



解冻系统



始于 1950年,在肉制品解冻加工工业, Travaglini S.p.A.一直屹立于salami及鱼类原料肉解冻设备制造的最前沿。

我们确保在一个房间内温度一致, 所有肉制品解冻12至36小时后的失水率低且均匀一致, 具体时间以肉块尺寸为准。

设备的优势:

- 空气处理单元, 制热及制冷盘管, 风机, 不锈钢入口及排气管道;
- 通过连接房间内部的温湿度探头程序化控制温湿度. 肉制品表面及内部温控探头实时监控不同环境下的表面及内部温度;
- 完全的加热/增湿系统为产品进行相关的转换提供了良好的环境, 保证了产品的一致性;
- 基于蒸汽环境中的使用是的环境中的微生物保持静态, 不再增长;
- 微生物数量等级不增加达到食品加工行业的较高等级, 确保产品的保质期;
- 可调整的温度范围是 $-5^{\circ}\text{C}/+20^{\circ}\text{C}$ 且相对湿度可以达到 95%-100%;

- 在解冻的后期, 设备可以作为一般的冷藏室工作;
- 与其他解冻方式相比, 有较低的失水率;
- 较少蛋白液体的流失;
- 更低的能耗;
- 更优化的空间布局 (大于 1000 kg/mq);
- 摒弃了传统解冻耗水量大, 排水量大, 水污染的缺点.

Your ideas. Our solutions.





失水率的一致

在“Turbo”系列的解冻设备中, 2个带有特质尺寸锥形送风口的墙壁管道控制空气的正确均匀流动. 一个执行器及节气系统始终如一地调解着排气管道内的空气流动, 以保证房间内部持续均匀的空气流动; 同时, 可以进行中间停顿及恢复操作. 顶部管道装配调节空气入口的通风控制系统.

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.



Your ideas. Our solutions.

