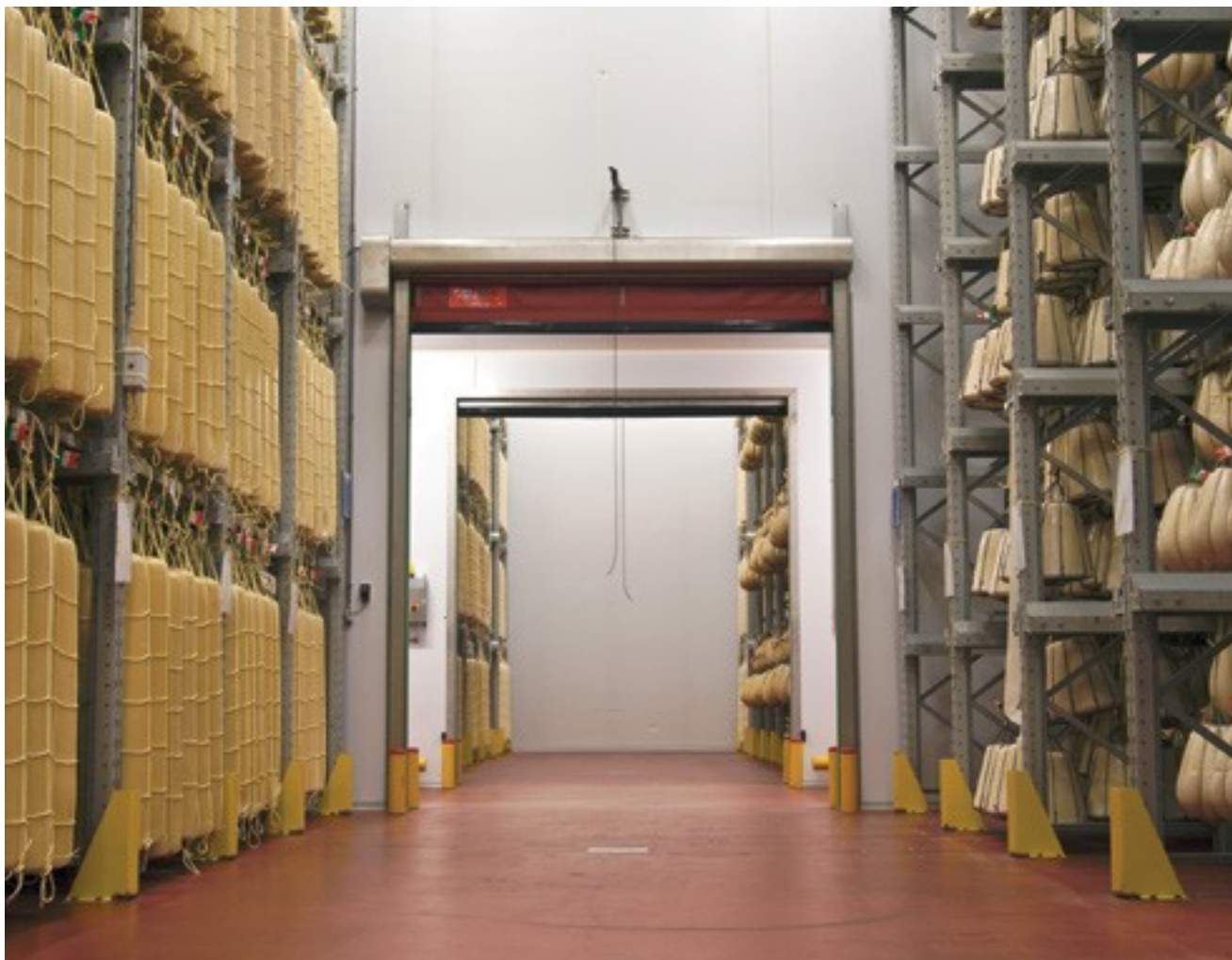


Travaglini

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 воздухопроводные или статических системы. Сыры, как правило, размещаются на полках или подвешиваются.



Камеры кондиционирования

Компания Травальни 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 днищем, 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 хладагителя, 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.

