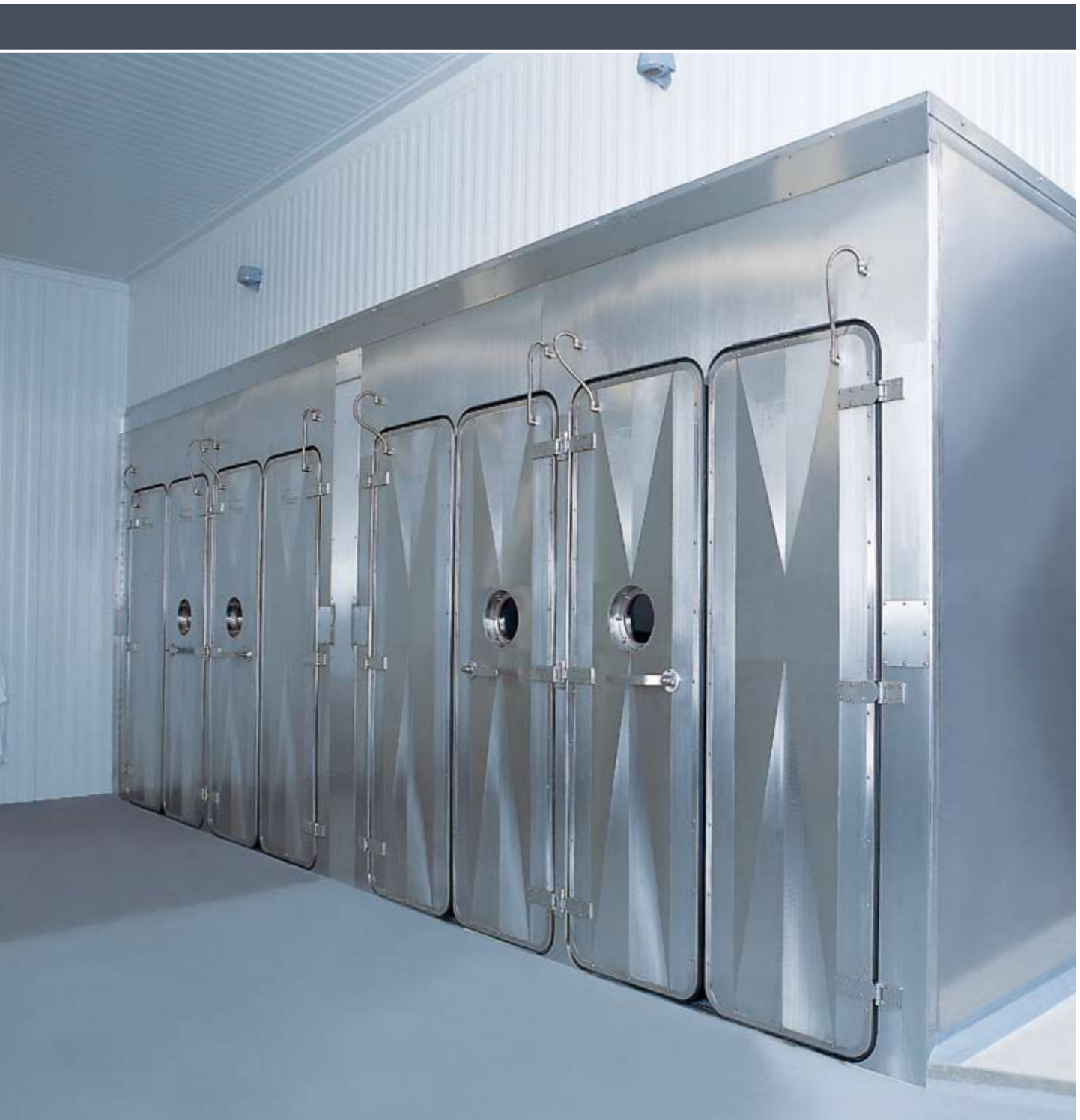


# THERMICjet® KA/KK



## ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКИЙ ДУХ

В мае 2004 года большой пожар на территории фирмы Nietfeld Feinkost GmbH уничтожил более 80 процентов производственных площадей. После того, как компания Schröter в кратчайшие сроки предоставила оборудование напрокат для поддержания производства, северогерманское предприятие при планировании новых застроек сделало выбор в пользу инновационных систем Schröter.

Начало 2004 года было для производителя деликатесов Nietfeld многообещающим. Количество заказов росло, семейное предприятие ежегодно производило на площади в 6.000 квадратных метров 10.000 тонн высококачественных товаров из мяса цыплят, индюшек, ягнят, уток и свиней. 15 мая 2004 года, в первый день международной выставки мясной промышленности IFFA, всё резко изменилось: из-за дефекта возгорелся потолок производственного цеха, вскоре пожар распространился и на другие производственные площади, а также цеха охлаждения и замораживания. Перед владельцами фирмы Nietfeld и ее 250 сотрудниками встал вопрос, что будет дальше с прежде процветающим изготовителем деликатесов.

### ВОССТАНОВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

Франц и Готфрид Нитфельды, владельцы фирмы Nietfeld Feinkost, решили восстановить разрушенное огнем предприятие. Действовать нужно было быстро, чтобы наряду с грандиозным ущербом от пожара удержать дальнейшие убытки на минимальном уровне. Клаус Шрётер вспоминает: „В кратчайшие сроки мы смогли предоставить напрокат оборудование, необходимое для поддержания производства.

Для этого фирма Nietfeld арендовала помещения поблизости.“ Быстрое реагирование компании Schröter, а также высокое качество установок убедили производителя деликатесов: „Когда после переходной фазы началось планирование новых производственных цехов, фирма Nietfeld еще раз сделала выбор в пользу наших установок“, – рассказывает Клаус Шрётер. В объем поставки входили четыре камеры для горячего копчения и варки, три камеры для варки и пять камер для интенсивного охлаждения.

### ПРОИЗВОДСТВО ВОЗОБНОВЛЕНО

В начале 2005 года фирма Nietfeld возобновила выпуск продукции, продолжая идти в выбранном до пожара направлении: в последние годы производитель деликатесов сделал себе имя новыми изделиями, отвечающими духу времени, преимущественно в сфере самообслуживания. Переняв нидерландскую фирму по переработке мяса птицы Herman Kramer Verkoop BV и ее торговую марку „Goudhaantje“, а также производственные линии „Feinetti“, ассортимент еще раз был существенно расширен. Новые установки компании Schröter позволили фирме Nietfeld и в 2005 году снова предложить своим заказчикам ставшее привычным разнообразие и высокое качество. Уже в декабре 2004 года Объединение Ольденбургер Мюнстерланд отметило Франца и Готфрида Нитфельдов за их выдающиеся предпринимательские заслуги званием „Предприниматель 2004“. Клаус Шрётер с радостью говорит: „Мы гордимся тем, что наши установки могут внести свою лепту в успех предприятия.“



## ПРИМЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ





# 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 <b>A</b>	мм	1260	2360	3460	4560	5660	6760
Ширина <b>B</b> (установка для варки)	мм	1400	1400	1400	1400	1400	1400
Ширина <b>B</b> (охлаждающая установка)	мм	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Высота <b>H</b> (установка для варки)	мм	2550	2550	2550	2550	2550	2550
Высота <b>H</b> (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
<b>ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ: КАМЕРА ДЛЯ ВАРКИ</b>							
	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
<b>ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ: КАМЕРА ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ</b>							
	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

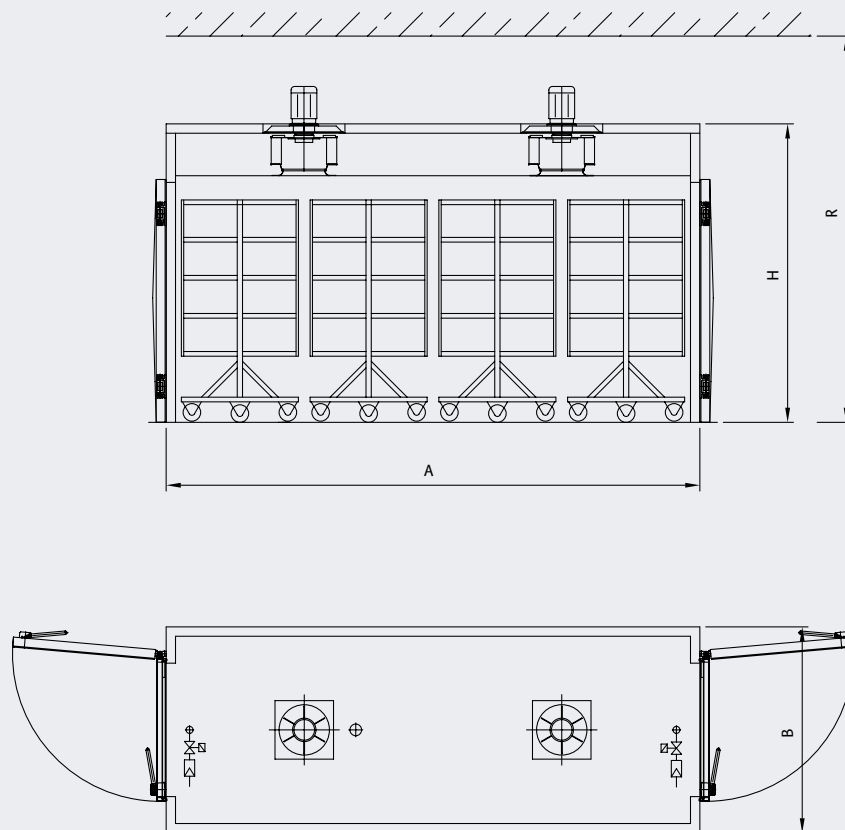
ДВУХРЯДНЫЕ УСТАНОВКИ					
РАЗМЕРЫ	ЕДИНИЦА	4 тел.	6 тел.	8 тел.	10 тел.
Длина <b>A</b>	мм	2360	3460	4560	5660
Ширина <b>B</b> (установка для варки)	мм	2860	2860	2860	2860
Ширина <b>B</b> (охлаждающая установка)	мм	2860	2860	2860	2860
Высота <b>H</b> (установка для варки)	мм	2550	2550	2550	2550
Высота <b>H</b> (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



