

Travaglini

生火腿盐渍, 腌制,
风干及熟化设备



始于 1950年,在盐渍, 腌制, 风干, 预发酵成熟, 发酵成熟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火腿生产厂家联手, 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生火腿产品制作有关问题的能力, 尤其体现在以下方面:

上盐间

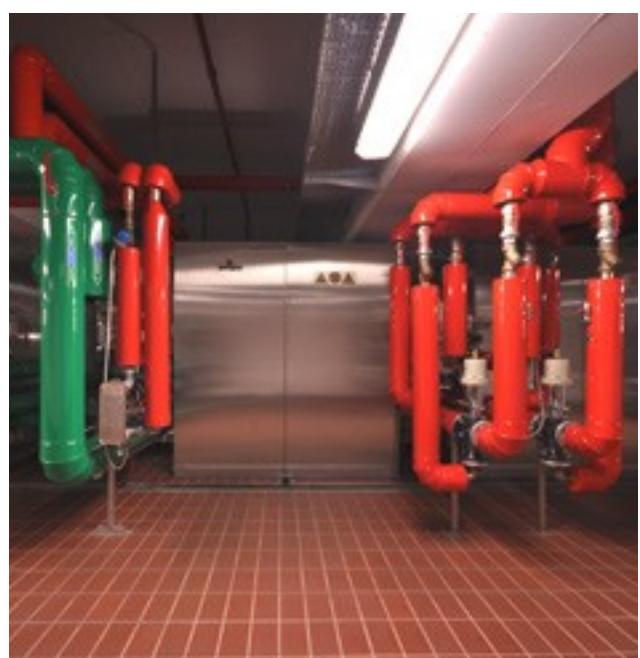
上盐系统由天花板安装空气交换器, ABS制造带传输装置的传送器组成, 带有热水盘管, 安装在中间或者房间墙壁一侧。

作为选择, 也有一些装置可以利用通风的上盐室, 带特殊的圆形管及空气处理单元。

控制好温度及相对湿度是吸收盐分的重要步骤。
火腿上盐的时间根据原料腿的重量从10-21天不等。

预腌间

我们创新性的发明了这款通风系统设备: 空气从天花板上横向安装的两根侧面管道转送至房间内部, 它带有特制的锥形送风口设计.一个机动的节气闸不断改变进入到房间内的空气流动, 使房间产生一个持续垂直流通的气流, 这样火腿产品有一个均匀接触空气的机会; 可以控制其停止或者持续的时间. 吸气管道安装在天花板上, 在那里, 空气的流动被卫星调节阀控制着。



该款设备之所以如此设计时为了在较低的相对湿度的情形下，低温达到一个比较高的脱水率。细菌得以阻止，盐分才可以到达火腿的内部。
这是火腿最重要，也是最关键的一步。根据火腿重量不一，时间从2周到3周不等。

腌制间

该款型号设备的制造，主要是考虑到在较低的温度和相对湿度条件下，让产品逐步的脱水，防止表面出现硬壳。

腌制的周期根据火腿的类型，重量分为5周到12周不等。

风干间

该过程持续1周到2周不等，产品内部温度升高，之后就可以开始酶化的过程。

预发酵成熟间

该阶段持续时间从3周到12周不等，它可以进一步使产品脱水，保证产品储藏的保质期。

发酵成熟间

该熟化设备是专为控温控湿风干效果设计制造的，可以使产品保留其经典的香味。

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,达到能效管理的最优化。

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:

热回复:

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.