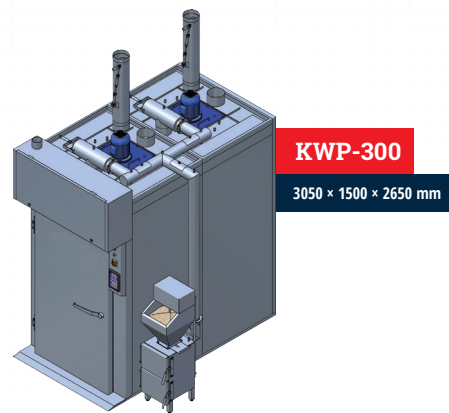
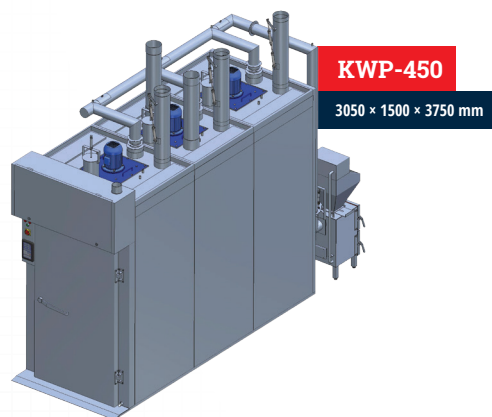
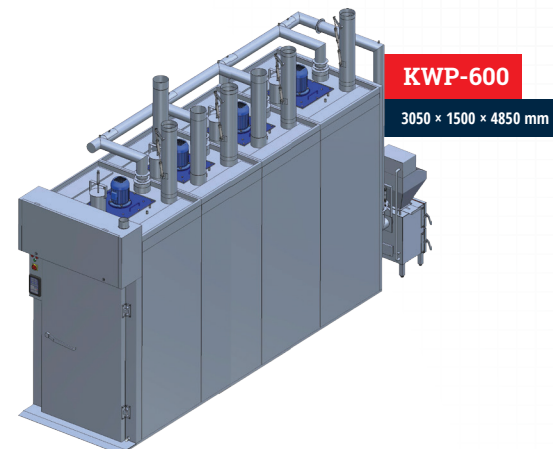




KWP-300
3050 × 1500 × 2650 mm



KWP-450
3050 × 1500 × 3750 mm



KWP-600
3050 × 1500 × 4850 mm

W PAKIECIE „PREMIUM LINE” KLIENT OTRZYMUJE:

- Komplet wózków wraz z kijami (w wersji wertykalnego obiegu powietrza) oraz kijami i siatkami (w wersji horyzontalnego obiegu powietrza)
- Rury kominowe wraz z obróbkami dekarскими do wysokości 5 metrów od posadzki
- Pakiet serwisowy „PREMIUM LINE” - dostępność 24/7, 24 godzinny czas reakcji serwisu,
- 2 lata pełnej opieki gwarancyjnej, bezpłatne przeglądy gwarancyjne.



KWP-450
3050 × 1500 × 3750 mm

Komora wędzarnicza przeznaczona jest do obróbki termicznej **wędlin, mięs, drobiu, ryb i serów**. Podstawowe procesy to: **suszenie, wędzenie, parzenie, pieczenie i schładzanie**.

Urządzenia wykonywane są w wersjach jedno i wielowózkowych, w całości z wysokogatunkowej stali kwasoodpornej.

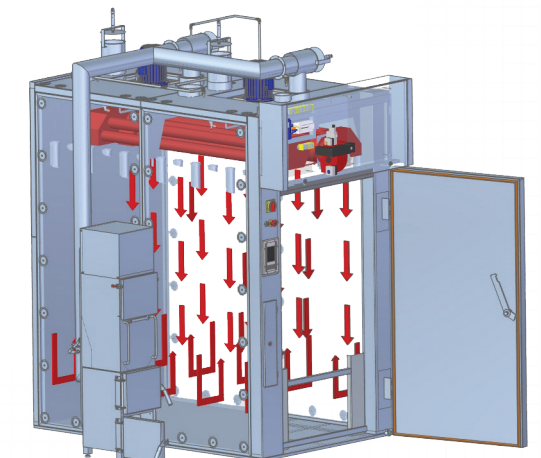
Na życzenie klienta wykonujemy komory przelotowe z drzwiami prawo- lub lewoskrzydłowymi. Wykonujemy komory w dowolnym układzie. Poza standardowymi wymiarami wykonujemy urządzenia na zamówienie klienta, dopasowując gabaryty do wolnej przestrzeni w zakładzie.

