

# THERMICjet<sup>®</sup> PA



## ЩАДЯЩАЯ ПАСТЕРИЗАЦИЯ ПОСРЕДСТВОМ ПРОТИВОДАВЛЕНИЯ

Известные предприятия, например, хлебокомбинат Mestemacher, для придания стойкости своей продукции при хранении останавливают выбор на установках для пастеризации с противодавлением компании Schröter. Благодаря щадящему для продукта и упаковки принципу пастеризации такие фирменные изделия как ржаной хлеб, икра лососевых или мясные продукты долгое время сохраняют свежесть и аромат.

Пищевые продукты в виде пресервов, установленных в термостойкие евроящики с отверстиями, подаются на европоддонах в установки для пастеризации. Как только буханки хлеба, упакованные в пленку и уложенные в евроящики, оказываются в установке, туда через клапан снаружи подается пар низкого давления. За счет пара внутреннее пространство установки нагревается до температуры около 100° Цельсия при давлении около 140 миллибаров. В то время, как температура поддерживается на этом уровне, давление снижается вследствие конденсации. В результате этого возникает пониженное давление. Оно компенсируется посредством сжатого воздуха, который подается через другой клапан.

### НАДЕЖНЫЙ ПРОЦЕСС

Воздух под пленкой, в которую упакован хлеб, расширяется вследствие повышения температуры. В результате этого в упаковке нарастает давление. „Этому давлению следует противодействовать, чтобы пленка не лопнула“, – поясняет Макс Шрётер. Для этого имеются два способа: во-первых, при помощи пара низкого давления, пока температура в камере не достигла 100° Цельсия. Во-вторых, посредством сжатого воздуха, который подается через другой клапан, но только после закрывания клапана подачи пара. В этом случае процент лопнувшей пленки существенно снижается. Так как избыточное давление составляет от 1400 до 1600 кгс/м², установки сконструированы тяжелыми и стабильными. Кроме того, они оснащены предохранительными элементами, которые обеспечивают бесперебойное выполнение процесса, например, пневматически блокируемой подъемной дверью.



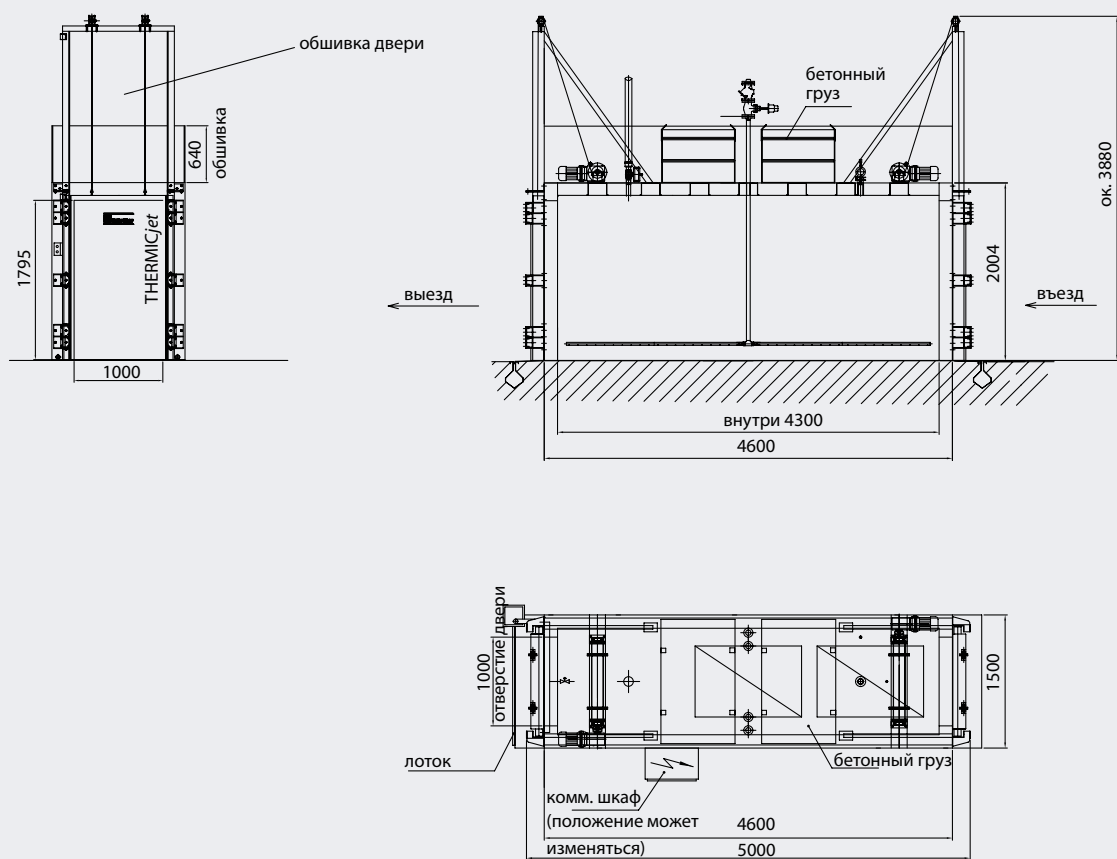
Упакованные буханки хлеба подаются в термостойких евроящиках в установки.



Даже такие чувствительные продукты как икра лососевых после щадящей обработки в пастеризационных установках могут храниться.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

ПРИМЕР: THERMICjet PA TRANSIT



Специальная конструкция на заказ.



## КОНЦЕПЦИЯ ФИРМЫ SCHRÖTER ВКРАТЦЕ: **THERMICjet® PA**

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