

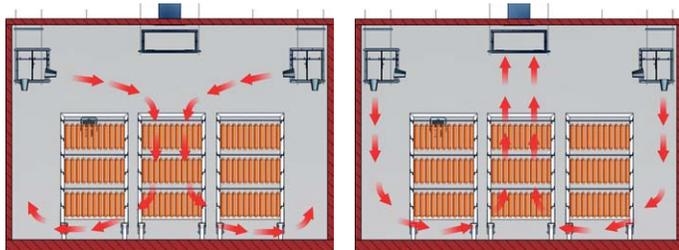
MAUTING Câmaras climatizadas

Sistemas de circulação de ar: Conforme o tipo da construção da estufa, podem ser usados vários sistemas de circulação de ar na estufa:

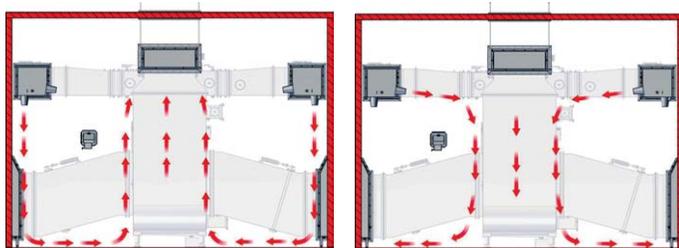
1. DAF e CrossFlow asseguram a mais precisa secagem, igual em todas as partes da estufa, e a maior redução de umidade possível sem impacto na qualidade dos produtos. O sistema possibilita regular a distribuição de ar circulando de cima ou de baixo, para assegurar a secagem dos produtos mais rápida para a atividade aquosa desejada, reduzindo risco de aparência de anel de desidratação nos produtos.

2. O sistema DAF (Dual Air Flow system) – o ar circulante que entra na estufa é direcionado, em ciclos, no sentido horizontal para acima dos carrinhos de defumação, e no sentido vertical ao longo de paredes da estufa. A quantidade de ar vindo da parte esquerda e da parte direita é alterada, continuamente, de 30% até 70%.

❖ **Sistema DAF 1** – O ar é puxado para fora da estufa através de canais, localizados acima dos carrinhos.



❖ **Sistema DAF 2** – O ar é puxado para fora da estufa, em ciclos, através de canais, localizados acima dos carrinhos e ao longo de paredes da estufa.



Uso recomendado:

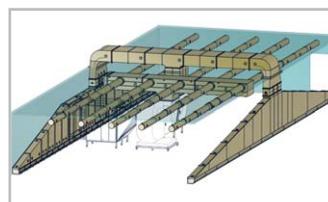
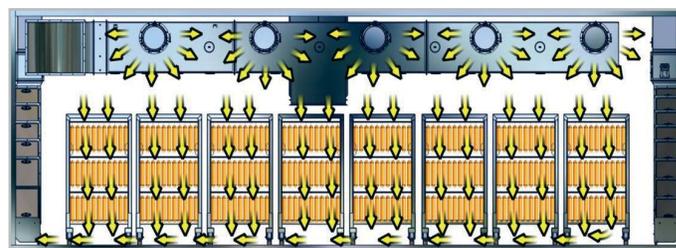
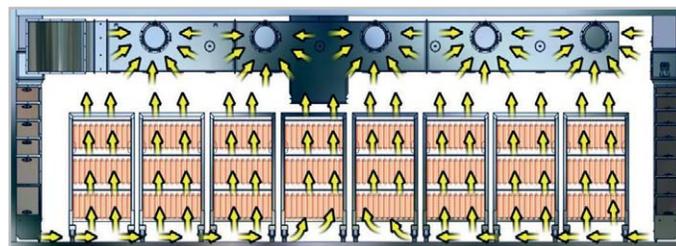
- Estufas de maturação defumadas KMZ para a primeira fase da fermentação.
- Estufas de maturação KMD para secagem e maturação.
- Para produtos fermentados, com nível alto de redução de umidade.
- Para produtos que necessitam de tratamento rápido e igual em todas as partes.
- DAF 1 é designado para estufas de maturação defumadas KMZ com até 2 linhas de carrinhos e para estufas de maturação KMD com até 7 linhas de carrinhos.
- DAF 2 é designado para estufas de maturação defumadas KMZ com até 4 linhas de carrinhos.

3. O sistema CrossFlow – o ar circulante é trazido para a estufa em ciclos: de cima, através de canais posicionados acima dos carrinhos; e sugado, através de canais localizados ao longo das paredes da estufa. O ar circulante é revertido conforme o programa escolhido e trazido de baixo para cima e sugado através de canais posicionados acima dos carrinhos.

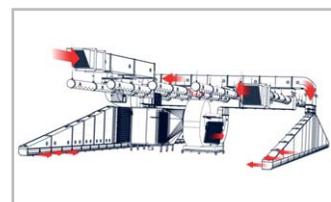
O sistema CrossFlow possibilita a secagem mais rápida para a atividade aquosa desejada, reduzindo risco de aparência de anel de desidratação nos produtos.

Uso recomendado:

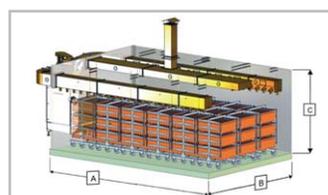
- Estufas de maturação KMD para secagem e maturação.
- Para maturação de produtos fermentados, com nível alto de redução da umidade.
- Para secagem e maturação de produtos com tratamento térmico, com nível alto de redução da umidade.
- Para produtos que necessitam de secagem rápida e igual em todas as partes.
- Para estufas de maturação KMD de grandes tamanhos.



