

ИНФОРМАЦИЯ О ИЗДЕЛИИ

ROSOMA Туннель для бланширования и обработки

Туннели для бланширования и обработки рыбы паром производства фирмы ROSOMA соответствуют современному уровню развития техники, а также действующим правилам и высоким стандартам по санитарии в пищевой промышленности.



Область применения машины

Установка служит для бланширования или обработки рыбы паром. Установка может работать либо по одному, либо по другому варианту.

Обработка рыбы паром

Тепловая обработка рыбы паром при температуре ок. 95°C

Бланширование

Тепловая обработка рыбы в тузлуке (рыба погружена в тузлук), состоящего из воды, соли и уксуса при температуре ок. 85°C

Конструкция машины

Туннель представляет собой комбинированную конструкцию (присутствуют элементы сварки и соединение болтами), причем для избежания напряжений сварочные элементы применяются ограничено. Туннель выполнен из окантованных ванн с незакрепленными, лежащими на них крышками и из опорных конструкций из нормированных профилей. В качестве материала используются исключительно нержавеющие материалы, в основном высококачественная сталь и хорошо зарекомендовавшие себя в пищевой промышленности материалы из пластмассы. Нормированные детали и все электрооборудование имеют высокую степень защищенности и выполнены с особой защитой от вредного влияния воды. Скрытые плохо доступные участки полностью отсутствуют, что является хорошей предпосылкой для соблюдения высоких требований стандартов по санитарии.

Для удобной транспортировки и монтажа туннель выполнен из следующих монтажных сегментов:

- участок загрузки рыбы
- ванна для термообработки (паром или в тузлуке)
- привод транспортера с участком охлаждения и расфасовки
- транспортер для подвода и отвода банок
- трубопроводы и арматура для пароснабжения
- * вытяжные трубы для испарений (по желанию с вентилятором) ДУ 400 мм, нерж.сталь

Функциональные элементы как элементы обогрева, паровые трубки, направляющие транспортера и элементы охлаждения являются уже вмонтированными в монтажные сегменты. Для избежания выхода пара крышки по периметру имеют гидравлический (водяной) затвор. Участок термообработки паром имеют изоляцию из стекловаты для избежания потерь энергии.

ROSOMA GmbH
Rostocker Sondermaschinen- und Anlagenbau
Werkstrasse 3 D-18069 Rostock-Marienehe

Phone: +49 (0) 381 80 943 0
Fax: +49 (0) 381 80 943 33
eMail: info@rosoma.de
www.rosoma.de

Запросы по телефону и электронной почте на русском языке
через нашу переводчицу г-жу Марину Александровну Флек

Контактный телефон : +49 (0)38203- 734784
Контактный факс: +49 (0)38203- 735192
мобильный телефон +49(0)170 4839904
2008 адрес электронной почты E-Mail: marina.fleck@t-online.de

Предусматриваемый для термообработки продукт по транспортерам поступает в накопитель, и оттуда через заслонку, которая открывается при необходимости, на участок укладки. Здесь 4 рабочих (не более), стоя по обеим сторонам транспортера, укладывают рыбу на медленно движущийся стальной транспортер шириной 1000 мм. По транспортеру рыба непрерывно подается на участок термообработки.

Обработка паром Вдуванием пара температура на этом участке повышается до ок. 95°C. Паровой трубопровод расположен над рыбой. Пар подается поступает с 2 точек. Регулировка температуры осуществляется при помощи РТ 100 и устройства управления SPS.

Бланширование До начала работы необходимо залить в ванну тузлук (раствор из воды, соли или соляного раствора и уксуса) и нагреть до температуры ок. 85°. Уровень заполнения ванны: рыба должна быть слегка погружена в тузлук. Нагрев осуществляется при помощи змеевика, расположенного под транспортером. Во время работы необходимо 1-2 раза в смену повышать концентрацию тузлука, добавляя соль и уксус после определения их фактического содержания в тузлуке. После термообработки паром или в тузлуке горячая рыба охлаждается путем обдува воздухом из помещения при помощи расположенных над транспортером воздухопроводов. На участке расфасовки предусматривается макс. по 5 рабочих мест с обеих сторон транспортера, где рабочие вручную снимают рыбу с транспортера и укладывают ее в консервные банки, идущие посередине расфасовочного транспортера.

Описание принципа действия

Технические данные	тип DT 6500	Тип DT 6000
Главные габариты:	длина: 16.750 мм, ширина : 1.250 мм, высота : 1.250 мм	длина: 15.450 мм, ширина : 1.250 мм, высота : 1.250 мм
Вес:	3.100 кг (пустой) 5.000 кг (наполненный)	2.800 кг (пустой) 4.700 кг (наполненный)
Ширина транспортера:	1.000 мм	1.000 мм
Производительность:	8 кг/мин до 40 кг/мин , средняя производительность: 1.500 кг/час	5 кг/мин до 22 кг/мин , средняя производительность: 1.000 кг/час
Загрузка транспортера:	15 – 30 кг/м	15 – 30 кг/м
Транспортерная лента:	стальная 50-2,5/2,5-7-0-0 нерж., 1.000 мм шириной	стальная 50-2,5/2,5-7-0-0 нерж., 1.000 мм шириной
Темп-ра при обработке паром при бланшировке:	от 90 до 95 °C по выбору 85 °C	от 90 до 95 °C по выбору 85 °C
Длина пароварочного туннеля:	6.500 мм	6.000 мм
Время прохождения продукта:	от 5 до 12 мин, плавная регулировка	от 5 до 12 мин, плавная регулировка
Электроподключение: привод транспортера: вентилятор для сдувания: вытяжной вентилятор:	3,8 кВт, 230/400 В, 50 Гц 2 x 0,25 кВт 2 x 1,10 кВт 1 x 1,10 кВт	3,0 кВт, 230/400 В, 50 Гц 1 x 0,25 кВт 2 x 1,10 кВт 1 x 0,37 кВт
Потребление пара:	400 кг/час при 6 бар	100 кг/час при 6 бар
Отвод загрязненного воздуха (вытяжка):	ДУ 400 мм	ДУ 400 мм
Потребление воды: Трубки с отверстиями для душа:	ок. 840 л/час подвод шланга ½“, не более 14 л/ мин, 2 бар	ок. 840 л/час подвод шланга ½“, не более 14 л/мин, 2 бар
Высота прохода не более:	50 мм	50 мм
Обслуживание: Укладка рыбы: Снятие рыбы с тр-ра и расфасовка:	не более 2 x 2 = 4 рабочих не более 2 x 5 = 10 рабочих (в зависимости от рыбы)	не более 2 x 2 = 4 рабочих не более 2 x 5 = 10 рабочих (в зависимости от рыбы)

Путем модифицирования установки, особенно при изменении длины туннеля для термообработки и длины зоны охлаждения можно по желанию менять производительность установки, а также технологические параметры.

ROSOMA GmbH
Rostocker Sondermaschinen– und Anlagenbau
Werkstrasse 3 D-18069 Rostock-Marienehe

Phone: +49 (0) 381 80 943 0
Fax: +49 (0) 381 80 943 33
eMail: info@rosoma.de
www.rosoma.de

Запросы по телефону и электронной почте на русском языке
через нашу переводчицу г-жу Марину Александровну Флек

Контактный телефон : +49 (0)38203- 734784
Контактный факс: +49 (0)38203– 735192
мобильный телефон +49(0)170 4839904

2008 адрес электронной почты E-Mail: marina.fleck@t-online.de