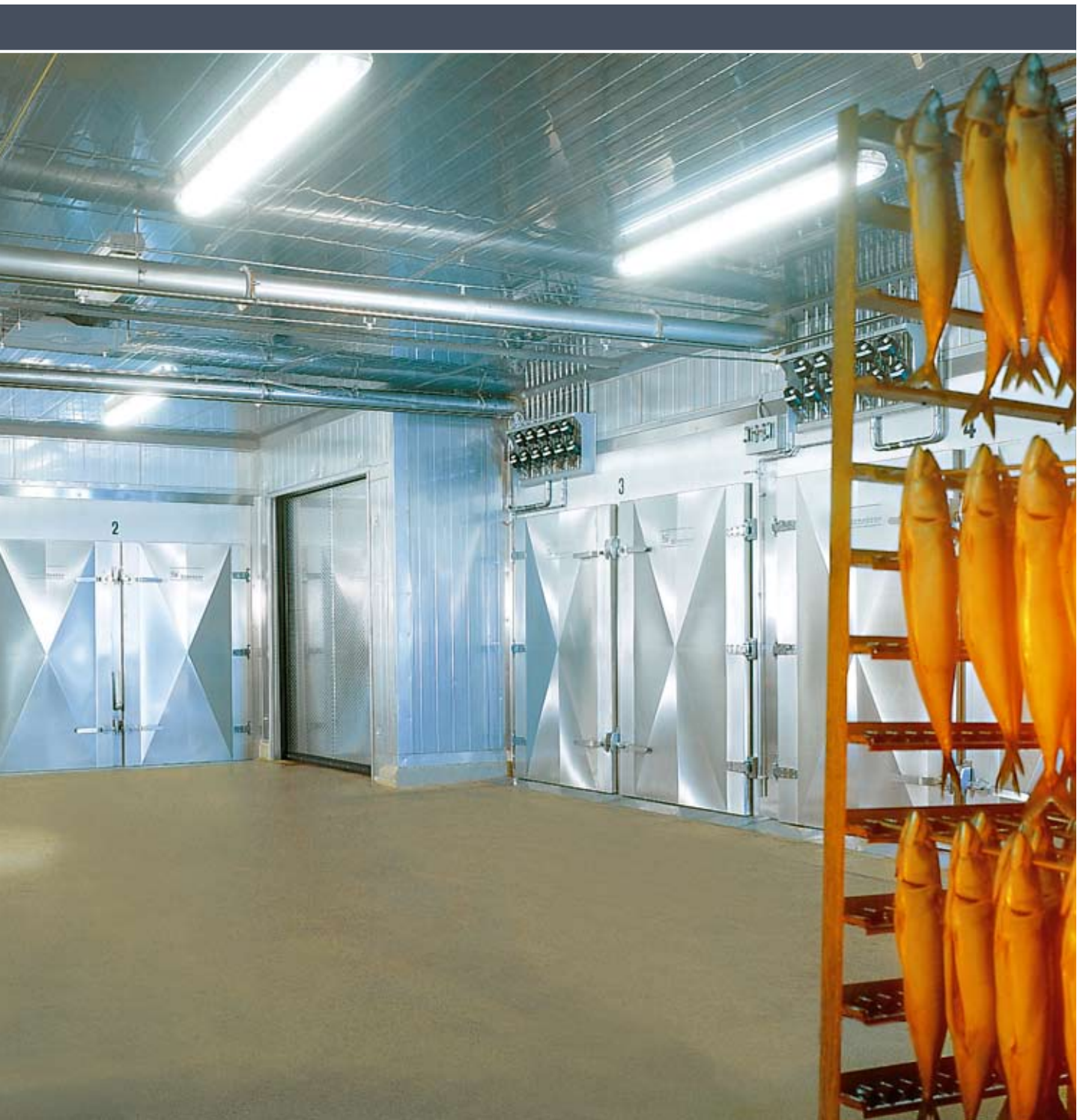


FISHjet®



ОБРАБОТКА РЫБЫ – В НОГУ СО ВРЕМЕНЕМ

Разрабатывая камеры для сушки и копчения рыбы, компания Schröter по-новому интерпретирует традиционные методы. Сверхсовременные установки для сушки и копчения не только повышают хранимость продуктов, но и позволяют оптимально раскрыть характерный вкус самых разных изделий из рыбы.