Dodatkową możliwością adaptacji naszych komór do wymagań klienta jest opcjonalne doposażenie urządzenia w dodatkowe palniki lub grzałki elektryczne, dzięki którym komora uzyskuje funkcję piekarnika. Każda komora wyposażona jest w dymogenerator z systemem zabezpieczającym przed zapaleniem zrąbków wędzarniczych, system automatycznego mycia oraz wysokiej klasy sterownik mikroprocesorowy z możliwością rejestracji procesów.

Modułowa konstrukcja komór pozwala na budowę urządzeń wielowózkowych. Każdy z modułów wyposażony jest w oddzielny zespół nadmuchiwo - wyciągowy, co wraz z optymalnie ukierunkowanym obiegiem powietrza zapewnia utrzymanie równomiernej temperatury w produktach w całej komorze, jak również równomierną barwę wędzenia.

Komora wędzarnicza zbudowana jest z izolowanych termicznie elementów, które skrócone razem tworzą hermetyczny korpus. Warstwa izolacji to 50 mm w przypadku ścian bocznych, 70 mm w przypadku sufitu oraz 100 mm w przypadku powierzchni frontowych (drzwi i ościeżnica). Drzwi wyposażone są w podwójne zawiasy, które unoszą drzwi podczas otwierania. System ten pozwala docisnąć dolną krawędź uszczelki do ościeżnicy. Takie rozwiązanie umożliwia zastosowanie stałego najazdu ułatwiającego codzienne użytkowanie.

System bezpieczeństwa pozwala otworzyć komorę od wewnątrz. Drzwi dostępne w wersji prawej i lewej. Podłoga zbudowana jest z ramy wykonanej z profili zamkniętych, umożliwiającej wjazd nawet najcięższych wózków spotykanych w przemyśle spożywczym. Powierzchnię podłogi stanowi arkusz o grubości 5 mm. Całkowita grubość podłogi wraz z izolacją to 30 mm.

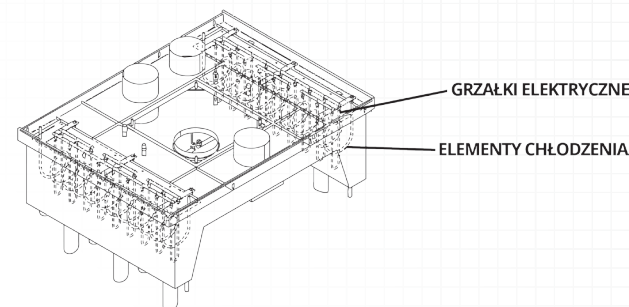


Model	KWP-150	KWP-300	KWP-450	KWP-600
Energia grzewcza	olej opałowy / gaz ziemny lub płynny / energia elektryczna / para technologiczna			
Moc grzewcza	30 kW	54 kW	80 kW	108 kW
Procesy	Osadzanie / Suszenie - 0-80°C / Suszenie wraz z wędzeniem / Wędzenie - 0-99°C Wędzenie z parzeniem / Parzenie - 0-90°C / Pieczenie - 0-90°C / Przewietrzanie Schładzanie - 60°C - do temp. otoczenia			
Procesy opcjonalne	Pieczenie - 0-180°C			
Wariant obiegu powietrza	cyrkulacja wertykalna / cyrkulacja horyzontalna			
Sterownik mikroprocesorowy	Mikster MCC-100 / Mikster INDU iMAX 500			
Ilość wózków wędzarniczych	1 szt.	2 szt.	3 szt.	4 szt.

Głównym elementem komory stanowiącym jej zaplecze technologiczno-funkcjonalne jest jej sufit. Unikalna konstrukcja, odpowiada za harmoniczną cyrkulację powietrza w całej objętości komory oraz stanowi szkielet dla montażu wyposażenia. W komorach wędzarniczych naszej produkcji każdy moduł stanowi bazę dla obróbki jednego wózka i wyposażony jest w indywidualny:

- wentylator
- wymiennik ciepła
- układ zasysający świeże powietrze
- układ zasysający dym
- układ wylotowy,
- układ produkcji pary
- układ mycia i utrzymania higieny
- układ zimnego suszenia
- układ chłodzenia dymu (opcja dodatkowa)
- układ cyrkulacji horyzontalnej (opcja dodatkowa)

Komory wyposażone są w pełni automatyczny system mycia i utrzymania higieny. Zbudowany jest on z hydroforu, precyzyjnego dozownika płynu myjącego oraz licznych dysz myjących pozwalających na umycie wszystkich kluczowych elementów urządzenia.



