Travaglini

SALAMI发酵熟化设备

Travaglini_cinese.indd 6 05/07/13 15.18

始于 1950年,在风干，烟熏，发酵肉制品设备加工工业，Travaglini S.p.A.以其专业的设计及制造经验与世界著名的salami生产厂家联手，屹立于肉制品加工设备制造的最前沿。

我们先进的工艺融合专家的技能，使我们具备解决所有与烟熏类产品制作有关问题的能力，尤其

体现在以下方面:

更好的发酵控制

基于现在安装的制冷和加热条件，我们的设备在发酵阶段的最初一个小时内，即使是在低温的条件下也可以将产品内部的水分排出。通过这种方式，水分活度降低， 发酵过程被控制，对于形成酸度的不良物质也被排除了.

更小的表面硬化危害

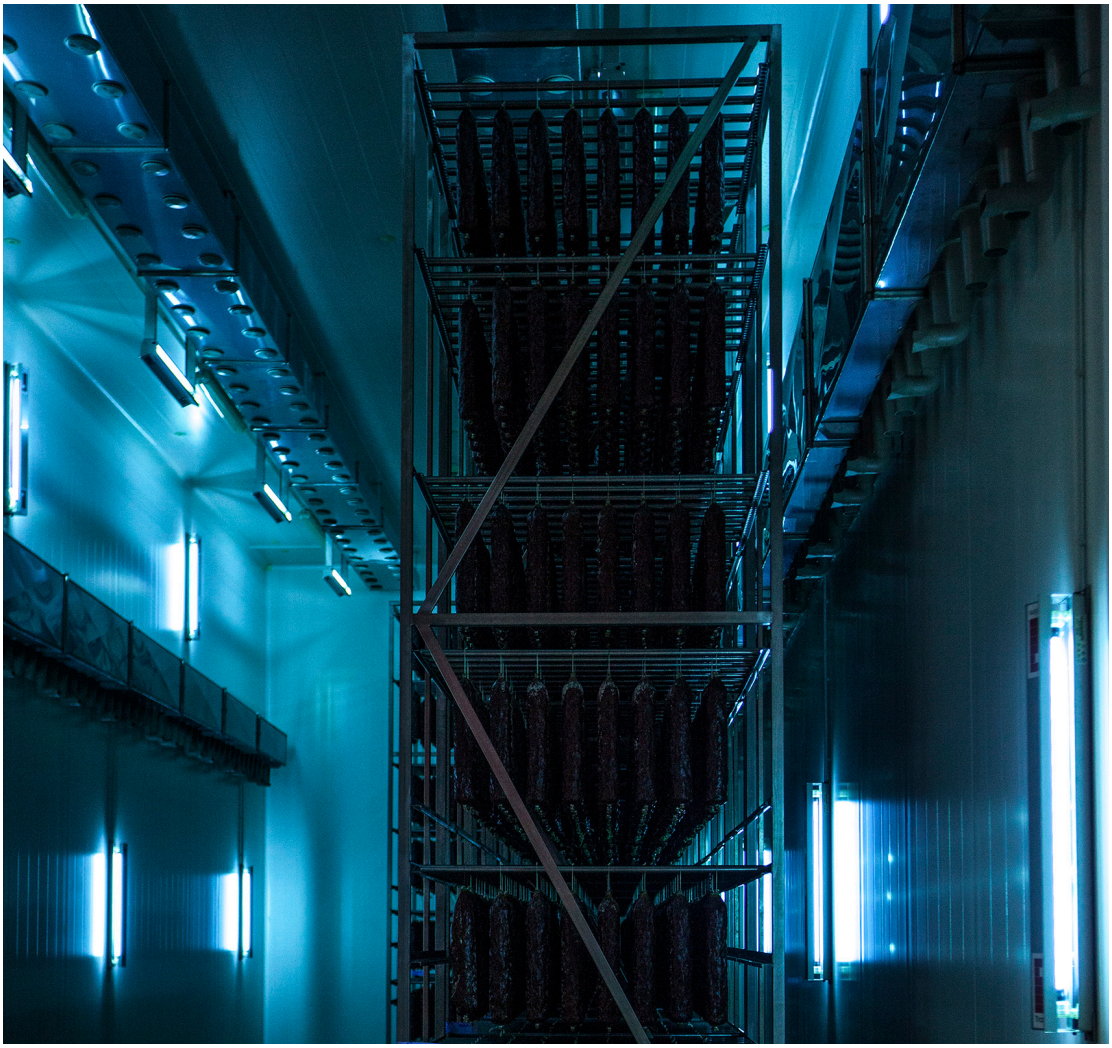
表面硬化的危害可以排除，因为设备由产品产生的湿气控制，工作阶段使产品表面得到干燥，休息阶段停止风干，这样使产品的水分从内部有控制的不断排出。

Your ideas. Our solutions.

失水率的一致

房间内空气的分布必须均匀，尽可能在个个地区，以获得失水一致的产品。
出于这个原因，随着时间的推移，我们在技术经验的基础上，设计了不同的空气分配系统：

- "涡轮"系统，通过两个侧壁配备特殊的锥形喷嘴，将空气送入房间，空气回风通过天花板管道微型调节阀门实现。
  即使设备高度大于4米，通过房间内安装在入口管道的探针（可选）也可以控制房间内的空气质量（温度，相对湿度），而不是使用一个系统，反转空气流通，入口管道与回风管道混为一谈；
- 设备带圆形管道，空气通过天花板入口管道上带孔的循环系统发散。空气回风直接通过空气处理单元上的网格，或通过空气的回流管；
- 经过空气处理单元后，系统从房间两边送风。空气处理单元有拍动分配气流的功能。以这种方式，产品在水平方向有均匀的气流分布。



更好的空气调节

Travaglini SpA 所提供的系统包括一个T形的管道，其中安装了一个电驱动器，确保两个对置的叶片调节装置的运动。
与类似简单和不准确的系统相比，该解决方案体现了逐步调节空气流量的优点。
除此之外，新一代的线性致动器（带编码器），由我们的可编程的电卡控制，允许：

- 调节房间的横截面流速，可以让空气吹过的产品风量更均匀；
- 调节致动器的速度，可以使空气正确均匀地进入的入口管道，实现所有喷嘴以相同的空气量；
- 根据房间的宽度，调整致动器的延伸范围，优化的空气分布；
- 它可以直接通过我们的计算机化管理系统的控制单元，使房间内的一个或多个中间站的空气流停止.

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)。

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。

Your ideas. Our solutions.

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℃左右时，此外，热水约40-45℃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.