СТАБИЛЬНО ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Оборудование серии FISHjet фирмы Schröter предназначено для заказчиков, которые хотят производить из сырой рыбы вкусные и полезные для здоровья рыбные изделия. В индивидуально конфигурированных камерах прекрасно удается копчение таких сортов рыбы как угорь или скумбрия, например, при использовании прямого газового нагрева, а также сушка рыбы – изготовление вяленой и сушеной трески и многих других изделий из рыбы. Превосходное качество достигается путем гомогенной, щадящей сушки и выражается в незначительной потере по весу и аппетитном цвете.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ

От адаптированной камеры с одной тележкой до установки непрерывного действия туннельного типа: камеры FISHjet пригодны как для подвешиваемых, так и для укладываемых горизонтально сортов рыбы. Высокие показатели нагрева, охлаждения и удаления влаги, а также частотно-регулируемые двигатели для плавного управления системами циркуляции воздуха с высоким притоком свежего воздуха и большим объемом дыма гарантируют абсолютно гомогенные результаты. Пастеризационные камеры для консервирования рыбной икры в жестяной или стеклянной таре, а также различных вариантов сурими в вакуумной упаковке также входят в портфолио компании Schröter, как и установки для размораживания блоков рыбы, разработанные специально для рыбоперерабатывающей промышленности. Индивидуально конфигурированные системы управления и регулирования позволяют осуществлять процессы эффективно и рентабельно.



ПОВЫШЕНИЕ ПРОДУКТИВНОСТИ

Благодаря использованию самой современной техники транспортировки, а также применению стеллажей или лотков различные этапы процесса, такие как сушка, копчение и охлаждение выполняются с высокой эффективностью и производительностью. Рыбу теперь не нужно нанизывать на шампуры, что существенно экономит время; ручная укладка в лотки или пустую тару, а также последующее извлечение производятся в зоне загрузки или выгрузки. В сочетании с полностью автоматизированной подачей пустой тары и отводом заполненных банок повышается продуктивность и рентабельность камер туннельного типа фирмы Schröter.



FISHjet® ДЛЯ ГОРЯЧЕГО КОП ЧЕНИЯ: РАЗМЕРЫ И ПАРАМЕТРЫ ПО ТРЕБЛЕНИЯ

ОДНОРЯДНЫЕ УСТАНОВКИ										
РАЗМЕРЫ	ЕДИНИЦА	1 тел.	2 тел.	3 тел.	4 тел.	5 тел.	6 тел.	7 тел.	8 тел.	10 тел.
Длина A , компактная установка *	мм	1200	3100	4200	5510	6610	7930			
Длина A , проходная установка	мм		2360	3460	4560	5660	6760	7860	8960	11160
Ширина B	мм	1440	1760	1760	1760	1760	1760	1760	1760	1760
Высота H , компактная установка	мм	2650	2550	2550	2550	2700	2700			
Высота помещения для компактной установки	мм	3200	3250	3250	3250	3400	3400			
Высота H , проходная установка	мм		3500	3500	3500	3800	3800	3800	3800	4000
Высота помещения для проходной установки	мм		3700	3700	3700	4000	4000	4000	4000	4200
ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ	ЕДИНИЦА									
Электроэнергия	кВт	4,5	10	10	15	16	21	21	25	34
Нагрев: пар, электричество, мазут, газ	кВт	27	72	96	120	132	156	175	200	250
Увлажнение и варка: пар	кг/ч	65	125	150	200	250	300	325	350	450
Распыление: холодная вода	л/мин	18	36	54	72	90	108	125	144	180
Вес	кг	1250	1600	1850	2100	2350	2600	2800	3100	3600

