



AEROMAT

Celulele de fierbere și afumare VEMAG



*soluția profesională
pentru realizarea
de randamente
superioare în
procesarea termică
a preparatelor
din carne*

*O calitate înaltă presupune
construirea utilajelor
din materiale de primă calitate.*

Darimex, unul dintre cei mai apreciați furnizori de utilaje pentru industria cărnii din România, a reușit să implementeze cu succes în fabricile noastre de mezeluri celulele de fierbere și afumare Vemag, care s-au dovedit de-a lungul timpului, prin calitate și performanțe, parteneri de nădejde pentru producătorii români. În această ediție, specialiștii Darimex ne explică importanța celulelor de fierbere pentru obținerea unor randamente superioare în procesarea termică a preparatelor din carne care să cucerească prin gust și calitate fiecare consumator în parte.

AEROMAT – combined installation for the thermal treatment of foodstuffs

Regardless of the thermal treatment your product requires - with a VEMAG AEROMAT, you will soon be mastering even the most complicated process sequences with complete success. In addition to basic functions like reddening, drying, smoking, cooking and boiling, it is also perfectly straightforward to perform additional functions like baking, cooling and cold-smoking as options. In a nutshell: the VEMAG AEROMAT represents 100 % quality, reliability and economy.

Celula propriu-zisă, precum și agregatele mărcii VEMAG AEROMAT sunt produse în totalitate din oțel inoxidabil tip 1.4301 (AISI 304), interioarele fiind dintr-un oțel inoxidabil special tip 1.4571 sau AISI 316Ti. Pereții camerei, cu o grosime de 82 mm, dau o stabilitate deosebită construcției. Pentru izolare s-a apelat la introducerea între peretele exterior și interior a spumei de poliuretan, tehnologie împrumutată din construcția avioanelor, asigurându-se izolarea perfectă, împiedicându-se pierderi de căldură și de energie.

Deoarece în interiorul pereților izolați cu spumă poliuretanică nu apare niciun fenomen de condens, durabilitatea acestor pereți este practic asigurată pentru tot timpul folosirii. Camerele de fierbere și afumare de acest tip se livrează sub formă de panouri individuale care se montează fără dificultate în spațiile de producție.

Noutatea tehnică a acestor camere se explică prin existența unui agregat central de pregătire a aerului cu un sistem integrat de încălzire format din tuburi aplatizate, care asigură o valorificare superioară a energiei folosite prin mărirea suprafeței

care vine în contact cu aerul circulat. Acest sistem centralizat de pregătire a aerului necesar procesului termic este practic indiferent de numărul de cărucioare existent în celule, de la 2 la 16 cărucioare de exemplu.

O altă noutate tehnică introdusă de firma VEMAG este aceea a reglării circulației aerului pregătit pentru fierbere și afumare cu un sistem de clapete de dirijare. Aceste clapete asigură schimbarea sensurilor de circulație a aerului cald prin celule de circa 10 ori pe minut. Prin aceste modificări ale fluxului de aer se asigură practic o fierbere și afumare uniformă a produselor din interiorul celei iar în afară de uniformitate în fierbere și afumare se obține și o reducere a timpului de procesare pe fiecare șarjă.

Un alt element pozitiv al sistemului centralizat de pregătire a aerului în celulele VEMAG este acela al creșterii nivelului de igienă prin curățarea rapidă și eficientă a acestor tuburi plate, în comparație cu vechiul sistem cu o multitudine de aripioare subțiri și greu de curățat după depunerea reziduurilor de fum. Procesul de igienizare este ușurat și prin formele interioare ale camerei care sunt rotunde și prin panta de 0,5 procente a podelei celei, podeaua fiind înclinată spre ușă. Practic, orice element interior al celei este curățat prin sistemul automat de curățare.

Celula poate fi livrată cu ușă clasică, cu balamale sau cu o ușă care se acționează hidraulic prin ridicarea deasupra celei. Celulele pot fi dotate cu podeste de introducere a cărucioarelor în celule sau pot fi îngropate la nivelul solului în așa fel încât introducerea cărucioarelor să poată fi efectuată direct.

Sistemul de curățare poate fi montat direct pe celulă sau se poate apela la o pompă cu spumă acționată de un injector de abur.

La cerere celula poate fi dotată cu:

- instalație de coacere, temperaturi de până la 140 grade Celsius;
- instalație de fum rece;
- dușarea mărfii în celulă;

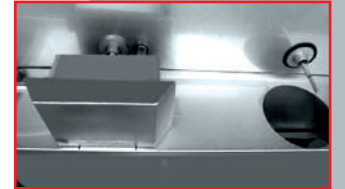
- sifon de scurgere în interiorul celei;
- instalație de cântărire a cărucioarelor;
- sisteme de curățire a fumului;
- sistem de dirijare a cărucioarelor tip gondolă (suspendate);
- sistem tranzit cu ușă dublă (intrare/ieșire);
- deschiderea ușilor automată;
- fereastră de vizionare a mărfii, montată în ușă.

Sistemul de curățare a aerului evacuat din celulă în urma procesului de afumare și fierbere corespunde cu normele de protecție a mediului practicate în CE, se poate realiza montarea de catalizatoare sau un sistem de ardere ulterioară a aerului evacuat. În ceea ce privește procesul de afumare firma VEMAG asigură generatoarele de fum de mai multe tipuri:

- Generatoare care folosesc rumeguș sau așchii;
- Generatoare care obțin fumul prin frecarea lemnelor (sistem integrat);
- Pulverizarea de fum lichid (sistem integrat).

Generatoarele de fum Vemag oferă posibilitatea filtrării fumului care se obține din generatorul de fum clasic printr-o pânză de apă.

Computerul Siemens Symatic, folosit în prezent, asigură supravegherea automată a tuturor proceselor de producție de la acționările electrice și pneumatice până la procesul de obținere a fumului și curățirea fumului. Prin cuplarea la sistemul LDS se poate asigura supravegherea complet automatizată și înregistrarea într-un calculator a tuturor proceselor de producție până la 30 de astfel de instalații. Toate datele de proces pot fi stocate și prezentate și în formă grafică existând practic un istoric al produselor realizate, totul se integrează într-un sistem modern, de calitate și eficient care să aducă producătorilor randamente superioare în obținerea preparatelor din carne.



*Marea majoritate
a fabricilor
de mezeluri din
România
au implementat
soluțiile oferite
de celulele de fierbere
și afumare VEMAG*

Str. I.C. Brătianu nr. 17
(fosta Vasile Roaită),

Otopeni

Tel.: 021 352 07 54;
021 352 07 55;
021 352 07 56

Fax: 021 352 07 59

E-mail: office@darimex.ro

info@darimex.ro

www.darimex.ro

darimex
concept