

CELLULE DE CUISSON ET REFROIDISSEMENT VKM 2002 E

FONCTION : Réaliser le traitement thermique automatique, cuisson sèche et aussi humide des produits de charcuterie - énergie électrique



CAPACITÉS : 2 chariots : 1 000x1 000x 2 000 mm version tunnel

TENSION : 400V - 50Hz TRI + TERRE

ALIMENTATION :

Eau : 1/2" - 4 bar mini

Air comprimé : 1/2" - 5 bar mini

Vapeur : oui, détendue

Electrique : moteur 6kW
chauffage 52kW

PUISSANCE : 58kW

PERFORMANCES :

Productivité/8h: 1200-2000kg

Ventilateur très puissant pour la circulation d'air : 1 450 / 2 850 trs/mn

NORMALISATION : CE

POIDS : Net 1560+1440kg - Brut 3500kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

DIMENSIONS : 2960x2070x2395mm

DESCRIPTIF

1. CUISSON

- Isolation optimale (pas de pont thermique)
- Turbine en inox
- Chauffage de la chambre électrique + injection de vapeur détendue (fourni par le client)
- Cuisson delta t ou valeur f-c, optimisation de la cuisson intégrée (temps / température)
- Pilotage par ordinateur 'Aditec'
- Collecte des données par sortie RS 232 Logiciel
- Visunet pour visualisation et enregistrement des cycles de cuisson sur PC

3. TRANSFERT

Un convoyeur à taquets assure le transfert des chariots en fin de cuisson dans le module de refroidissement sans opération manuelle.

2. REFROIDISSEMENT

- La cellule permet le refroidissement rapide des produits après cuisson, il est contrôlé par un microprocesseur qui réalise les étapes selon le programme choisi.

Le refroidissement est réalisé par un flux d'air à 0°C – 5°C

Le refroidissement rapide des produits permet :

- de limiter la perte par rapport à un système de refroidissement traditionnel
- de passer rapidement la zone de +40°C à + 15°C

4-LIAISON CUISSON /REFROIDISSEMENT

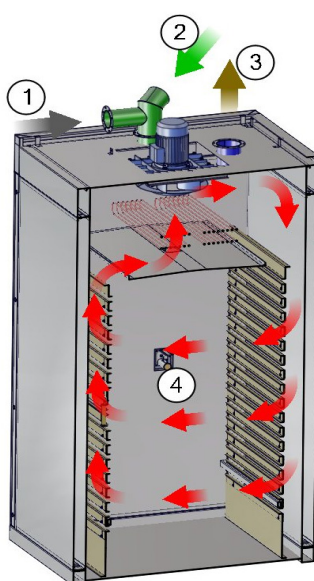
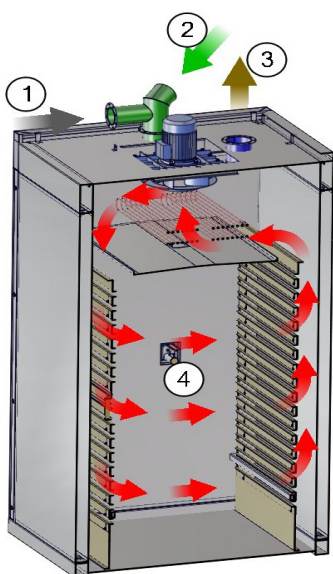
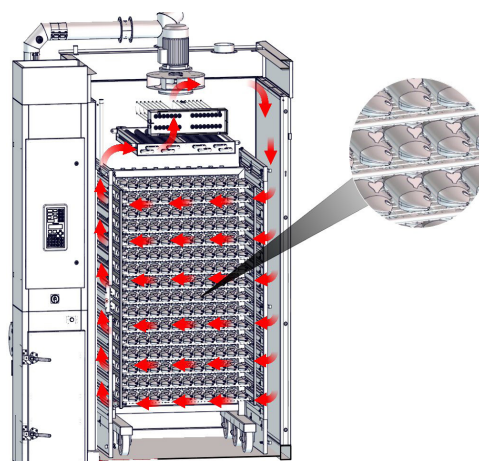
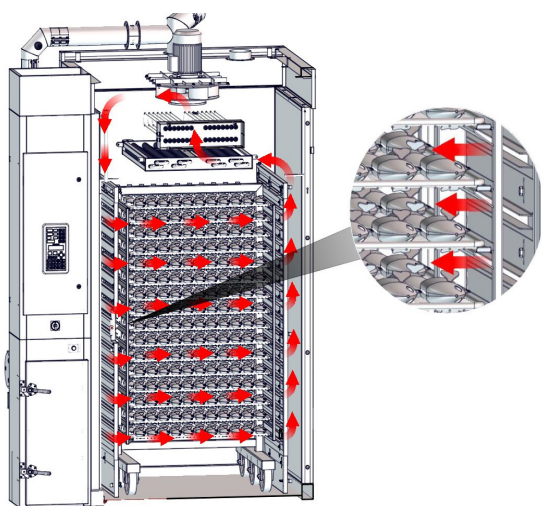
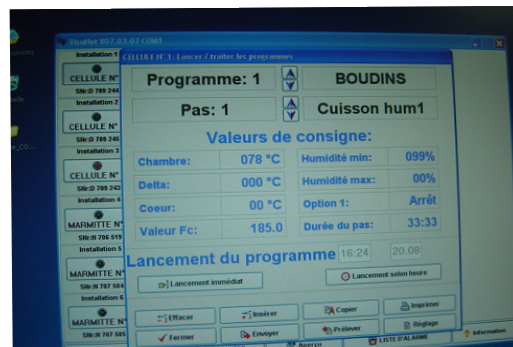
La liaison entre les 2 modules est assuré par un sas étanche et isolé pouvant être équipé soit de 2 portes battantes actionnées pneumatiquement ou 1 porte guillotine

CELLULE DE CUISSON ET REFROIDISSEMENT VKM 2002 E + ZKM

FONCTION : Réaliser le traitement thermique automatique, cuisson sèche et aussi humide des produits de charcuterie ainsi que le refroidissement en ligne

OPTIONS

- Clapet inverseur et système de flux d'air horizontal
- Ouverture de porte automatique (en option)
- Pré-équipement fumage



1. Fumée du générateur de fumée
2. Air frais
3. Extraction d'air
4. Circulation d'air