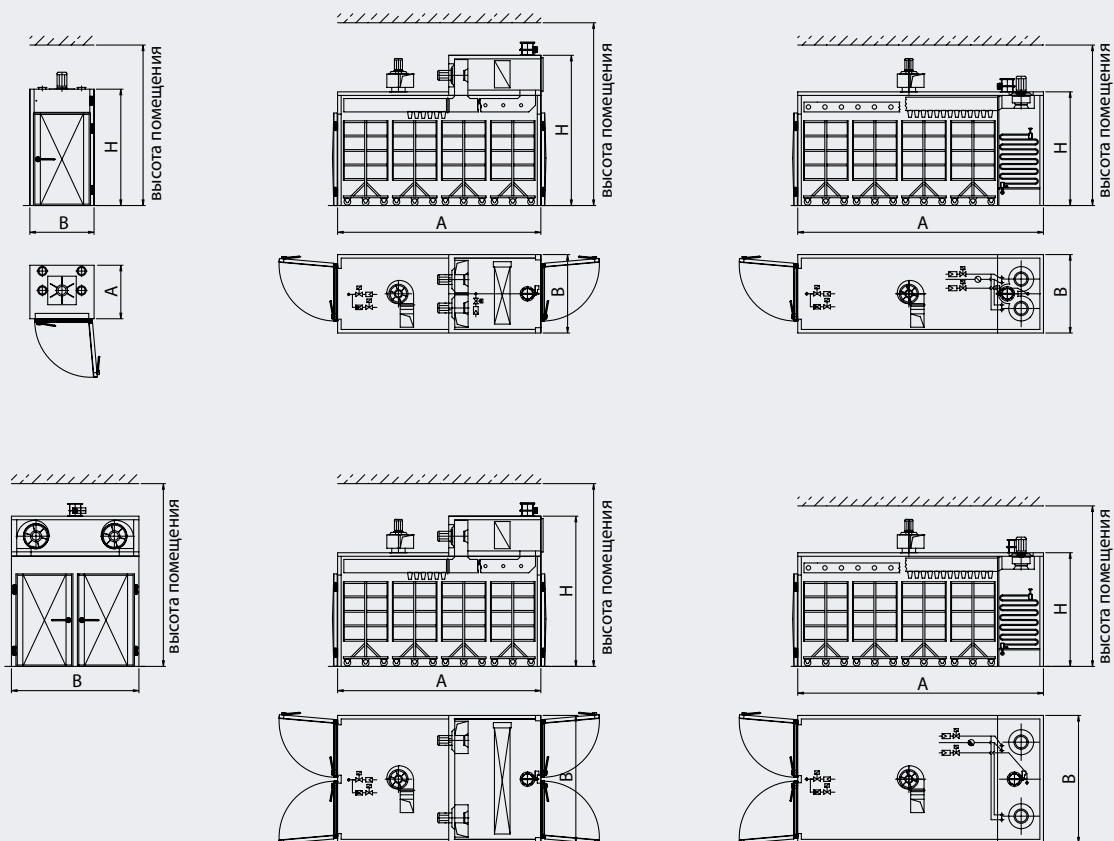
ДВУХРЯДНЫЕ УСТАНОВКИ										
РАЗМЕРЫ	ЕДИНИЦА	4 тел.	6 тел.	8 тел.	10 тел.	12 тел.	14 тел.	16 тел.	18 тел.	20 тел.
Длина A , компактная установка *	мм	3310	4410	5510	6610	7710	8980	10080	11480	12580
Длина A , проходная установка	мм	2360	3460	4560	5660	6760	7860	8960	10060	11160
Ширина B	мм	2860	2860	2860	2860	2860	2860	2860	2860	2860
Высота H , компактная установка	мм	2550	2550	2550	2700	2700	2700	2700	2850	2850
Высота помещения для компактной установки	мм	3200	3200	3200	3400	3400	3600	3600	3800	3800
Высота H , проходная установка	мм	3600	3600	3700	3900	3900	3900	3900	4100	4100
Высота помещения для проходной установки	мм	3800	3800	3900	4100	4100	4100	4100	4300	4300
ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ	ЕДИНИЦА									
Электроэнергия	кВт	16	21	25	30	34	42	48	53	65
Нагрев: пар, электричество, мазут, газ	кВт	120	156	200	250	300	350	400	450	500
Увлажнение и варка: пар	кг/ч	200	300	350	450	525	600	675	750	825
Распыление: холодная вода	л/мин	72	108	144	180	216	252	288	324	360
Вес	кг	2500	2800	3250	3900	4400	5000	5700	6200	6700

Размеры относятся к тележкам с габаритами 1,0 x 1,0 x 2,0 м. Линии подачи электроэнергии рассчитаны на максимальную потребляемую мощность. Расходные значения могут быть ниже в зависимости от продукта.

*Для камер, нагреваемых маслом или газом, размер «А» увеличивается соответственно на 500 мм. Позади камер нужно выдерживать проход шириной около 800 мм для проведения сервисного обслуживания.

