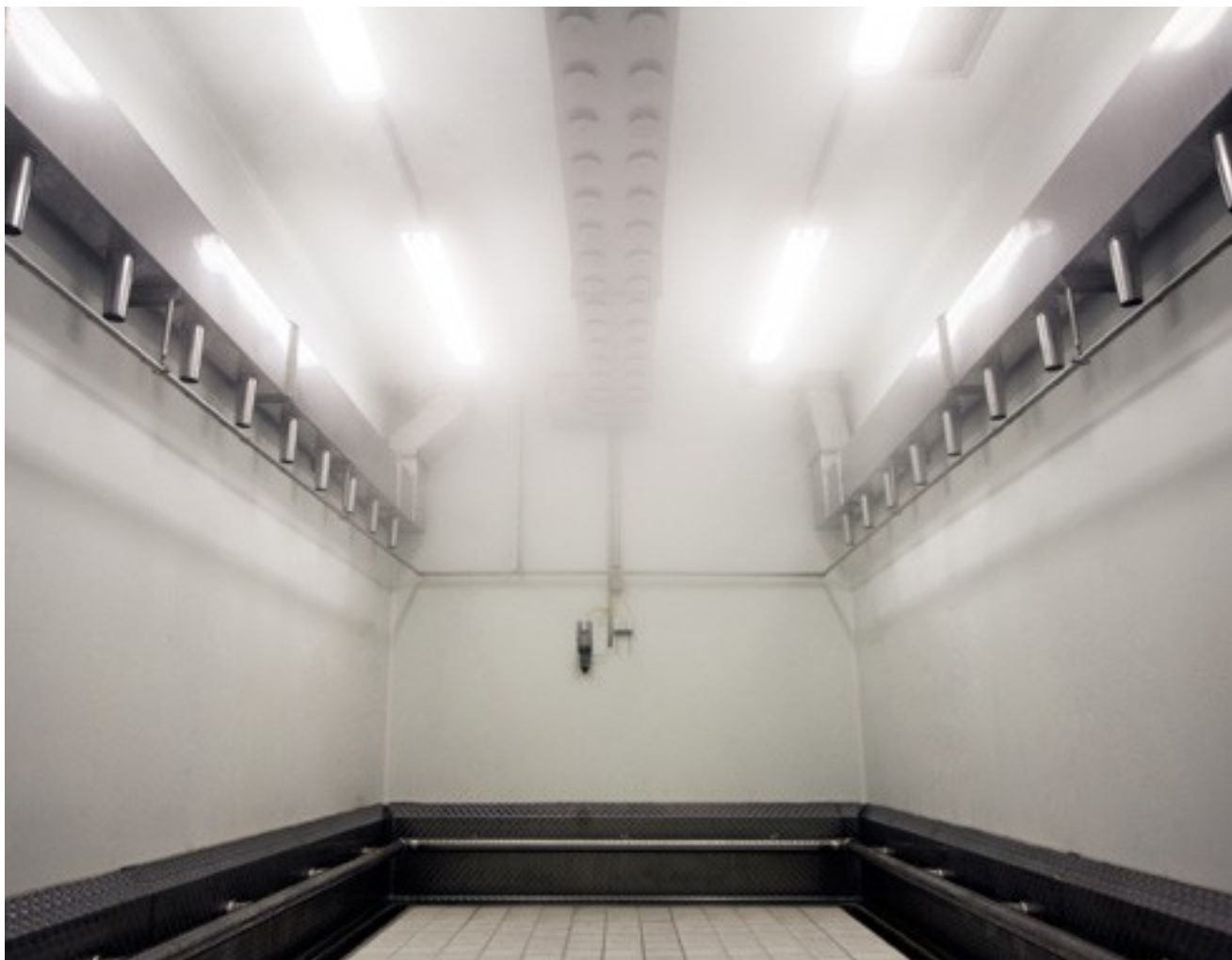


ДЕФРОСТЕРЫ



Начиная с 1950 года фирма «Травальини с.п.а.» лидирует в проектировании и разработке установок дефростации для всех типов мяса и для разнообразной рыбной продукции.

В течение всего цикла дефростации, который длится от 12 до 36 часов в зависимости от размеров продукта, мы гарантируем полную однородность температуры во всех точках камеры при очень небольшой потере веса.

Преимущества наших дефростеров

- Шкаф кондиционера, регистры охлаждения и нагревания, нагнетающие и вытяжные воздуховоды изготовлены из нержавеющей стали;
- Работа проходит под управлением микропроцессора с датчиками температуры и относительной влажности окружающей среды в камере. На поверхности и в сердцевине продукта также устанавливаются датчики для наблюдения в реальном времени за температурой продукта в зависимости от изменения условий окружающей среды;
- Система нагревания/увлажнения насыщенным паром в камере повышает эффективность, улучшая коэффициент теплообмена с продуктом и однородность процесса;
- Неизменная микробиологическая обсемененность с начала до конца процесса благодаря применению пара в камере;
- Безопасность продукта по микробиологическим показателям и гигиена процесса обеспечивают долговечность при хранении продукции;
- Диапазон регулировки температуры в пределах $-5^{\circ}\text{C}/+20^{\circ}\text{C}$, относительной влажности—до 95-100%;
- По окончании цикла дефростации установка работает как холодильная камера хранения дефростированной продукции;
- Меньшая потеря веса по сравнению с другими системами дефростации;
- Малые потери протеиновых жидкостей;
- Умеренное энергопотребление;
- Большая степень загрузки (более 1000 кг/кв.м);
- Отсутствие всех недостатков традиционных дефростеров погружного типа, как: использование большого объема воды и сброс сточных вод в канализацию.



Однородность потери веса

В камерах с установками «Турбо» воздух подается по двум воздуховодам на боковых стенках через специальные инжекторы в форме усеченных конусов определенных размеров. Расход воздуха, проходящего через два нагнетающих воздуховода, непрерывно регулируют исполнительное устройство линейного перемещения и система заслонок, в результате чего создается воздушная стена, которая постоянно перемещается внутри камеры; кроме того, для нее можно задавать промежуточные точки остановки и длительность самих остановок. Удаление воздуха происходит через потолочные воздуховоды с регулируемыми вытяжными насадками. Кроме того, опираясь на свой многолетний опыт, мы разработали различные системы распределения воздуха с учетом применяемых систем загрузки.

Компьютерная система

Наша компьютерная система управления и контроля, помимо наблюдения за температурой и относительной влажностью, позволяет:

- Выбирать предустановленные программы;
- Контролировать температуру жидкостей, оптимизируя потерю веса;
- Регистрировать и графически отображать на единой странице динамику нескольких переменных (температур, относительной влажности и т.д.);
- Проверять корректность хода всего цикла дефростации.

Кроме этого, с целью централизованного контроля над разными единицами оборудования мы разработали специальную компьютерную систему, которая позволяет регистрировать и обрабатывать сигналы тревоги от оборудования, собирать и графически отображать основные данные камер, осуществлять телеуправление, дистанционное программирование и автоматический и централизованный контроль над камерами для оптимизации энергопотребления.



Your ideas. Our solutions.