Pojemność:

2 wózki wędzarnicze o wymiarach zewnętrznych
1000 x 1000 x 2000 mm

Sterowanie:

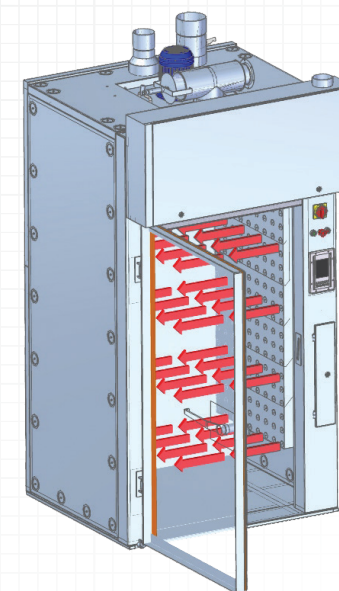
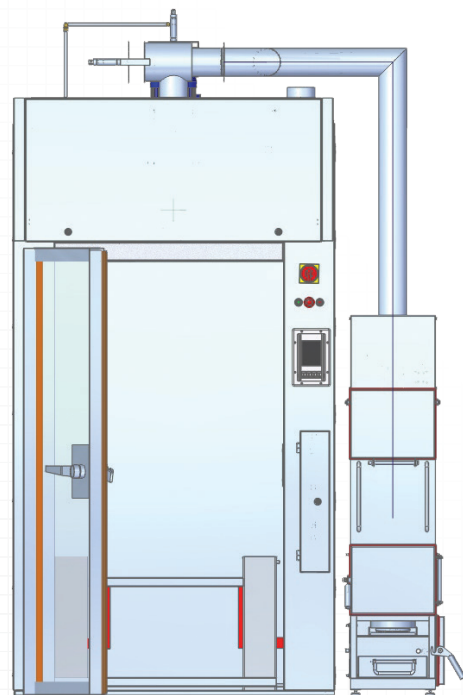
System sterowania oparty na sterowniku MIKSTER INDU iMAX 500. Pozwala kontrolować i modyfikować wszystkie kluczowe parametry pracy komory, takie jak: czas procesu, temperatura (komory, batonu, dymu), wilgotność, prędko wentylatorów, stan urządzeń peryferyjnych (dymogeneratora, klap zaciągowo-wylotowych, układu chłodzenia etc). Układ sterowania standardowo wyposażony jest w program rejestracji i monitoringu pozwalający na ciągły podgląd online pracy komory wędzarniczej. Rejestracja obejmuje wszystkie parametry pracy komory w tym stany przekaźników sterowania oraz zużycia paliwa.

Układ zimnego dymu (opcja dodatkowa):

System tworzą 3 główne elementy:

1. nierdzewny parownik (element chłodzący) zabudowany wewnątrz sufitu komory wędzarniczej,
2. skraplacz – zainstalowany na zewnątrz urządzenia, występujący w 2 odmianach
 - w formie chłodnicy – odprowadzający ciepło do atmosfery
 - w formie nagrzewnicy wody – oddający ciepło do układu ogrzewania budynku
3. sprężarka – stanowiąca „maszynownię” układu

Układ napełniony środkiem chłodniczym R507. Pozwala na wychładzanie całego urządzenia w trybie ciągłym. Standardowa temperatura pracy to 18°C



Układ horyzontalnego obiegu powietrza (opcja dodatkowa):

System stworzony z myślą o przetwórstwie produktów leżących na siatkach lub tacach (np., pasztety, płyty łososia, sery etc) w których normalna (wertykalna) cyrkulacja powietrza nie jest możliwa.

Modyfikacje w stosunku do standardowej komory wędzarniczej dotyczą:

1. sufitu, w którym zamontowano odchylane pneumatycznie kierownice ciągu wentylatora, pozwalające na ukierunkowanie przepływu powietrza ze strony prawej na lewą i odwrotnie, oraz
2. montażu specjalnych bocznych kurtyn nadmuchowo -wyciągowych, które pozwalają na optymalizację przepływu powietrza.

Dymogenerator:

Wymiary: 1500 wys, 853 dł, 478 szer.

Paliwo: zrębki wędzarnicze

Materiał: konstrukcja stal nierdzewna 304, palenisko ze stali żaroodpornej

Automatyczne rozpalamie: grzałka + wentylator nadmuchowy

Automatyczny system gaszenia, odcięcie dopływu powietrza + strażak

Przeciwdziałanie zawieszaniu wiórków: siłownik pneumatyczny + 3 mieszadła

Sterowanie: ciągła kontrola parametrów dymu

Rura odprowadzania dymu: fi 130

Wydajność: obsługa 4 standardowych wózków wędzarniczych

100 % hermetyczna konstrukcja

