



Udírenská komora UKM CENTRAL

❖ Využití komory:

- Jsou určeny pro průmyslovou výrobu uzenin
- Umožňují provádět tepelné opracování uzenářských výrobků (párky, klobásy, špekáčky, salámy, šunka, maso, drůbež, ryby, sýr), tj. červení, prohřívání, sušení, uzení, vaření a pečení bez další manipulace.
- Jsou vhodné pro tepelné opracování šunky (dušení, vaření) a podobných výrobků v nepropustných obalech, nebo ve formách.
- Pro uzení studeným kouřem je možné vybavit chlazením, což umožňuje např. opracování ryb, sýrů a specialit. Chlazení je integrováno do technologie umístěné mimo komoru, vymrazuje vlhkost z oběhového vzduchu.
- Umožňují opracování výrobků na roštích, případně ve formách.

❖ Hlavní výhody a přednosti:

- Veškerý objem oběhového vzduchu prochází přes výměník (tepelný popřípadě chladicí), který je umístěn v technologii, kterou je možno dát na strop komory, případně za komoru.
- Teplota a vlhkost oběhového vzduchu jsou v celém jeho objemu stejné.
- U komor s chlazením je zajištěno dokonalé odseparování kondenzátu (eliminátor kapek) a jeho odvod mimo komoru.
- Vyrobená z nerez materiálu splňující požadavky pro potravinářský průmysl.
- Optimální proudění, rychlost a směr oběhového vzduchu, což jsou základní předpoklady pro stejnoměrné rozložení teploty a vlhkosti v prostoru komory. Toho je dosaženo především díky:
 - Pokročilé počítačové simulaci proudění v komoře během návrhové fáze.
 - Konstruktivnímu řešení technologie – vario klapka, clony v dýzách dmýchacích kanálů a clony odsávacího kanálu jsou během instalace nastaveny tak, aby proudění, vlhkost a teplota byla ve všech místech komory optimální.
 - Modernímu řídicímu systému.
 - Optimalizovanému tvaru vzduchových cest – nedochází k usazování nečistot v technologii.

❖ Rozdělení komor podle:

Umístění technologie:

- nad komorou
- za komorou
- atypické umístění (nad i za)

Uspořádání vozíků:

- v jedné řadě: UKM2103, UKM2104, UKM2105, UKM 2106
- ve dvou řadách: UKM21022, UKM21032, UKM21042, UKM21052

Usazení dveří:

- z jedné strany
- z obou stran (průjezdové, tunelové)

Vytápění (ohřev) komory:

- Elektrické (E)
- Plynové (G) – zemní plyn, svítiplyn, propan, propan-butan
 - nepřímý ohřev s plynovým výměníkem tepla
 - s přímým plynovým ohřevem
- Olejové (Ö) – (hořáky Weishaupt, dle požadavku i Herrmann)
- Parní
- Kombinované – např. parní + elektrické (vyšší teploty pro pečení), plynové + parní

❖ Nadstandardní výbava:

- Pneumatické otevírání dveří
- Průjezdné – tunelové provedení s dveřmi na obou stranách
- Přídavné topení pro pečení
- Přídavné chlazení
- Integrované chlazení pro uzení studeným kouřem
- Signalizace otevřených dveří
- Integrované sprchování
- Integrovaná vpust' v podlaze pro odvod odpadní vody při sprchování nebo mytí

❖ Řízení komor:

- Mikroprocesorová řídicí jednotka – regulátor M2015 nebo M2016 s dotykovou obrazovkou), 100 programů (možnost sestavit si vlastní program), ke každému kroku může být naprogramována požadovaná teplota v komoře, teplota v jádře výrobku, vlhkost, otáčky ventilátoru, vaření dle „Delta-T“ a délka kroku.
- Vpichové čidlo pro snímání teploty v jádře výrobku.
- Psychrometr na snímání vlhkosti.
- Moderní mikroprocesorový řídicí systém komor zabezpečuje optimální průběh teplot, vlhkosti, rychlosti a směru proudění oběhového vzduchu, přisávání čerstvého vzduchu a výměnu oběhového vzduchu.

❖ Funkce:

- Základním požadavkem na komoru je udržování nastavené teploty a vlhkosti v komoře.
- Pracovním médiem je proudící vzduch, který je v technologii upraven na žádané parametry, který pak prouděním kolem výrobků tyto buď ohřívá, chladí, suší atd.
- ohřev (chlazení) – ohřev na požadovanou teplotu
- uzení (trvalé vhánění kouře do komory)
- sušení (přisáváním čerstvého vzduchu za současného odtahování vlhkého vzduchu z komory, případně vymrazováním vlhkosti pomocí chladicího registru.)
- vaření (vstřikování vody nebo páry)

❖ Parametry zařízení:

- Teplota v komoře: Rozsah teploty v komoře: 18 – 100°C
- Vlhkost v komoře: Rozsah vlhkosti v komoře: 40 – 95%
- Výkon topení: 30kW/vozík
- Výkon chlazení: 7,5 kW/vozík