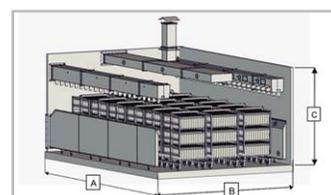
KMD – CrossFlow (Technology inside)



KMD – CrossFlow

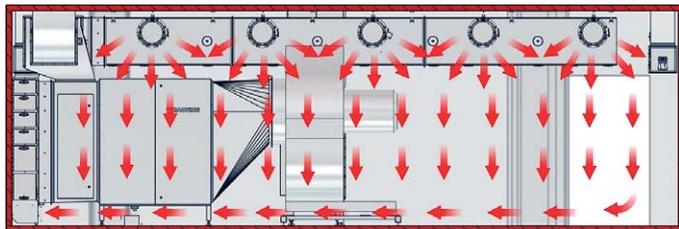


KMZ – DAF 1 (Rear Technology)



KMZ – DAF 2 (Rear Technology)

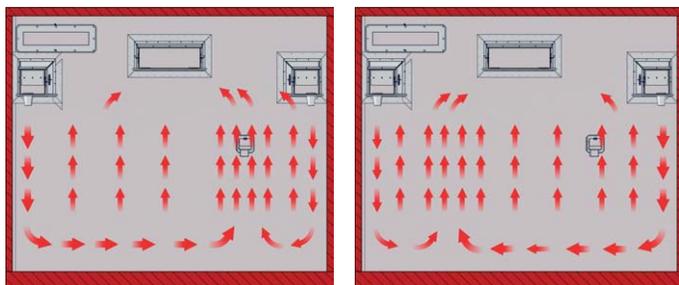
4. O sistema EquiFlow – o ar circulante é trazido para a estufa de cima através de canais posicionados acima dos carrinhos, e sugado através de 1 ou 2 canais localizados ao longo das paredes da estufa.



Uso recomendado:

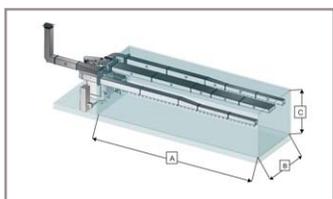
- Para finalizar a secagem e para maturação de produtos fermentados clássicos.
- Para finalizar a secagem de produtos fermentados, nos quais a primeira fase da fermentação foi feita na estufa de maturação defumada KMZ Classic.

5. O sistema Classic – o ar circulante é trazido para a estufa na direção vertical através de canais posicionados ao longo das paredes da estufa, e sugado através de canais localizados acima dos carrinhos. A quantidade de ar trazida da direção esquerda e da direção direita é alterada, em ciclos, de 30% até 70%.

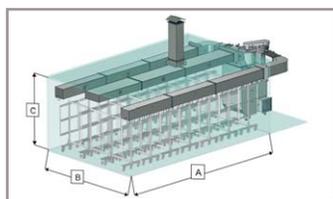


Uso recomendado:

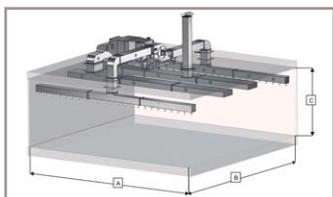
- Estufas de maturação defumadas KMZ, com requerimento de redução da umidade no máximo de até 3% em 24 horas, e com no máximo 2 linhas de carrinhos.
- Para produtos fermentados clássicos com requerimento de redução da umidade no máximo de até 1,5%, nas estufas de maturação KMD.
- Para estufas de descongelamento KMR.



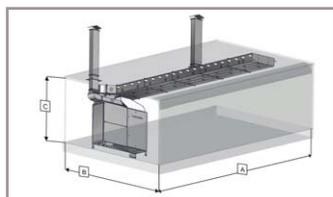
KMZ – Classic (Rear Technology)



KMZ – Classic (Rear Technology)

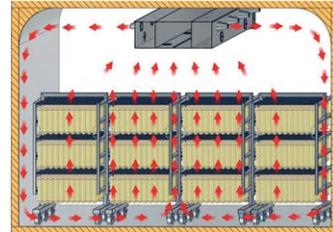
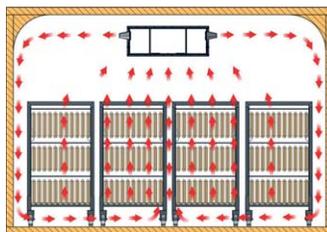


KMD – Classic (Technology on the Top)



KMD – Central (Technology inside)

6. O sistema Central – o ar circulante é distribuído através da seção central do canal, posicionada acima dos carrinhos (o canal consiste em 3 seções). A seção central do canal serve para sugar o ar da estufa, as duas seções laterais do canal servem para distribuição horizontal de ar para a estufa.



Uso recomendado:

- Estufas de maturação KMD – para finalizar a maturação de produtos clássicos fermentados e para secagem de produtos com tratamento térmico.
- Para produtos que exigem redução de umidade relativamente baixa.
- É possível usar em salas atípicas com formas irregulares, colunas, etc.
- Para estufas de descongelamento KMR.



KMD 150 – CrossFlow



KMD 220 – Classic



KMD 120 – Central

