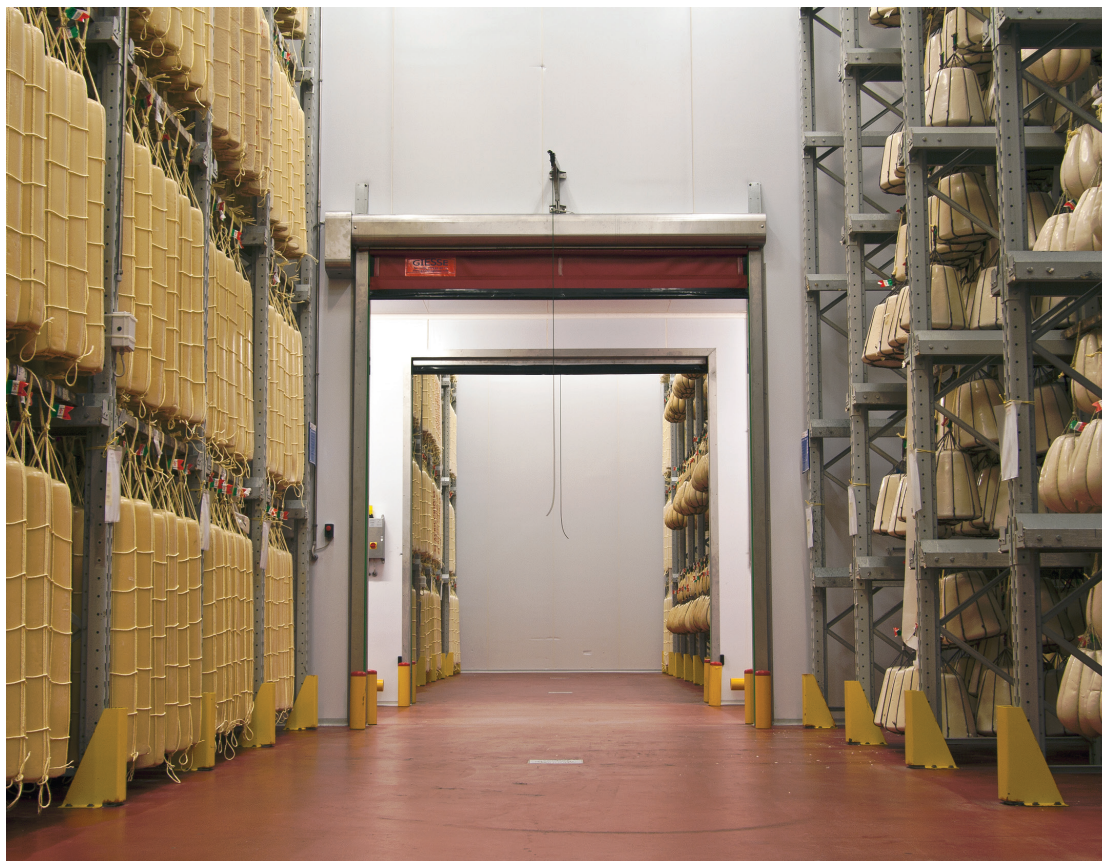




УСТАНОВКИ ДЛЯ
СОЗРЕВАНИЯ, ВЫДЕРЖКИ
И КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ
СЫРОВ



Компания Травальини С.п.А., являясь лидером в агропищевом секторе, также производит оборудование для созревания и выдержки сыров.

Благодаря опыту, накопленному за многие годы технологического сотрудничества с клиентами по всему миру, мы в состоянии удовлетворить любые производственные запросы предприятий молочной и сыроваренной промышленности. В том числе:

Камеры созревания

Фаза созревания является очень важной в процессе производства, ее целью является развитие вкуса и аромата сыра. Камера созревания представляет собой установку обработки воздуха *sani-system* из нержавеющей стали с закругленными краями для адекватного обеззараживания.

