

PSS SCH | Универсальные термокамеры

Преимущества

- Значительно упрощает работу на предприятиях мясной промышленности
- Позволяет произвести термическую обработку колбасных изделий в едином комплексном производственном цикле
- Способствуют приготовлению высококачественных конечных продуктов
- Обеспечивают равномерную конвекцию и распределение температуры в целом внутреннем пространстве камеры, чем достигается повышение качества продукции
- Система увлажнения обеспечивает необходимую влажность
- Доскональная очистка внутреннего пространства благодаря системе чистки
- Система управления PSS SCH оптимально управляет отдельными частями оборудования
- Подвижные части и система обогрева находятся за защитными кожухами
- Полированная поверхность
- Простая и быстрая дезинфекция



PSS SCH универсальные термокамеры предназначены для цехов пищевой промышленности и их главной функцией является термическая обработка мясных и других пищевых изделий. Это оборудование значительно упрощает работу на предприятиях мясной промышленности, потому что позволяет произвести термообработку в одном комплексном производственном цикле, включая покраснение, сушку, копчение и варку. PSS SCH позволя-

ют изготовить конечный продукт высокого качества. Манипуляционные рамы равномерно заполняются мясными изделиями, подготовленными к термической обработке и помещаются в универсальную термо-камеру PSS SCH. Внутри камеры циркулирует смесь пара, дыма и воздуха проходя сквозь отдельные рамы. PSS SCH обеспечивают равномерную конвекцию и распределение температуры в целом внутреннем пространстве камеры,

чем достигается повышение качества продукции. Дымогенератор является частью PSS SCH, так же как и система увлажнения, которая обеспечивает необходимую влажность внутри камеры. Система очистки обеспечивает доскональную чистку внутреннего пространства. PSS SCH возможно изготовить согласно требований заказчика с левосторонней или правосторонней дверью.

| ПАРАМЕТРЫ | SCH 1 | SCH 2 | SCH 3 | SCH 4 | |
|-------------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|----------|
| Мощность коптильной камеры | 28 кВт | 54 кВт | 81 кВт | 108 кВт | |
| Мощность варной камеры | 27 кВт | 53 кВт | 80 кВт | 107 кВт | |
| Вес оборудования | 1 380 кг | 1 900 кг | 2 400 кг | 3 100 кг | |
| Основные размеры | A | 1 620 мм | 1 620 мм | 1 620 мм | |
| | B | 2 080 мм | 2 080 мм | 2 080 мм | |
| | C | 1 235 мм | 2 300 мм | 3 375 мм | 4 445 мм |
| | D | 1 330 мм | 2 395 мм | 3 470 мм | 4 540 мм |
| | E | 2 645 мм | 2 645 мм | 2 645 мм | 2 645 мм |
| | F | 3 315 мм | 3 315 мм | 3 715 мм | 3 715 мм |
| Производительность | 600-800 кг/8ч | 1 200-1 600 кг/8ч | 1 800-2 400 кг/8ч | 2 400-3 200 кг/8ч | |
| Количество рам | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Напряжение сети | 3/PE/N 230/400V 50Hz TN-S | 3/PE/N 230/400V 50Hz TN-S | 3/PE/N 230/400V 50Hz TN-S | 3/PE/N 230/400V 50Hz TN-S | |
| Нормир. переменное напряжение | 230/400 V ± 10% | 230/400 V ± 10% | 230/400 V ± 10% | 230/400 V ± 10% | |
| Напряжение управления | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V | |

Управление

PSS SCH универсальные термокамеры управляются с помощью микропроцессорной системы управления, которая позволяет выставить необходимую программу. Такая система позволяет сохранить в памяти до 99 программ, причем каждая из них может содержать до 20 шагов. При помощи системы управления PSS SCH возможно оптимально управлять отдельными частями оборудования.

