

ARCTICjet® IK



ОПТИМИЗАЦИЯ ВАРКИ И ОХЛАЖДЕНИЯ

В установках для интенсивного охлаждения ARCTICjet фирмы SCHRÖTER процессы охлаждения производятся особенно быстро. Благодаря этому отличительному качеству сверхсовременные системы из немецкого города Борхольцхаузена, расположенного в Восточной Вестфалии, стали для многих производителей в сфере мясопереработки незаменимым оборудованием. А интегрированная функция варки является еще одним преимуществом этой серии, хорошо зарекомендовавшей себя на деле.

В частности, при необходимости долгой варки или охлаждения многие заказчики уже используют эту выгодную опцию. Классическими сферами применения является варение ветчины в формах и модулях, а также изготовление продуктов для нарезки. Так, известная компания Bell AG тоже делает ставку на комбинацию варки и охлаждения. Самая крупная мясоперерабатывающая фирма Швейцарии использует на своем предприятии в Базеле шесть установок для интенсивного охлаждения ARCTICjet с интегрированной функцией варки. Компания с богатыми традициями варит ветчину в формах сначала до достижения требуемой температуры внутри изделий или до показателя стерильности, а затем сразу же охлаждает их до желаемой температуры внутри. Особое преимущество: не требуется транспортировка крайне тяжелых модулей для варки к охлаждающей установке. Для охлаждения швейцарская фирма применяет аммиак, а это ускоряет процессы охлаждения по сравнению с использованием других охлаждающих сред.

РАЦИОНАЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Благодаря такой хитроумной концепции обеспечивается автоматическое выполнение даже длительных программ варки и охлаждения в ночное время. На следующее утро продукт можно перерабатывать дальше или упаковывать без потерь времени. Днем на фирме Bell производятся изделия небольшого размера, например, чиполлата, сардельки и колбаски для жарения. Этим обеспечивается оптимальное использование установок. Кстати, предприятия, которые уже приобрели установки ARCTICjet, сделав ставку на инновационные технологии передового производителя оборудования, выигрывают в любом случае. Требования, предъявляемые к мясоперерабатывающей промышленности, меняются, поэтому установки для интенсивного охлаждения можно в любое время дооснастить полнофункциональной опцией варки.



К ОПТИМАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ – БЫСТРЕЕ

Компания Schröter разрабатывает установки для облагораживания высококачественных пищевых изделий на всех стадиях их обработки. Для быстрого и контролируемого охлаждения подвергаемых нагреванию продуктов фирма Schröter предлагает установки интенсивного охлаждения и распылительные установки. С их помощью предотвращаются излишние потери в весе и продлевается срок годности.

ПРЕДЕЛЬНО ВЫСОКАЯ ВОЗДУХОПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Системы ARCTICjet компании используются там, где требуется охлаждение продукции: для предварительного охлаждения методом распыления или для нацеленного достижения низких температур внутри продукта методом интенсивного охлаждения. Конечно, Schröter предлагает и концепции установок, ориентированные на пожелания заказчиков. В зависимости от продукции и технических условий на предприятии заказчика в качестве охлаждающей среды выбирают холодную воду, ледяную воду, рассол или холодный воздух. Непосредственно по окончании обработки продукцию можно сразу же упаковать. Все установки серии ARCTICjet, производящие охлаждение холодным воздухом, отличаются предельно высокой воздухопроизводительностью и, соответственно, высокой эффективностью охлаждения.

ДВОЙНАЯ НАДЕЖНОСТЬ

Установки ARCTICjet компании Schröter обеспечивают не только сокращение времени производства и улучшение хранимости продукции, они также гарантируют абсолютную гигиеничность: в результате интенсивного охлаждения предельно быстро достигается выход за нижнюю границу критической температуры для роста бактерий. Важным фактором для обеспечения безопасности процесса является очистка охлаждающих установок – установки компании Schröter очищаются при помощи паровой системы гигиенизации в сочетании со стальной системой очистки. За счет этого процесс охлаждения надежен вдвойне.



THERMICjet®/ARCTICjet® – КАМЕРЫ ДЛЯ ВАРКИ И ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ: РАЗМЕРЫ И ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ

ОДНОРЯДНЫЕ УСТАНОВКИ							
РАЗМЕРЫ	ЕДИНИЦА	1 тел.	2 тел.	3 тел.	4 тел.	5 тел.	6 тел.
Длина A	мм	1260	2360	3460	4560	5660	6760
Ширина B (установка для варки)	мм	1400	1400	1400	1400	1400	1400
Ширина B (охлаждающая установка)	мм	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Высота H (установка для варки)	мм	2550	2550	2550	2550	2550	2550
Высота H (охлаждающая установка)	мм	3020	3020	3020	3020	3020	3020
Высота помещения (установка для варки)	мм	3100	3100	3100	3100	3100	3100
Высота помещения (охлаждающая установка)	мм	3700	3700	3700	3700	3700	3700
ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ: КАМЕРА ДЛЯ ВАРКИ							
	ЕДИНИЦА						
Электроэнергия	кВт	1,5	1,5	1,5	3	3	3
Варка: пар	кг/ч	50	100	150	175	200	250
Распыление: холодная вода	л/мин	18	36	54	72	90	108
Вес	кг	700	900	1100	1400	1700	2000
ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ: КАМЕРА ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ							
	ЕДИНИЦА						
Электроэнергия	кВт	2,5	5	7,5	10	12,5	15
Распыление: холодная вода	л/мин	18	36	54	72	90	108
Охлаждение*	кВт	15	30	45	60	75	90
Вес	кг	950	1400	1850	2400	2950	3500