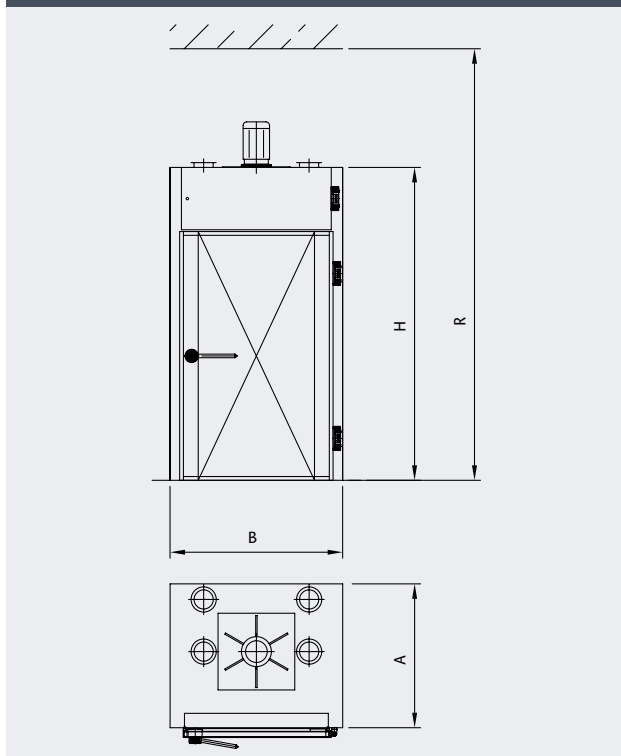
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



КОМПАКТНАЯ КАМЕРА С 1 ТЕЛЕЖКОЙ / ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

РАЗМЕРНЫЙ ЧЕРТЕЖ



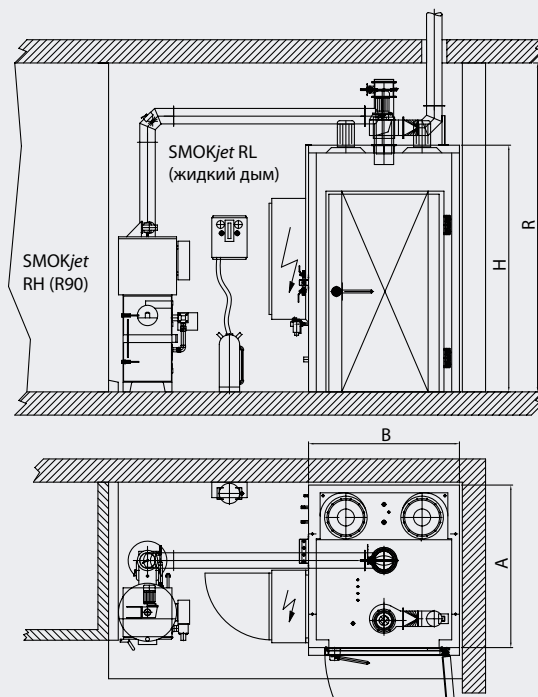
РАЗМЕРЫ И ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ

		1/1600	1/1800	1/2000
Выполняемые процессы		HR*	HR*	HR*
РАЗМЕРЫ	ЕДИНИЦА			
B	мм	1450	1450	1450
A	мм	1200	1200	1200
H	мм	2250	2450	2650
R	мм	2800	3000	3200
ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ:	ЕДИНИЦА			
Электропитание 220/380 В	кВт	4,5	4,5	4,5
Нагрев:				
Пар, 8 бар	кг/ч	40	40	50
Электр./масло/газ	кВт	24	27	27
Увлажнение и варка:				
Пар, 0,5 бар	кг/ч	50	55	65
Вода	½"	½"	½"	½"
Электр. только для масл./газ. нагрева	кВт	15	15	15
Распыление:				
Вода ½"	л/мин.	24	24	24
Сжатый воздух 6 бар	л/мин.	3	3	3
Вес	кг	1100	1150	1250

*HR = горячее копчение

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КАМЕРА JETSMOKER С 1 ТЕЛЕЖКОЙ / ПРОМЫШЛЕННЫЙ СТАНДАРТ

РАЗМЕРНЫЙ ЧЕРТЕЖ



РАЗМЕРЫ И ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ		
		JetSmoker
Выполняемые процессы		HR/KR/BA*
РАЗМЕРЫ	ЕДИНИЦА	
B	мм	1560
A	мм	1680
H	мм	2550
R	мм	3600
ПАРАМЕТРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ:		ЕДИНИЦА
Электропитание 220/380 В	кВт	5,5
Нагрев:		
Пар, 8 бар	кг/ч	30
Электр./мазут/газ	кВт	54
Увлажнение и варка:		
Пар, 0,5 бар	кг/ч	65
Вода		½"
Электр. только для мазут./газ. нагрева	кВт	15
Распыление:		
Вода ½"	л/мин.	20
Сжатый воздух 6 бар	л/мин.	5
Вес	кг	1350

HR = горячее копчение; KR = холодное копчение и климатизация; BA = запекание



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