

VEMAG
ANLAGENBAU

Instalația de decongelare rapidă

VEMAG



**O soluție pentru
creșterea eficienței
în decongelarea
cărnii
și a păsărilor
congelate**



The thawing installation - for everything that's deep frozen

If you want to thaw deep frozen meat, fish or poultry economically and reliably whilst maintaining the best quality - the VEMAG Thawing Installation achieves this objective for you. Whether quarters of beef, halves of pork, poultry or meat and fish in blocks, with or without packaging, the thawing installation is ideally suited to your product. The cooling option allows you to use the thawing installation also as a storage room, switching automatically to store mode after thawing. Like all VEMAG installations, the thawing installation is characterised by quality, safety and profitability.

Toți procesatorii de carne doresc decongelarea cărnii congelate sau a păsărilor congelate într-o deplină siguranță din punctul de vedere al igienei cărnii, așa-zisa decongelare sigură, un proces rapid și eficient cu pierderi cât mai reduse.

Instalația de decongelare VEMAG rezolvă această dorință a procesatorilor, fie că este vorba de carne de vită sau carne de porc, carne de pasăre, congelată în blocuri sau individual, inclusiv în piese anatomiche, cu ambalaj sau fără ambalaj.

Procesul de decongelare se poate organiza prin decongelarea cu insuflarea de aer cald, în prealabil umidificat în celula de decongelare. Marfa obținută în urma decongelării poate fi depozitată în spațiul de decongelare sau poate fi transferată în alte spații cu frig ale unității de producție.

Sistemul de decongelare cu aer rece în același timp randamente optime și siguranța produsului decongelat în concordanță cu prevederile normelor de igienă alimentară.

Produsele supuse procesului de decongelare, ambalate sau dezambalate, se încălzesc cu un flux de aer eliminându-se posibilitatea unei încălziri exagerate în interiorul sau exteriorul produselor. Datorită încălzirii într-un aer umidificat, pierderile în greutate nu depășesc procentul de 1 % la finalul decongelării, chiar dacă se dorește o accelerare a procesului de decongelare.

Contaminarea cu bacterii prin răcirea cu aer este foarte redusă în comparație cu decongelarea cu abur sau cu apă caldă care în mod sigur vor provoca o contaminare a produsului supus decongelării.

Produsele rezultate în urma decongelării prin acest procedeu nu conțin fenomene de oxidare sau de uscare excesivă a suprafețelor. De asemenea, se constată o stabilizare a culorii produselor, în special a produselor sensibile la diferențe de temperatură.

Procesul de decongelare este în totalitate automatizat, cu ajutorul calculatorului MICROMAT C7-400 pus la dispoziție de firma SIEMENS. Prin calculator se reglează timpul de expunere a mărfii, temperatura aerului și umiditatea prin sistemul automatizării intervalelor procesului de decongelare.

Printr-un sistem de senzori care măsoară temperatura la suprafața produselor și în interiorul produsului supus decongelării calculatorul reglează și optimizează procesele de decongelare. Încă o dată subliniem, în afara avantajului randamentelor în producție pierderi de sub un procent din greutate, siguranța procedurii din punctul de vedere al reglementărilor de igienă sanitar-veterinară și alimentară. Foarte importantă pentru acest proces este și funcționarea automată a instalațiilor care la atingerea unor temperaturi introduse în calculator pentru suprafața exterioară și a interiorului produselor oprește automat funcționarea instalației. Reluarea procesului de decongelare se efectuează atunci când modificările de temperatură necesită acest lucru.

La terminarea acestui produs marfa decongelată poate fi introdusă imediat în producție sau se poate depozita în depozite adec-

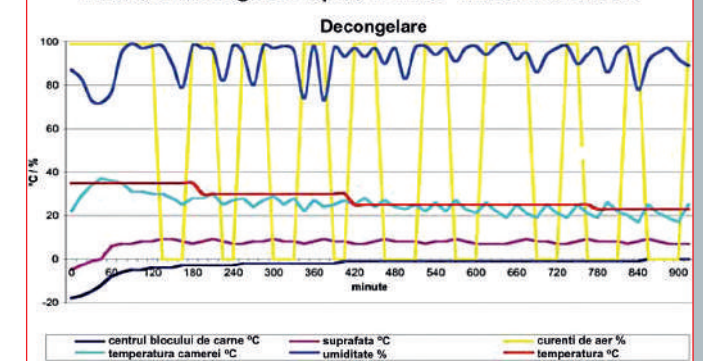
vate. Temperaturile necesare procesului de decongelare se introduc în calculator iar acest proces de funcționare a instalației în funcție de temperaturile stabilite se reglează automat. Temperaturile sunt corelate cu timpul de decongelare și indicațiile tehnologice pentru asigurarea calității procesului de decongelare. Circulația aerului în celulă este, de asemenea, automatizată, aerul circulând fără a atinge limite critice pentru produsul ce urmează a fi decongelat. Automatizarea circulației aerului, reglarea acestui parametru de către calculator contribuie și ea la economia de energie. Instalația de decongelare poate fi montată într-un spațiu pus la dispoziție de procesator sau pereții camerei din panouri acoperite cu oțel inoxidabil pot fi livrate tot de firma VEMAG. Instalația de decongelare poate fi livrată și cu opțiunea de depozit frigorific. Introducerea mărfii în spațiul de decongelare se poate face cu încălzirea cu rafturi sau marfa poate fi introdusă pe steluțele montate în acest spațiu. Calculatorul MICROMAT C7-400 poate fi conectat la sistemul LDS de înregistrare a proceselor de decongelare în vederea reconstituirii istoricului producției și identificarea șarjelor de producție.

Prezentăm pe scurt schema unui proces de decongelare pentru blocuri de carne congelată înălțime 120 mm, care după 4 ore ating o temperatură în centrul blocului de minus 2 grade Celsius și după alte 10 ore 0 grade Celsius. Procesul începe cu o temperatură a aerului de 35 de grade Celsius care treptat se reduce până la plus 5 grade Celsius. Umiditatea recomandată pentru acest proces este de circa 98%. Durata de decongelare variază de la produs la produs.

VEMAG
ANLAGENBAU



Instalație decongelare rapidă VEMAG - Masurarea caldurii



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

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