

BAKEjet®



ТУННЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ И ЖАРКИ

Мясоперерабатывающая отрасль стремится сегодня производить запеченные и жареные изделия с минимальными затратами времени и как можно меньшими потерями в весе. Решением этой задачи в компании SCHRÖTER занимается исследовательско-конструкторская группа из четырех человек. В ходе индивидуального проектирования, создания прототипов и двухгодичного тестирования у заказчиков проекторская группа BAKEjet разработала оптимальную установку туннельного типа для запекания, жарки и обжаривания самых разных изделий.

Новая туннельная установка компании Schröter для запекания и жарки при выполнении подрумянивания мясных изделий превышает мощность обычных установок для запекания. Наряду с неизменно высоким качеством выпускаемых изделий система BAKEjet подкупает также простотой очистки и техобслуживания.

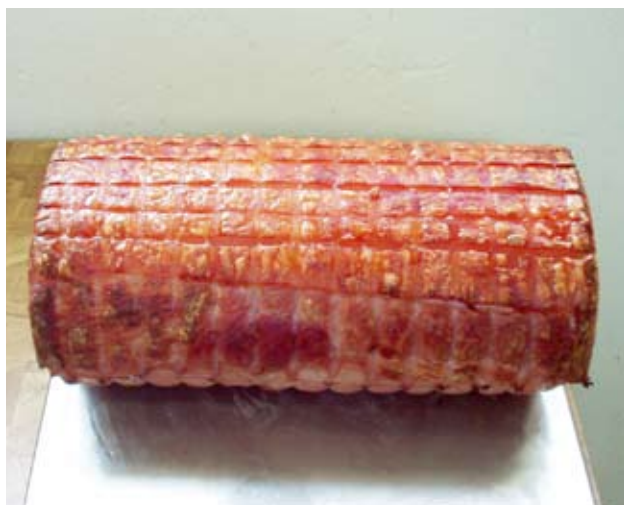
Оптимальных результатов подрумянивания сложно достичь на обычных, оснащенных тележками установках. Для заказчиков, которые придают особое значение равномерной и отлично подрумяненной корочке, мы и разработали новую туннельную установку для запекания и жарки.

В ходе тщательного тестирования было определено, что наилучшим источником тепла являются инфракрасные излучатели, которые и нашли применение в повседневной практике. По сравнению с обычными электрическими или газовыми нагревателями инфракрасные излучатели дают большее количество тепловой энергии за более короткое время. Таким образом, они не только опережают другие нагреватели по мощности, но и позволяют точно выдерживать требуемую температуру и время. Идет ли речь о запеченной ветчине с корочкой, изделиях из птицы или ливерном паштете, инфракрасные излучатели, с одной стороны, обеспечивают минимальные потери в весе, а с другой – эффективное, равномерное и щадящее кратковременное подрумянивание. По необходимости компания Schröter оснащает установки BAKEjet различными инфракрасными излучателями, а также встроенной системой циркуляции воздуха. Через сенсорную панель системы управления Siemens производится плавное регулирование циркулирующего воздуха и температуры, гарантируя тем самым однородные результаты при выходе продукта. Еще один плюс: благодаря улучшенной конструкции установки и использованию инфракрасных излучателей проектной группе BAKEjet удалось сделать это оборудование столь компактным, что достигается существенная экономия ценной производственной площади. Туннельной установке требуется сегодня всего одна четвертая от занимаемой ранее площади. Помимо этого, установка для запекания проста в эксплуатации, техобслуживании и очистке, а также экономична в энергетическом отношении.

Новая установка BAKEjet пригодна для жарки, запекания и обжаривания самых разных изделий.



ПРИМЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



ОТЛИЧНОЕ ПОДРУМЯНИВАНИЕ



Производительность – 125 кг/ч гирос

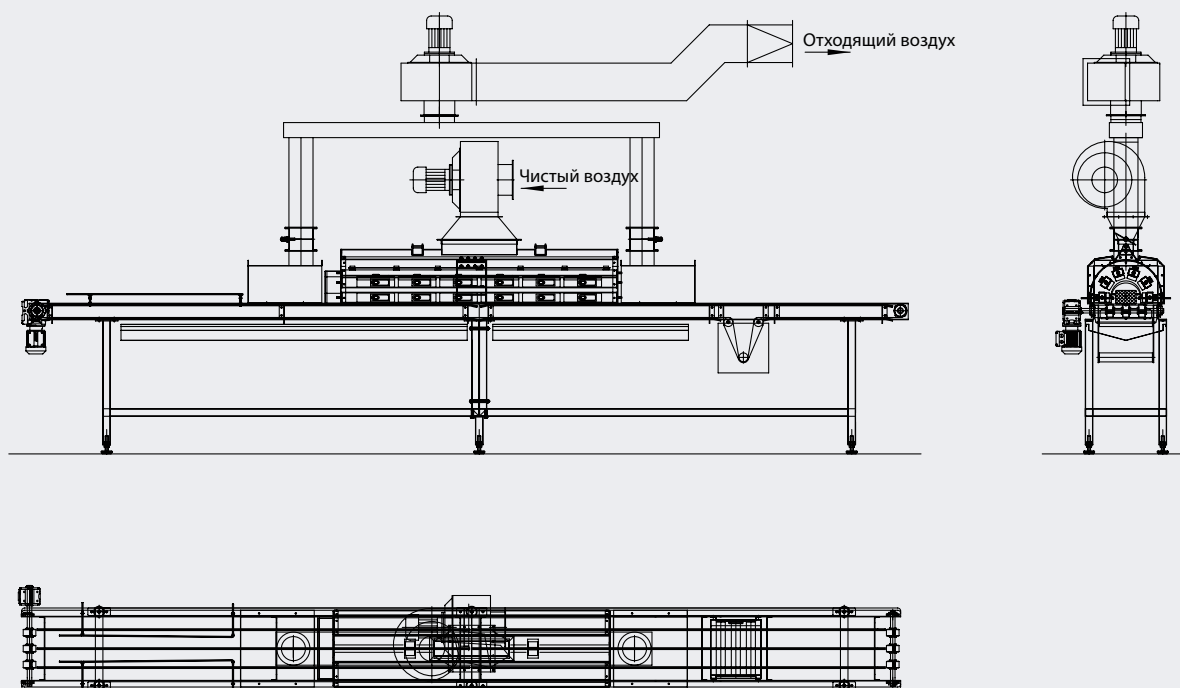
Компания SCHRÖTER всегда готова предложить своим заказчикам подходящую комбинацию установок для запекания, обжаривания и тепловой обработки мясных продуктов. Найдутся приемлемые решения даже для непрерывного производства необычных запеченных продуктов и полуфабрикатов быстрого приготовления. С 2009 года на это оборудование делает ставку и недавно созданная фирма Düzgün Food GmbH.

Для выпуска кебаба предприятие применяет установку BAKEjet BT-125. Туннель для запекания длиной около шести метров оснащен высокомоощными керамическими излучателями, которые плавно регулируются и способны поднять температуру примерно до 600 градусов Цельсия. Преимущество: за счет высокого тепла поверхность мяса быстро подрумянивается и создается оптимальная корочка, благодаря чему потери в весе остаются незначительными. Еще один плюс: для достижения равномерного результата как подачу приточного воздуха, так и его скорость можно плавно регулировать. Эти функции обеспечиваются системой управления с ПЛК Siemens S7.

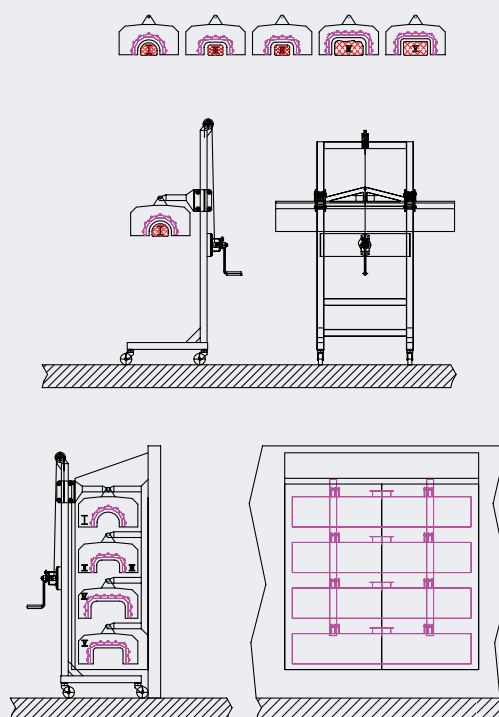


ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

КОНСТРУКЦИЯ



УЗЕЛ НАГРЕВА (СМЕННЫЙ)



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ *	
Производительность	250 кг/ч
Величина изделия ø	280 мм
Осевая длина ленты	5000 мм
Ширина ленты	300 мм
Скорость ленты	0,1 – 1,7 м/мин.
Температура обработки	до 700° С
Потребление электроэнергии	48 кВт
Потребление воды	2 л/мин.