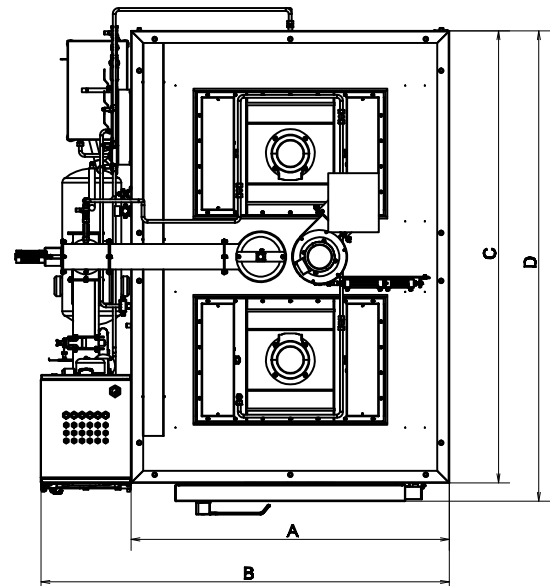
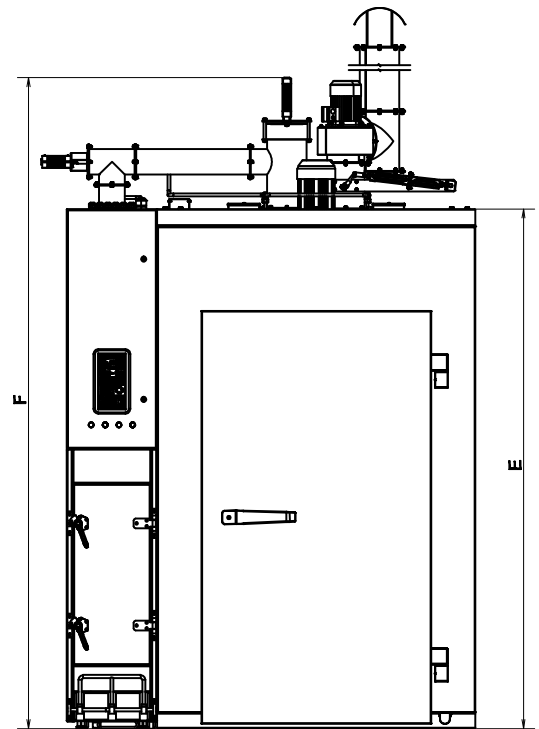
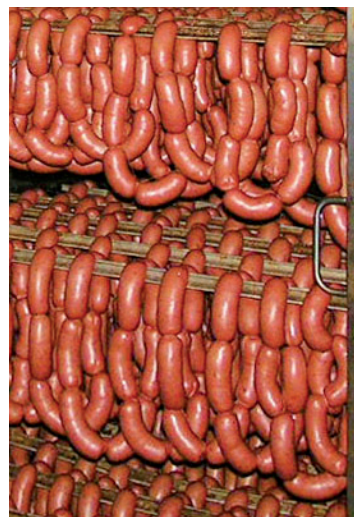
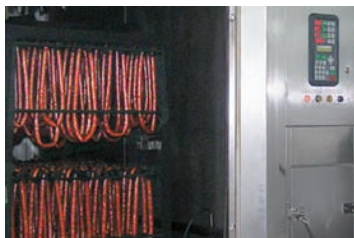
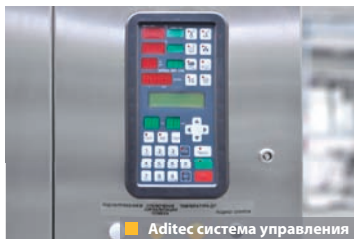
Безопасность и манипуляция

PSS SCH соответствуют нормам EU. Подвижные части и система обогрева находится за защитными кожухами и

оснащены предохранительными элементами, которые защищают от травматизма обслуживающий персонал и взаимного повреждения отдельных частей оборудования.

Гигиена и дезинфицирование

PSS SCH универсальные термокамеры изготовлены из пищевой нержавеющей стали AISI 304 и все внутренние и наружные поверхности, которые вступают в контакт с продуктом – полированные. Идеальная герметичность и ровная поверхность сводит к минимуму возникновение бактерий и позволяет произвести простую и быструю чистку.



Опции

- Подключение к ПК
- Манипуляционные рамы
- Колбасные палки (вешала)