



Dozrávací komory KMD

❑ Využití komory:

- Dozrávací komory KMD jsou určeny pro druhou fázi fermentace u tepelně neopracovaných trvanlivých masných výrobků nebo pro dozrávání a sušení tepelně opracovaných trvanlivých masných výrobků.
- Je možné je vybavit vyvíječem kouře pro vytvoření kouřového aroma u výrobků.
- Jsou vhodné pro 2 fázi fermentace fermentovaných výrobků se startovací kulturou, s technologií s GDL nebo pro klasickou výrobu trvanlivých salámů, klobás, šunky a uzených mas.
- Jsou vhodné pro dozrávání a sušení tepelně opracovaných výrobků na požadovanou aktivitu vody.

❑ Hlavní výhody a přednosti:

- Klima-komora zabezpečuje optimální proudění, rychlost, směr a výměnu oběhového vzduchu, což jsou základní předpoklady pro stejnoměrné rozložení teploty a vlhkosti v prostoru (pokročilá počítačová simulace proudění v komoře, optimální konstrukční řešení technologie, moderní řídicí systém).
- Použití venkovního vzduchu ve třech režimech: letní (jen chladič), přechodové období (venkovní vzduch se upravuje chladičem) a zimní (chladič je odstaven, regulace pouze 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 dovozuje použití nižších výkonů hlavního motoru v poměru na množství oběhového vzduchu.
- Uspořádání technologie dovozuje poskytnutí vysokého výkonu i při zachování kompaktních rozměrů.
- Komoře 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 redukuje spotřebu energie na chlazení v zimních měsících na nulu a v přechodových obdobích (jaro, podzim) až na 50% (podle aktuálního počasí).
- Po ukončení procesu zrání, se komora může přepnout do režimu spánku, ve kterém je zajištěno optimální klima pro skladování výrobků při minimalizované hmotnostní ztrátě a nízkých nákladech na energii.
- Vzdálený přístup a diagnostika, kterou poskytuje nástroj Mauting Net, dovozuje 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:

Umístění strojní technologie:

- Za komorou
- Nad komorou
- V komoře
- Atypické umístění

Uspořádání kanálů:

- Samostatné kanály pro vzduch vháněný do komory a vzduch odváděný z komory

- Sdružené kanály

Řízení a regulace:

- Řízení dle absolutní vlhkosti
- Řízení dle relativní vlhkosti
- Úspora energie s využitím 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 řídicího 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.
- Snímač vlhkosti.

❖ Funkce:

- Základní funkcí komory je odebírat z výrobků vlhkost a snížit aktivitu vody ve výrobku na normou stanovenou hodnotu. To vše při udržení optimálního klimatu (tj. teplota, relativní vlhkost a proudění vzduchu) v komoře.
- Pracovním médiem je proudící vzduch, který je v technologii upraven na žádané parametry.
- Klima komory jsou určeny pro proces dozrávání, sušení a skladování výrobků.

❖ Parametry zařízení:

- Odvlhčení: 1%/24h při teplotě v komoře 17°C a relativní vlhkosti 70%.
- Rozsah teploty v komoře: 12 – 22°C.
- Rozsah vlhkosti v komoře: 65 – 90%.
- Kapacita: 250 kg výrobku na jeden vozík (před zpracováním)