Данные установки Травальини гарантируют надлежащий термогигрометрический контроль во всех точках камеры, контроль газообразования (аммиак и углекислый газ) и равномерность распределение воздуха посредством текстильных воздухопроводов для избежания высыхания поверхности продукта.

Камеры выдержки

В зависимости от продолжительности этой фазы можно говорить о средней (3-6 месяцев) или длинной (более 6 месяцев) выдержке. Установки выдержки Травальини служат для поддержания температуры и относительной влажности в диапазоне значений, необходимых для развития собственного характерного аромата продукта.

Распределения воздуха в камере посредством системы воздухопроводов позволяет добиться равномерности поступления потока воздуха на продукт, с контролем воздушного потока в зависимости от желаемой потери веса. В зависимости от типологии сыра и загрузки камеры возможны различные решения: системы с круговыми каналами из ткани, стены воздуходувные или статических системы. Сыры, как правило, размещаются на полках или подвешиваются.

Your ideas. Our solutions.





Камеры кондиционирования

Компания Травальини всегда уделял повышенное внимание соблюдению термо-гигрометрических параметров при производстве, переработке и упаковке продукта. Удовлетворению этих потребностей служит также и возможность дезинфекции помещений. Примером являются системы с закругленными краями и с наклонным дном, изготовленные из моющихся материалов, что позволяет легко очищать различные части оборудования от грязи и возможных остатков.

Компьютерная система

Наша компьютерная система управления и контроля, помимо мониторинга температуры и влажности, позволяет:

- Устанавливать определенные программы;
- Контролировать температуру жидкостей, оптимизируя потерю веса;
- Регистрировать и индцировать на одном экране графические процессы изменения параметров (температура, относительная влажность и т.д.);
- Осуществлять контроль за правильностью процесса созревания продукта.

Кроме того, для централизованного управления различными потребителями мы создали программу обеспечения, позволяющую измерять и управлять сигналами тревоги оборудования, собирать и печатать технологические данные, а также обеспечить контроль, программирование и обслуживание камер на расстоянии для оптимизации работы и энергозатрат.





Энергосбережение

Все наше оборудование создано для достижения наилучшего качества конечного продукта при оптимизации затрат энергии и тепла. Хотелось бы отметить следующие направления энергосбережения:

Рекуперация тепла:

наша система позволяет рекуперировать полное тепло конденсации при работе холодильного компрессора. В связи с этим, когда тепло и холод требуются одновременно, нет необходимости использовать дополнительные источники тепла.

В качестве альтернативы с помощью рекуператора тепла перегретых паров хладагента можно производить горячую воду температурой 40/45°C для других технологических машин или иных нужд завода.

Энтальпия:

Система энтальпической работы, когда условия окружающей среды это позволяют, дает возможность использовать наружный воздух для сушки продукта. Наша система основана на алгоритмах, которые позволяют использовать воздух с улицы, даже когда один из основных параметров (температура и относительная влажность) существенно отличается от требуемых технологических показателей.

Экономайзер:

на установке с автономным холодильным агрегатом предусмотрена система дополнительного охлаждения хладонотителя, что позволяет иметь при одинаковой

потребляемой мощности увеличения эффективности компрессора от 13 до 15%.

Высокоэффективные двигатели (IE2-IE3):

повышение эффективности работы предприятия, снижения энергопотребления.

Инвертеры:

это частотные преобразователи, установленные на электродвигателях центробежных вентиляторов и/или компрессоров. Использование инвертеров позволяет увеличивать или уменьшать число оборотов электродвигателей с целью оптимизировать их эффективность при различных технологических условиях и загрузке.

Прямое соединение электродвигателя/вентилятора:

эта техническое решение в сочетании с использованием инвертера позволяет снизить потребление электроэнергии посредством оптимизации настройки.

Модуляция клапанов тепла и холода:

для улучшения производительности системы в соответствии с реальной необходимостью продукта на разных стадиях созревания.

Система оттайки горячим газом:

позволяет быстро и качественно размораживать испаритель с ограниченными энергетическими затратами.



Your ideas. Our solutions.

