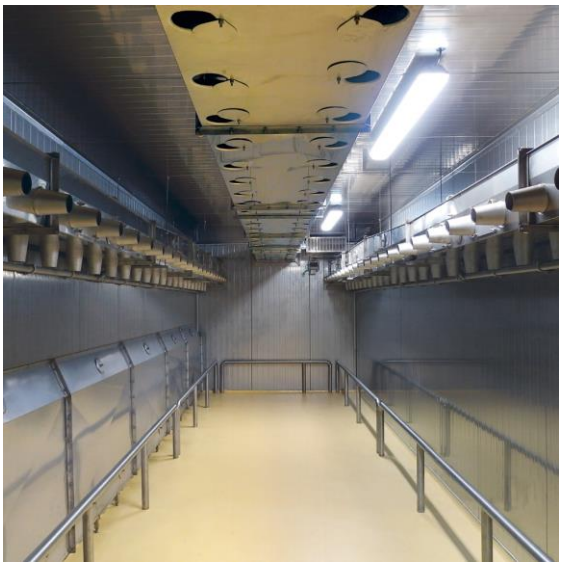
MAUTING®
PROCESSING YOUR SUCCESS

MEAT AND SMOKING TECHNOLOGY – ENGINEERING



Zakuřovací komora KMZ

MAUTING spol. s r.o. I www.mauting.cz
Mikulovská 362, 691 42, Valtice I Czech Republic
info@mauting.cz I +420 519 352 761-3* I +420 603 878 346

Využití komory:

- Zakuřovací komory KMZ jsou určeny pro první fázi fermentace u tepelně neopracovaných trvanlivých masných výrobků.
- Vhodné pro fermentované výrobky se startovací kulturou.
- Vhodné pro technologii s GDL nebo klasickou výrobu trvanlivých salámů, klobás, šunky a uzených mas.

Hlavní výhody a přednosti:

- Klima-komora zabezpečuje optimální proudění, rychlost a směr a výměnu oběhového vzduchu, což jsou základní předpoklady pro stejnoměrné rozložení teploty a vlhkosti v prostoru (při konstrukci využito pokročilé počítačové simulace proudění v komoře, optimální konstrukční řešení technologie, moderní řídící systém).
- Použití venkovního vzduchu ve třech režimech:
    - letní období (jen chladič),
    - přechodové období (venkovní vzduch se upravuje chladičem)
    - zimní období (chladič je odstaven, regulace pouze s využitím venkovního vzduchu).
- Klima-komora je zaměřena na ekonomiku provozu a snížení celkových nákladů na vlastnictví (univerzální zařízení vhodné pro různé typy výrobků).
- Všechny komponenty jsou navrženy s ohledem na minimální tlakové ztráty v celé technologii, což dovoluje použití nižších výkonů hlavního motoru v poměru na množství oběhového vzduchu.
- Uspořádání technologie dovoluje poskytnutí vysokého výkonu i při zachování kompaktních rozměrů.
- Komora může pracovat jak ve zcela uzavřeném režimu, tak v režimu sušení čerstvým vzduchem, respektive v režimu kombinovaném.
- Řízení procesu v komoře podle absolutní vlhkosti redukuje spotřebu energie na topení a chlazení až o 20% (dle výrobku a programu opracování) a současně omezuje množství tvořeného kondenzátu i při uzavřené komoře, tj. bez sušení čerstvým vzduchem.
- Přisávání čerstvého vzduchu dále redukuje spotřebu energie na chlazení v zimních měsících na nulu a v přechodových obdobích (jaro, podzim) až na 50% (podle aktuálního počasí).
- Vzdálený přístup a diagnostika, kterou poskytuje nástroj Mauting Net, dovoluje sledovat všechny parametry bez nutnosti fyzické přítomnosti u komory. Můžete tak včas odhalit případné problémy a v některých případech dokonce na dálku podniknout kroky k jejich odstranění. To pochopitelně snižuje náklady na pracovní sílu, ale především to chrání výrobky zavezené do komory.
- Klima-komory jsou vybaveny pokročilým řídicím systémem, který zaručuje dokonalou kontrolu probíhajícího procesu v každém jeho okamžiku.

Rozdělení komor podle:

Systému proudění vzduchu:

- DAF system
- Classic system

Umístění technologie:

- Za komorou
- Nad komorou
- Atypické umístění
-

Řízení a regulace:

- Řízení dle absolutní vlhkosti
- Řízení dle relativní vlhkosti
- Úspora energie použitím entalpie čerstvého vzduchu

Vytápění (ohřev) komory:

- Elektrické
- Parní
- Teplovodní

Řízení komor:

- U všech typů regulace komory je zobrazena skutečná a žádaná hodnota teplot v komoře, v jádře výrobku, relativní vlhkost, čas probíhajícího kroku, případně čas zbývající do konce nastaveného kroku.
- **Možnosti regulace:**
  - Pomocí řídícího systému B+R
    - Regulace na principu absolutní vlhkosti, až 40% úspora na provoz komory, přehledné ovládání, zobrazení aktuální ztráty, možnost využití entalpie venkovního vzduchu, možnost regulace dle skutečných nákladů na provoz, Mauting NET - vzdálená správa, možnost plné kontroly přes podnikovou síť nebo internet.
  - Pomocí regulátoru Mauting M2016
    - Regulátor umožňuje až 99 programů, každý program může obsahovat až 20 kroků, přehledné zobrazení, uživatelský komfort, Visu NET – vzdálená správa.

Funkce:

- Základní funkcí komory je zabezpečit vhodné podmínky pro první fázi fermentace výrobku u výrobků se startovací kulturou. V principu je nutné výrobek prohřát na teplotu 24 – 30°C a při vysoké vlhkosti v komoře setrvat po určenou dobu. S tím jak se startuje 1. fermentace, klesá hodnota pH výrobku (intenzivní odebírání vlhkosti)
- Při dosaženi pH = 5,3 je výrobek možno začít intenzivně sušit.
- Je vhodné od počátku procesu dezinfikovat produkty v komoře krátkými kouřovými pulsy (10 min 2- 3x za den) .
- Pracovním mediem je proudící vzduch, který je v technologii upraven na žádané parametry.
- Klima zakuřovací komory zabezpečují proces prohřívání, start fermentace, zrání, sušení a zakuřování studeným kouřem výrobků.

Parametry zařízení:

- Odvlhčení: 3%/24h při teplotě v komoře 18°C a relativní vlhkosti 80%.
- Rozsah teploty v komoře: 15 – 30°C.
- Rozsah vlhkosti v komoře: 65 – 95% (98% s parním vlhčením).
- Kapacita: standardně 250 kg výrobku na jeden vozík (před zpracováním).