Tel./Fax +48/58/682 15 75
Tel. +48/58/682 17 30
Mobil. 0 602 256 764