## КОТЛЫ ДЛЯ ВАРКИ

Наружная часть котла изготовлена из устойчивого к коррозии материала 1.4301. Внутренняя часть котла тоже сделана из материала 1.4301, но при особых требованиях возможно также исполнение из материала 1.4571. Уплотнение крышки состоит из силиконовой пены, устойчивой к воздействию пищевых продуктов и жирных кислот. Котлы серийно оснащаются пружинным механизмом закрывания и открывания крышки

(опционально: механизм с пневматическими цилиндрами). Нагрев производится, например, насыщенным паром низкого/высокого давления, который нагнетается в паровую рубашку. Конденсат возвращается через сепаратор и магистральную линию в паровой котел.



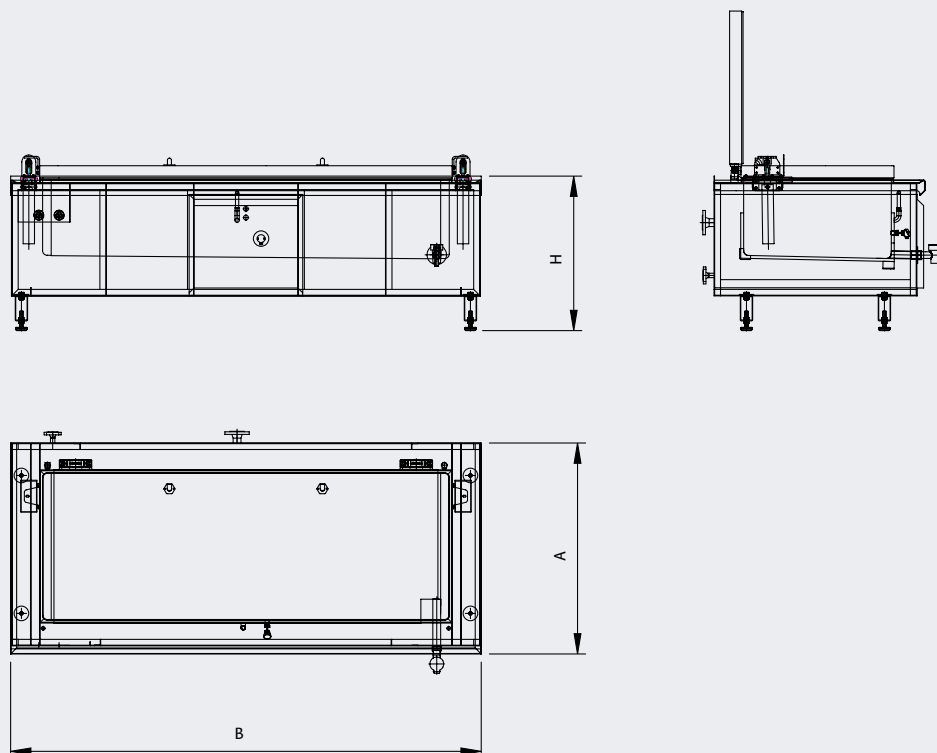
# THERMICjet® KK:

## РАЗМЕРЫ И ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ									
		150	200	300	400	500	600	800	1000
РАЗМЕРЫ: КОРПУС	ЕДИНИЦА	литров	литров	литров	литров	литров	литров	литров	литров
Ширина <b>В</b>	мм	1000	1000	1150	1350	1600	1850	2350	2850
Глубина <b>А</b> газ / масло	мм		1200	1300	1400	1420	1420	1420	1420
Пар / электр.	мм		1100	1250	1300	1300	1300	1300	1300
Высота <b>Н</b>	мм	950	950	950	950	950	950	950	950
РАЗМЕРЫ: ВНУТРЕННИЙ КОТЕЛ	ЕДИНИЦА								
Ширина	мм	D=700	700	850	1000	1250	1500	2000	2500
Глубина	мм		700	800	900	900	900	900	900
Высота	мм	450	450	450	450	450	450	450	450
ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ	ЕДИНИЦА								
Пропан	кг/ч	1,5	1,5	2	2	2,5	3	4	5
Природный газ	м3/ч	3	3	4	5	6	7,5	10	12
Легкая нефть EL	л/ч	3	3	3,5	4,5	5	7	9	10
Электроэнергия	кВт	11	13	18	22	32	36	48	56
Пар-5,0 бар	кг/ч	45	50	60	80	100	120	160	200
Пар-0,6 бар	кг/ч	45	50	75	100	125	150	200	250

Специальные размеры – на заказ.

### РАЗМЕРНЫЙ ЧЕРТЕЖ





## КОНЦЕПЦИЯ ФИРМЫ SCHRÖTER ВКРАТЦЕ: **THERMIC<sup>jet</sup>** KA/KK

### 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 + точное их соблюдение
- > стабильные результаты
- > точная повторяемость определенного результата





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](mailto:info@schroeter-technologie.de)  
[www.schroeter-technologie.de](http://www.schroeter-technologie.de)