



Räucherkammer mit Zentralventilator UKM CENTRAL

❑ Verwendung der Kammer:

- Sind für industrielle Produktion der Räucherware bestimmt,
- Erlauben thermische Bearbeitung der Räucherware auszuführen (Würstchen, Bratwürste, Knackwürste, Salami, Schinken, Fleisch, Geflügel, Fisch, Käse), d.i. Röten, Erwärmung, Räuchern, Kochen und Braten ohne weitere Manipulation,
- Sind günstige für thermische Bearbeitung des Schinkens (Kochen, Schmoren) und andere ähnliche Produkte in undurchlässigen Därmen oder in Formen.
- Für Räuchern mit Kaltrauch ist möglich die Anlage mit einem Kühlregister ausgerüstet. Es ermöglicht Bearbeitung Fisch, Käse und Spezialitäten. Kühlung ist integriert nach Technologie situierte außen der Anlage.
- Erlauben Bearbeitung der Produkte auch auf Röste, eventuell in Formen.

❑ Vorteile und Vorzüge:

- Ganz Volumen der zirkulierten Luft geht durch Austausch (Wärme-, eventuell Kühlaustauscher) plazierte in der Technologie, die auf Dach oder hinten der Kammer situiert können sein.
- Temperatur und Feuchtigkeit der zirkulierten Luft sind in ganzem Volumen dieselbe.
- Bei den Kammern mit Kühlung sind eine perfekte Separation der Kondensatwasser (Tropfenseparator) und seine Ableitung besorgt.
- Die Kammer ist aus rostfreiem Material für Lebensmittelindustrie erzeugt.
- Die optimale Luftströmung, Geschwindigkeit und Richtung der zirkulierten Luft sind die Elementarvoraussetzungen für gleichmäßige Verteilung der Temperatur und Feuchtigkeit in der Kammer. Diese ist vor allem durch folgende Begünstigungen erreicht :
 - Fortgeschrittene Computersimulation der Luftströmung in der Kammer während Vorschlagsphase.
 - Konstruktionslösung der Technologie – Wechselklappen, Abschirmungen der Düsen in Blasenkanäle und Abschirmungen des Säugungskanals sind während der Installation so eingestellt, damit Luftströmung, Feuchtigkeit und Temperatur in allen Punkten des Raumes der Kammer optimal sind.
 - Modernes Steuerungssystem.
 - Optimierende Gestalt der Luftwege –vermeidet Ablagerung der Unreinheit in der Technologie.

❑ Anordnung der Kammern:

nach:

Plazierung der Technologie

- Oben der Kammer
- Hinten der Kammer
- Atypische Plazierung (oben und hinten)

Anordnung der Wagen

- In einer Reihe: UKM2103, UKM2104, UKM2105, UKM 2106
- In zwei Reihen: UKM21022, UKM21032, UKM21042, UKM21052

Anstellung der Türe

- Aus eine Seite

- Aus beide Seite (durchgängige Tunnelausführung)

Beheizung der Kammer

- Elektrisch (E)
- Gas (G) – Erdgas, Leuchtgas, Propan, Propan-Butan
 - indirekte Beheizung mit Gaswärmeaustauscher
 - direkte Gasbeheizung
- Öl (Ö) – (Brenner Weishaupt, nach Anspruch auch Brenner Herrmann)
- Dampf
- kombinierte – z. B. Dampf + elektrische (höhere Temperatur für Braten), Gas + Dampf

Extraausrüstung:

- Pneumatische Türöffnung
- Durchgängige Ausführung – Tunnelausführung mit Türen auf beide Seite
- Zusätzliche Beheizung für Braten
- Integrierte Kühlung für Kaltrauch
- Signalisierung der geöffnete Türe
- Transportsystem für Wagenverschiebung
- Integrierte Duscheinrichtung
- Integrierte Gully im Boden der Kammer für Ablauf der Abwasser bei Duschen oder Reinigung
- Regulator TP 1010 TouchScreen
- Regulator PP 420

Steuerung der Kammer:

- Mikroprozessorsteuerungseinheit - Regulator (MIC 2420 oder TP1010 mit TFT Display), 100 Programme (Möglichkeit eigene Programme aufstellen), zu jedem Schritt des Programms kann verlangte Temperatur in Kammer, in Kern, Feuchtigkeit, Drehung des Ventilators, Kochen nach „Delta-T“ und Zeitlänge des Schrittes programmiert sein.
- Einstichfühler für Messung der Temperatur in Kern des Produktes.
- Psychrometer für Messung der Feuchtigkeit.
- Modern Mikroprozessorsteuerungssystem der Kammer sichert optimalen Verlauf der Temperatur, Feuchtigkeit, Geschwindigkeit und Richtung der Luftströmung, Säugung der Frischluft und Austausch der zirkulierten Luft.
Mikroprozessorsteuerungseinheit - Regulator (MIC 2420 oder TP1010 mit TFT Display), erlaubt 100 Programme starten, jede kann 20 Schritte haben.
Bei Aufstellung des eigenen Programms kann es jedem Schritt verlangte Temperatur in Kammer, in Kern, Feuchtigkeit, Drehung des Ventilators, Kochen nach „Delta-T“ und Zeitlänge des Schrittes programmiert sein.
- Einstichfühler für Messung der Temperatur in Kern des Produktes
- Psychrometer für Messung der Feuchtigkeit

❖ Funktion:

- Dem Elementaranspruch an die Kammer ist Aufrechthaltung der eingestellte Temperatur und Feuchtigkeit in der Kammer.
- Dem Arbeitsmedium ist strömende Luft, die auf verlangten Parametern umgeformte ist und durch Strömung vorbei der Produkte, sie erwärmt, erkalt oder trocknet.
- Beheizung (Kühlung) – auf verlangte Temperatur
- Räuchern (ununterbrochenes Einblasen des Rauches nach Kammer)
- Trocknen (durch Säugung der Frischluft und gleichzeitigen Abzug der feuchten Luft aus Kammer, eventuell Gefriertrocknung mit Kühlregister)
- Kochen (Wasser- oder Dampfeinspritzung)

❖ Parametern der Anlage:

- Temperatur in Kammer : Umfang der Temperatur in Kammer: 18 – 100°C
- Feuchtigkeit in Kammer: Umfang der Feuchtigkeit in Kammer: 40 – 95%
- Leistung der Heizung: 30kW/Wagen
- Leistung der Kühlung: 7,5 kW/Wagen