

ИННОВАЦИЯ КОПТИЛЬНОЙ КАМЕРЫ MAUTING С ГОРИЗОНТАЛЬНЫМИ ПОТОКАМИ УКМН

Коптильная камера с горизонтальными потоками воздуха, позволяет термическую обработку мясной продукции прежде всего на решётках в диапазоне температуры - покраснение, прогревание, сушку, копчение и варку без необходимости любого передвижения продукции.

Камеры пригодны для термообработки всех видов продуктов находящихся в горизонтальном положении на решётках, как например мясное филе, джерки, рыба, сыр, тофу и прочее.



Сама **инновация** заключается в **применении вертикальных зазоров**, для обеспечения **оптимальных**, полностью **горизонтальных потоков** воздуха.

Благодаря вертикальным зазорам, можно использовать **тележки с любым количеством ярусов**, без необходимости настройки зазоров. Так-как **воздух поступает в камеру через довольно большую площадь**, удаётся в таком оборудовании **устранит разницу в обработке между** продуктами находящимися на окраине и по середине тележки.

Коптильная камера УКМН обеспечивает оптимальные потоки, скорость, направление и замену циркулирующего воздуха во всех ярусах тележки.

У коптилки УКМН свой циркуляционный вентилятор отдельно для каждой тележки и все камеры всегда оснащены вытяжным вентилятором.



Горизонтальная камера MAUTING УКМН обеспечивает

- Горизонтальные потоки воздуха для оптимальной обработки продуктов на решётках
- Чередование подачи и отсасывания воздуха с левой и с правой стороны
- Равномерное распределение потоков из всех зазоров на стенах
- Тщательную и равномерную обработку продуктов
- Независимость расположения ярусов на тележке