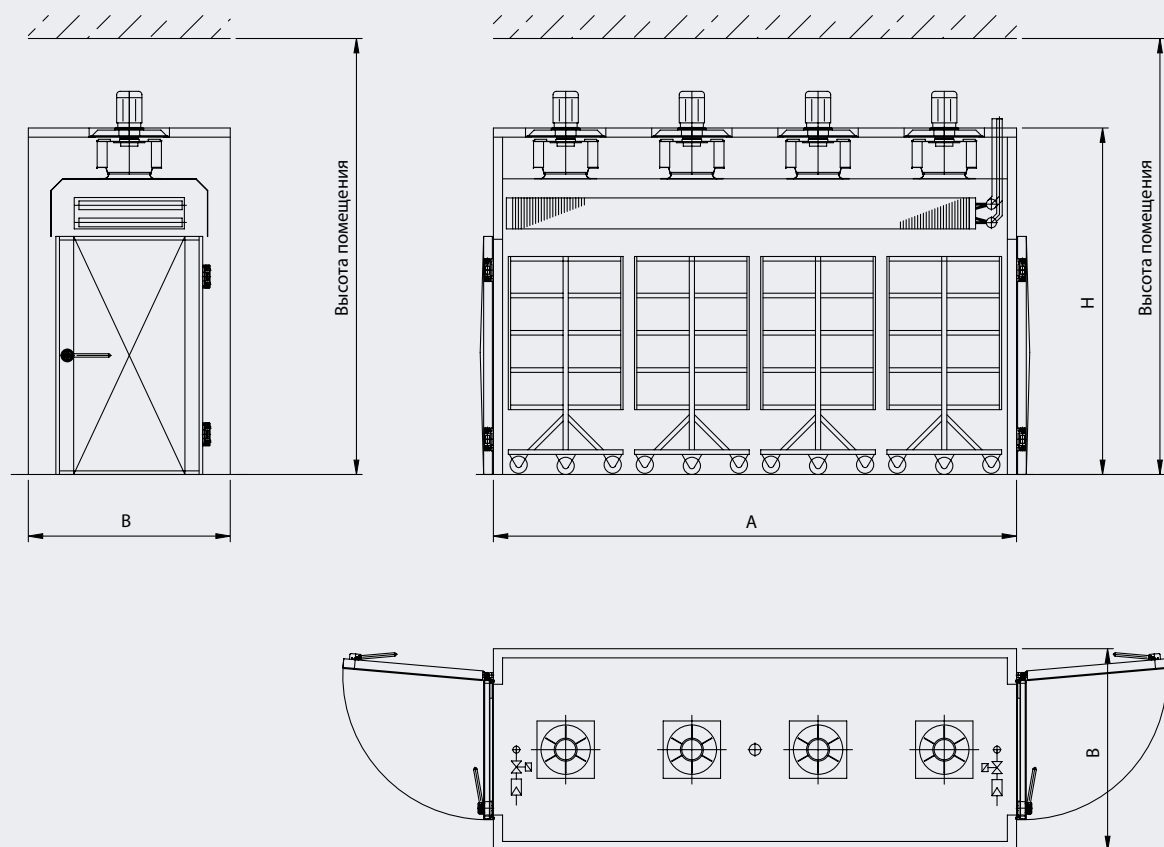
ДВУХРЯДНЫЕ УСТАНОВКИ					
РАЗМЕРЫ	ЕДИНИЦА	4 тел.	6 тел.	8 тел.	10 тел.
Длина A	мм	2360	3460	4560	5660
Ширина B (установка для варки)	мм	2860	2860	2860	2860
Ширина B (охлаждающая установка)	мм	2860	2860	2860	2860
Высота H (установка для варки)	мм	2550	2550	2550	2550
Высота H (охлаждающая установка)	мм	3020	3020	3020	3020
Высота помещения (установка для варки)	мм	3100	3100	3100	3100
Высота помещения (охлаждающая установка)	мм	3700	3700	3700	3700
ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ: КАМЕРА ДЛЯ ВАРКИ		ЕДИНИЦА			
Электроэнергия	кВт	1,5	3	4,5	4,5
Варка: пар	кг/ч	175	250	300	350
Распыление: холодная вода	л/мин	72	108	144	180
Вес	кг	1400	2000	2500	3000
ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ: КАМЕРА ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ		ЕДИНИЦА			
Электроэнергия	кВт	10	15	20	25
Распыление: холодная вода	л/мин	72	108	144	180
Охлаждение*	кВт	60	90	120	150
Вес	кг	2400	3500	4400	5000

Размеры относятся к тележкам с габаритами 1,0 x 1,0 x 2,0 м

* Охлаждающая способность зависит от процесса. Значения относятся к температуре помещения около 10° C.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

РАЗМЕРНЫЙ ЧЕРТЕЖ





КОНЦЕПЦИЯ ФИРМЫ SCHRÖTER ВКРАТЦЕ: **ARCTICjet® IK**

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- > заложенная в конструкции паро- и газонепроницаемость ходовой части, а также всех релевантных компонентов
- > оптимальное соотношение всех компонентов, таких как изоляция, двигатели, вентиляторы и каналы

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ЗАКАЗЧИКОВ

- > высокая скорость
- > гомогенность
- > экономия электроэнергии
- > минимальные потери в весе
- > быстрое достижение заданных значений и точное их соблюдение
- > стабильные результаты
- > точная повторяемость определенного результата
- > оптимальная температура и влажность воздуха
- > абсолютно щадящая и равномерная обработка продуктов



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