* Пример (при производительности 250 кг «жаркого с корочкой» в час)

ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ	
Изделия (любые формы) ø	10 – 350 мм
Вес изделия	20 – 4500 г
Длина ленты	2500 – 15000 мм
Ширина ленты	300 – 1800 мм
Высота в свету	100 – 400 мм
Температуры	макс. 700° С
Общий вес	950 кг
Габариты (длина x ширина x высота)	4,5 x 1,4 x 2,3 м

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ
<ul style="list-style-type: none"> > Жаркое/ветчина с корочкой > Запеченная ветчина, ливерный паштет > Птица, изделия из птицы > Паштеты, изделия из хлебного теста > Сушеное мясо (Beef Jerky) > Лазанья, гратен

ВИДЫ ОБРАБОТКИ
<ul style="list-style-type: none"> > Выпечка > Жарка/обжаривание > Запекание > Подрумянивание глазури

BAKEjet® BA

Распределение воздуха происходит путем отсасывания с левой стороны и вдувания с правой стороны, равномерно сверху вниз.

Тележка с продукцией перед запуском приподнимается подъемным устройством и на протяжении всего процесса жарки/запекания медленно вращается (как вертел гриля).

Все изделия, таким образом, обдаются потоком вдуваемого воздуха с меняющейся турбулентностью.

За счет этого даже трудно обжариваемые и запекаемые изделия, например, мясо в формах, паштеты и т. п. приобретают равномерную поверхность.

Все остальные жареные/выпекаемые продукты также можно производить с соответственно повышенной однородностью.



Поворотно-подъемное устройство



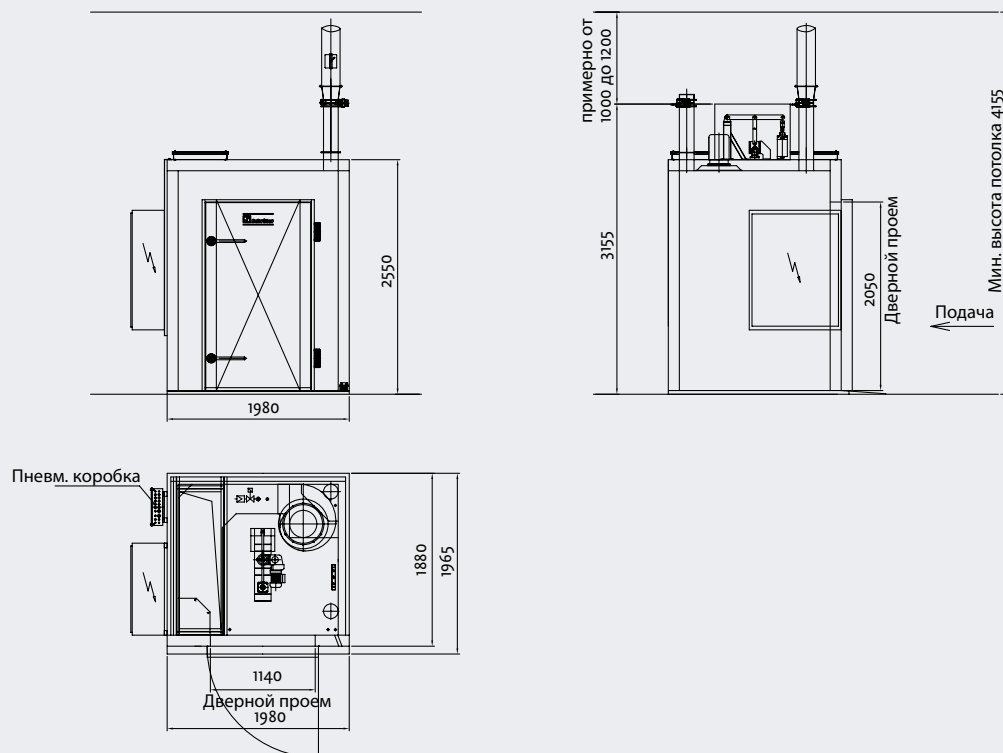
Пример выпускаемых изделий



Пример выпускаемых изделий

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

РАЗМЕРНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ

Температура камеры	от +40 до +220 °C
Отн. влажность воздуха	от 20 до 98 отн. влажность
Электропитание 230/400 В	60 кВт
Нагрев: электр.	54 кВт
Увлажнение и варка: пар, регул. от 0,5 до 1,2 бар	65 кг/ч
Распыление: вода 1/2"	18 л/мин.
Сжатый воздух 6 бар	10 л/мин.

РАЗМЕРНЫЙ ЧЕРТЕЖ

- > Выпечка
- > Подрумянивание
- > Сушка
- > Варка
- > Распыление



SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG | BAHNHOFSTRASSE 86 | D-33829 BORGHOLZHAUSEN | ГЕРМАНИЯ



Tel. +49 (0) 54 25.95 00
Fax +49 (0) 54 25.18 28

info@schroeter-technologie.de
www.schroeter-technologie.de