



Klimakomora KMU MINI

❑ Využití komory:

- Univerzální klimakomory jsou určeny pro první i druhou fázi fermentace u tepelně neopracovaných trvanlivých masných výrobků, nebo sušení u tepelně opracovaných trvanlivých masných výrobků
- Klima-komora je určena pro malé řeznictví, restaurace či prodejny, kde je možné před zraky kupujících postupně opracovávat trvanlivý výrobek, v relativně malém množství a při zachování konzistentní kvality.
- KMU Mini zabezpečuje procesy jako je: start fermentace, fermentace, zakuřování, sušení a skladování.
- V komoře KMU Mini je možné opracovávat jak výrobky italského, tak německého typu, se startovacími kulturami, GDL, nebo bez. Komora je vhodná i pro výrobu zaplísňených výrobků, pršutů, či jiných sušených mas.

❑ 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.
- Díky atraktivnímu vzhledu mohou být umístěny přímo ve veřejných prostorách prodejen, restaurací a podobně.
- Pokročilá počítačové simulaci proudění v komoře poskytuje velkou míru jistoty o dějích při opracování výrobku.
- Ventilátor i výměníky jsou umístěné ve stropě komory, čímž zabezpečují kompaktní rozměry, vstupní štěrby se systémem naváděcích plechů jsou během instalace nastaveny tak, aby proudění, vlhkost a teplota byla ve všech místech komory optimální.
- Prosklené dveře komory spolu s LED osvětlením vnitřního prostoru zabezpečují atraktivní pohled na opracovávaný výrobek.
- Zařízení je do značné míry univerzální a splňuje podmínky pro opracování většiny běžně vyráběných trvanlivých výrobků, tepelně opracovaných i neopracovaných. Není tak potřeba mít pro různé výrobky různá zařízení.
- Všechny komponenty jsou navrženy s ohledem na minimální tlakové i tepelné ztráty v celé technologii, což se pozitivně projeví v nákladech na pořízení i provoz.
- Zařízení je konstruováno s důrazem na minimální údržbu a dlouhou životnost zařízení.
- 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.
- Klima-komory jsou vybaveny pokročilým řídicím systémem, který zaručuje dokonalou kontrolu probíhajícího procesu v každém jeho okamžiku.
- Vzdálený přístup a diagnostika, kterou poskytuje nástroj VisuNet, 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 servis, ale především to chrání výrobky zavezené do komory.

❑ Rozdělení komor:

- Bez vyvíječe kouře - vhodné pro fermentované výrobky italského typu a plísňových výrobků, které se nezakuřují, nebo pro sušení tepelně opracovaných výrobků, které se nejdříve vaří a zakuřují v udírenské komoře
- S vyvíječem kouře – vhodné pro výrobu standardních trvanlivých masných výrobků se zakuřováním, jako jsou trvanlivé klobásy, salámy, výrobky s ušlechtilou plísní, či sušená masa.

❑ **Řízení komor:**

- Komora KMU Mini je řízena na základě relativní vlhkosti vzduchu, neboť vzhledem k nízkým instalovaným výkonům a relativně nízké výrobní kapacitě je investice do regulátoru s řízením podle absolutní vlhkosti nerentabilní.
- To stejné platí i pro využití energie venkovního vzduchu k sušení (řízení podle entalpie). Komora odstraňuje vlhkost z výrobku vymrazováním a čerstvý vzduch je používán pouze pro provětrání komory.
- Je ale možné, na základě požadavku zákazníka vybavit jak řízením podle absolutní vlhkosti, tak sušením pomocí venkovního vzduchu. Musí se to však řešit individuálně jako atypické provedení.
- Komora je řízena pomocí regulátoru, který umožňuje až 99 programů, který může obsahovat až 90 kroků, přehledné zobrazení, uživatelský komfort a Visu NET – vzdálená správa

❑ **Funkce:**

- Základním požadavkem na komoru je odebírat vlhkost z produktu, při udržování stanovené teploty a vlhkosti v komoře. To se děje za pomoci proudícího vzduchu, který do komory vstupuje štěrbinami po obou bocích vnitřního prostoru komory, poté obtéká výrobky a pak podhledem ve stropě opouští komoru a pokračuje do technologické části stropu. Tam je z něj odebrána vlhkost vymražením, upraví se teplota, případně se dodá chybějící vlhkost a ventilátor přes dmýchací štěrbinu opět vzduch vžene do komory.

❑ **Parametry zařízení:**

- Odvlhčení: 3%/24h při teplotě v komoře 18°C a relativní vlhkosti 75% a 1,5%/24h při teplotě 15 °C a relativní vlhkosti 65%
- Rozsah teploty v komoře: 10 – 30°C.
- Kapacita: 100 kg výrobku v surovém stavu