



鱼类产品的上盐,
风干及烟熏设备



在肉制品，奶酪，鱼类加工工业，Travaglini一直立于烟熏，风干，发酵设备设计及制造的最前沿。基于公司专业的生产制造经验，我们在肉制品加工设备领域具有能够满足鱼类生产需要的设备，我们不但提供单一的设备而且提供拥有先进技术的整套生产流水线，尤其是以下方面。

上盐间

在这个阶段，产品水平放置，然后将盐完全覆盖产品。设备是由安装在天花板上的静态蒸发器和ABS柜隔热侧板及一套与热水一起发挥作用的装置构成。

风干及烟熏间

这一阶段的目的是使盐渗透，并在同一时间干燥产品。在这种方式下，盐渗透细胞内，水份排出，所以水份必须尽快移走，以避免产生细菌的问题。此外，我们设计了一个圆形的垂直导管，以满足客户在水平的条件下风干产品，谁干燥产品的水平。干燥过程是非常重要的，可以在不同温度下进行。

更低的大气污染

通过内部烟熏程序化控制系统，可以减轻对大气的污染，同时通过追踪过滤器，在其进入烟熏间之前，拦截那些顽固的颗粒。

而且，该设备带有旁路系统，基于节气装置，可以避免烟雾通过空气处理单元及机组损害。

因此，该设备可以提高工作效率，且大大降低清洁成本。

更小的表面硬化危害

表面硬化的危害可以排除，因为设备由产品产生的湿气控制，工作阶段使产品表面得到干燥，休息阶段停止风干，这样使产品的水分从内部有控制的不断排出。

Your ideas. Our solutions.





电脑化系统

我们的电脑化系统可以对设备进行相关的温度及湿度控制并进行以下的管理及监控操作:

- 预先设定程序参数;
- 控制液体温度及失水率;
- 记录并显示某个页面上的图标变动趋势(例如温湿度等等);
- 自动对比核实过程中操作的正确性.

而且, 为达到中央控制不同使用方式的监控目的, 我们设计了专门的管理监控系统, 可以报警, 远程控制, 协助并自动进行中央控制, 达到能耗管理的最优化。

失水率的一致

出于丰富的生产经验, 随着时间的推移, 我们设计与以往不同的空气分配系统:

在鱼类加工工业, 产品都置于同一平面, 空气从垂直带喷嘴的循环管道送入, 房间内的空气流动被有规律地控制, 以保证产品均匀正确的送风量。这种方式下, 每个管道都是送风及回风通用。



节能

我们的设备基于生产出最佳产品的要求，同时优化制冷，制热系统，从而实现节能的效果，实现途径如下：

热回收：

我们的系统可以确保在冷凝压缩时回收所有的热能。因此，当后加热需要与制冷请求一致时，它几乎不需要使用外部热的来源。

而且，热水在40-45°C左右时，此外，热水约40-45°C下与减温器（可选）可以产生热，它可以用于其他处理的系统，以及其他工厂的需求。

热焓：

我们的设备系统可以根据实际情况，有效利用外部空气的焓值、温度，来实现对房间温度、湿度的辅助调节。在我们选型设计时，已充分考虑地点，尽管可能外部空气的相关值与设计值偏差较大。

节能装置：

带有独立的制冷单元，我们预计在制冷液体的操作下，与相同的电力消耗对比，我们的压缩机 能率增加了15-18%。

高效马达 (IE2-IE3)：

增加系统输出率，减少电力能耗。

变频器：

频率调节器，安装在风扇/压缩机马达上，在做功进程或者加载时通过增加/减少转速，以提高效能。

直接耦合电机/风扇：

利用此种技术，并与变频器的使用相结合，可有效减少系统的能耗，优化系统的运行调整。

制冷和制热的精确：

实时有效调节系统制冷制热量，从而实现整个系统的高精度调节。

热氟除霜系统：

可以有效快速的为制冷盘管除霜，相应的也可以节能。



Your ideas. Our solutions.